



MENU ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2020



								BASAL	
						DIJOUS	1	DIVENDRES	2
						<p>Llentíes amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salsitxes d'au Enciam, blat de moro i olives logurt natural</p>		<p>Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera</p>	
DILLUNS	5	DIMARTS	6	DIMECRES	7	DIJOUS	8	DIVENDRES	9
<p>Cigrons guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Hamburguesa de vedella Enciam i tomàquet Poma</p>		<p>Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja</p>		<p>Bròquil amb patates i ceba Llibrets de gall d'indi i formatge Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites</p>		<p>Espaguetis amb xampinyons Cuetes de rap al forn amb llit de pèsols ceba Pera</p>		<p>Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural</p>	
DILLUNS	12	DIMARTS	13	DIMECRES	14	DIJOUS	15	DIVENDRES	16
<p>FESTIU</p>		<p>Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Pernillets de pollastre al forn Enciam i cogombre Poma</p>		<p>Crema de carbassa Cap de llom amb samfaina (pebrot, ceba, albergínia, carbassó i tomàquet) Pera</p>		<p>Llentíes guisades amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural</p>		<p>Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Croquetes de rostit Enciam, tomàquet i olives Mandarina</p>	
DILLUNS	19	DIMARTS	20	DIMECRES	21	DIJOUS	22	DIVENDRES	23
<p>Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera</p>		<p>Patates estofades amb carxofes Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural</p>		<p>Macarrons amb salsa de formatge Filet de lluç arrebossat Enciam, olives i pastanaga Poma</p>		<p>Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi</p>		<p>Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella amb bolets Plàtan</p>	
DILLUNS	26	DIMARTS	27	DIMECRES	28	DIJOUS	29	DIVENDRES	30
<p>Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma</p>		<p>Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja</p>		<p>Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural</p>		<p>Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan</p>		<p>DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ</p>	

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LÈRGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren. L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.

*Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).
 ** Cuinat i amanit amb oli d'oliva

