



MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2021

NO GLUTEN

DILLUNS	5	DIMARTS	6	DIMECRES	7	DIJOUS	8	DIVENDRES	9
		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Xips Pinya en el seu suc		Bròquil amb patates i ceba Fingers de pollastre Enciam i pipes Taronja		Espaguetis S/G amb xampinyons Lluç al forn amb lilit de pèsols ceba Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural	
DILLUNS	12	DIMARTS	13	DIMECRES	14	DIJOUS	15	DIVENDRES	16
Fideus a la cassola (sofregit de verdures i daus de gall d'indi) Truita francesa Amanida d'enciams variats Poma		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Pernilets de pollastre al forn Enciam i cogombre Taronja		Crema de carbassa Cap de llom a la planxa amb samfaina (pebrot, ceba, albergínia, carbassó i tomàquet) Pera		Llentíes guisades amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Maduixes amb plàtan	
DILLUNS	19	DIMARTS	20	DIMECRES	21	DIJOUS	22		23
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella amb bolets Plàtan		Macarrons S/G amb salsa de formatge Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi		Amanida de patates (blat dolç, tomaquet, tonyina i olives) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja Natilles	
DILLUNS	26	DIMARTS	27	DIMECRES	28	DIJOUS	29	DIVENDRES	30
Espaguetis S/G amb salsa carbonara (salsa beixamel S/G, bacon) Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Amanida de lletíes i quinoa (blat dolç, favetes, pastanaga, pebrot, ceba, panses) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	



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

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·LERGENS 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.



MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2021

NO PORC

DILLUNS	5	DIMARTS	6	DIMECRES	7	DIJOUS	8	DIVENDRES	9
		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Xips Pinya en el seu suc		Bròquil amb patates i ceba Llibrets de gall d'indi i formatge Enciam i pipes Taronja		Espaguetis amb xampinyons Lluç al forn amb llit de pèsols ceba Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural	
DILLUNS	12	DIMARTS	13	DIMECRES	14	DIJOUS	15	DIVENDRES	16
Fideus a la cassola (sofregit de verduretes i daus de gall d'indi) Truita francesa Amanida d'enciams variats Poma		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Pernilets de pollastre al forn Enciam i cogombre Taronja		Crema de carbassa Hamburguesa de verduretes amb samfaina (pebrot, ceba, albergínia, carbassó i tomàquet) Pera		Llentís guisades amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural		Minestra de verduretes (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Croquetes de bacallà Enciam, tomàquet i olives Maduixes amb plàtan	
DILLUNS	19	DIMARTS	20	DIMECRES	21	DIJOUS	22		23
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella amb bolets Plàtan		Macarrons amb salsa de formatge Filet de lluç arrebossat Enciam, olives i pastanaga Poma		Cigrons guisats amb verduretes Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi		Amanida de patates (blat dolç, tomaquet, tonyina i olives) de pollastre al forn Enciam i brots de soja Natilles	
DILLUNS	26	DIMARTS	27	DIMECRES	28	DIJOUS	29	DIVENDRES	30
Espaguetis amb beixamel Hamburguesa de verduretes Enciam i tomàquet Poma		Sopa de brou vegetal i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Amanida de llentíes i quinoa (blat dolç, favetes, pastanaga, pebrot, ceba, panses) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Delícies de lluç amb salsa de tomàquet Plàtan		FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).

** Cuinat i amanit amb oli d'oliva

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.



MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2021

NO CARN

DILLUNS	5	DIMARTS	6	DIMECRES	7	DIJOUS	8	DIVENDRES	9
		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Xips Pinya en el seu suc		Bròquil amb patates i ceba Hamburguesa de verdures Enciam i pipes Taronja		Espaguetis amb xampinyons Lluç al forn amb llit de pèsols ceba Pera		Mongeta tendra i patata Truita amb formatge Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural	
DILLUNS	12	DIMARTS	13	DIMECRES	14	DIJOUS	15	DIVENDRES	16
Fideus a la cassola (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita francesa Amanida d'enciams variats Poma		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Lluç a la planxa Enciam i cogombre Taronja		Crema de carbassa Hamburguesa de verdures amb samfaina (pebrot, ceba, albergínia, carbassó i tomàquet) Pera		Llentís guisades amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Croquetes de bacallà Enciam, tomàquet i olives Maduixes amb plàtan	
DILLUNS	19	DIMARTS	20	DIMECRES	21	DIJOUS	22		23
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Mandonguilles de lluç amb bolets Plàtan		Macarrons amb salsa de formatge Filet de lluç arrebossat Enciam, olives i pastanaga Poma		Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi		Amanida de patates (blat dolç, tomaquet, tonyina i olives) de verdures Enciam i brots de soja Natilles	
DILLUNS	26	DIMARTS	27	DIMECRES	28	DIJOUS	29	DIVENDRES	30
Espaguetis amb beixamel Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Sopa de brou vegetal i arròs integral Croquetes de peix Enciam i pipes logurt natural		Amanida de lletíes i quinoa (blat dolç, faves, pastanaga, pebrot, ceba, panses) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Kiwi		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Delícies de lluç amb salsa de tomàquet Plàtan		FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	



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

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·LERGENS 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.



MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2021

NO PEIX

DILLUNS	5	DIMARTS	6	DIMECRES	7	DIJOUS	8	DIVENDRES	9
		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de formatge Xips Pinya en el seu suc		Bròquil amb patates i ceba Llibrets de gall d'indi i formatge Enciam i pipes Taronja		Espaguetis amb xampinyons Llom a la planxa Pèsols i ceba Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural	
DILLUNS	12	DIMARTS	13	DIMECRES	14	DIJOUS	15	DIVENDRES	16
Fideus a la cassola (sofregit de verduretes i daus de gall d'indi) Truita francesa Amanida d'enciams variats Poma		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Pernilets de pollastre al forn Enciam i cogombre Taronja		Crema de carbassa Cap de llom a la planxa amb samfaina (pebrot, ceba, albergínia, carbassó i tomàquet) Pera		Llentís guisades amb arròs Truita francesa Enciam i blat de moro logurt natural		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Maduixes amb plàtan	
DILLUNS	19	DIMARTS	20	DIMECRES	21	DIJOUS	22		23
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella amb bolets Plàtan		Macarrons amb salsa de formatge Fingers de pollastre Enciam, olives i pastanaga Poma		Cigrons guisats amb verdures Truita francesa Enciam, blat de moro i soja Kiwi		Amanida de patates (blat dolç, tomaquet, pastanaga i olives) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja Natilles	
DILLUNS	26	DIMARTS	27	DIMECRES	28	DIJOUS	29	DIVENDRES	30
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Amanida de lletíes i quinoa (blat dolç, favetes, pastanaga, pebrot, ceba, panses) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	



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

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·LERGENS 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.



MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2021

NO OU

DILLUNS	5	DIMARTS	6	DIMECRES	7	DIJOUS	8	DIVENDRES	9
		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Llom planxa Xips Pinya en el seu suc		Bròquil amb patates i ceba Fingers de pollastre Enciam i pipes Taronja		Espaguetis S/OU amb xampinyons Lluç al forn amb llit de pèsols ceba Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural	
DILLUNS	12	DIMARTS	13	DIMECRES	14	DIJOUS	15	DIVENDRES	16
Fideus s/ou a la cassola (sofregit de verdures i daus de gall d'indi) Lluç planxa Amanida d'enciams variats Poma		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Pernilets de pollastre al forn Enciam i cogombre Taronja		Crema de carbassa Cap de llom a la planxa amb samfaina (pebrot, ceba, albergínia, carbassó i tomàquet) Pera		Llentíes amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Maduixes amb plàtan	
DILLUNS	19	DIMARTS	20	DIMECRES	21	DIJOUS	22		23
Arròs amb salsa de tomàquet Llom a la planxa Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella amb bolets Plàtan		Macarrons S/OU amb salsa de formatge Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi		Amanida de patates (blat dolç, tomaquet, tonyina i olives) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja Natilles	
DILLUNS	26	DIMARTS	27	DIMECRES	28	DIJOUS	29	DIVENDRES	30
Espaguetis S/OU amb salsa carbonara Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Amanida de lletíes i quinoa (blat dolç, favetes, pastanaga, pebrot, ceba, panses) Lluç a la planxa Enciam, olives i blat de moro Taronja		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	



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

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·LERGENS 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.



MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2021

NO GLUTEN, NO OU

DILLUNS	5	DIMARTS	6	DIMECRES	7	DIJOUS	8	DIVENDRES	9
		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Filet de lluç al forn Xips Pinya en el seu suc		Bròquil amb patates i ceba Fingers de pollastre Enciam i pipes Taronja		Espaguetis S/G S/OU amb xampinyons Lluç al forn amb lilit de pèsols ceba Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural	
DILLUNS	12	DIMARTS	13	DIMECRES	14	DIJOUS	15	DIVENDRES	16
Fideus a la cassola (sofregit de verdures i daus de gall d'indi) Lluç a la planxa Amanida d'enciams variats Poma		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Pernilets de pollastre al forn Enciam i cogombre Taronja		Crema de carbassa Cap de llom a la planxa amb samfaina (pebrot, ceba, albergínia, carbassó i tomàquet) Pera		Llentíes guisades amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Maduixes amb plàtan	
DILLUNS	19	DIMARTS	20	DIMECRES	21	DIJOUS	22		23
Arròs amb salsa de tomàquet Llom a la planxa Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella amb bolets Plàtan		Macarrons S/G S/OU amb salsa de formatge Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi		Amanida de patates (blat dolç, tomàquet, tonyina i olives) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja Natilles	
DILLUNS	26	DIMARTS	27	DIMECRES	28	DIJOUS	29	DIVENDRES	30
Espaguetis S/G S/OU a la carbonara (salsa beixamel S/G, bacon) Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Amanida de llentíes i quinoa (blat dolç, faves, pastanaga, pebrot, ceba, panses) Lluç a la planxa Enciam, olives i blat de moro Taronja		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).

** Cuinat i amanit amb oli d'oliva

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·LERGENS 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.



MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2021

NO LACTOSA

DILLUNS	5	DIMARTS	6	DIMECRES	7	DIJOUS	8	DIVENDRES	9
		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Xips Pinya en el seu suc		Bròquil amb patates i ceba Fingers de pollastre Enciam i pipes Taronja		Espaguetis amb xampinyons Lluç al forn amb llit de pèsols ceba Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural S/L	
DILLUNS	12	DIMARTS	13	DIMECRES	14	DIJOUS	15	DIVENDRES	16
Fideus a la cassola (sofregit de verduretes i daus de gall d'indi) Truita francesa Amanida d'enciams variats Poma		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Pernilets de pollastre al forn Enciam i cogombre Taronja		Crema de carbassa S/L Cap de llom a la planxa amb samfaina (pebrot, ceba, albergínia, carbassó i tomàquet) Pera		Llentíes amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural S/L		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Maduixes amb plàtan	
DILLUNS	19	DIMARTS	20	DIMECRES	21	DIJOUS	22		23
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella amb bolets Plàtan		Macarrons amb salsa de formatge S/L Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		Cigrons guisats amb verduretes Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi		Amanida de patates (blat dolç, tomàquet, tonyina i olives) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural S/L	
DILLUNS	26	DIMARTS	27	DIMECRES	28	DIJOUS	29	DIVENDRES	30
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel S/L, bacon) Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural S/L		Amanida de lletíes i quinoa (blat dolç, favetes, pastanaga, pebrot, ceba, panses) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Crema d'hortalisses de temporada S/L (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	



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

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·LERGENS 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.



PER UNA ALIMENTAZIONE SANA

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·LERGENS 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.



MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2021

NO PLV (SI VEDELLA)

DILLUNS	5	DIMARTS	6	DIMECRES	7	DIJOUS	8	DIVENDRES	9
		Arròs amb oli i orenga Truita francesa Xips Pinya en el seu suc		Bròquil amb patates i ceba Fingers de pollastre Enciam i pipes Taronja		Espaguetis amb xampinyons Lluç al forn amb llit de pèsols ceba Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Compota de fruita	
DILLUNS	12	DIMARTS	13	DIMECRES	14	DIJOUS	15	DIVENDRES	16
Fideus a la cassola (sofregit de verduretes i daus de gall d'indi) Truita francesa Amanida d'enciams variats Poma		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Pernilets de pollastre al forn Enciam i cogombre Taronja		Crema de carbassa S/LL Cap de llom a la planxa amb samfaina (pebrot, ceba, albergínia, carbassó i tomàquet) Pera		Llentíes amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro Compota de fruita		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Maduixes amb plàtan	
DILLUNS	19	DIMARTS	20	DIMECRES	21	DIJOUS	22		23
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella amb bolets Plàtan		Macarrons amb oli i orenga Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		Cigrons guisats amb verduretes Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi		Amanida de patates (blat dolç, tomaquet, tonyina i olives) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja Compota de fruita	
DILLUNS	26	DIMARTS	27	DIMECRES	28	DIJOUS	29	DIVENDRES	30
Espaguetis saltejats amb bacó Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes Compota de fruita		Amanida de llentíes i quinoa (blat dolç, favetes, pastanaga, pebrot, ceba, panses) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Crema d'hortalisses de temporada S/LL (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	



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

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·LERGENS 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.



MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2021

NO PLV (NO VEDELLA)

DILLUNS	5	DIMARTS	6	DIMECRES	7	DIJOUS	8	DIVENDRES	9
		Arròs amb oli i orenga Truita francesa Xips Pinya en el seu suc		Bròquil amb patates i ceba Fingers de pollastre Enciam i pipes Taronja		Espaguetis amb xampinyons Lluç al forn amb llit de pèsols ceba Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Compota de fruita	
DILLUNS	12	DIMARTS	13	DIMECRES	14	DIJOUS	15	DIVENDRES	16
Fideus a la cassola (sofregit de verdures i daus de gall d'indi) Truita francesa Amanida d'enciams variats Poma		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Pernilets de pollastre al forn Enciam i cogombre Taronja		Crema de carbassa S/LL Cap de llom a la planxa amb samfaina (pebrot, ceba, albergínia, carbassó i tomàquet) Pera		Llentíes amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro Compota de fruita		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Maduixes amb plàtan	
DILLUNS	19	DIMARTS	20	DIMECRES	21	DIJOUS	22		23
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Llom a la planxa amb bolets Plàtan		Macarrons amb oli i orenga Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi		Amanida de patates (blat dolç, tomaquet, tonyina i olives) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja Compota de fruita	
DILLUNS	26	DIMARTS	27	DIMECRES	28	DIJOUS	29	DIVENDRES	30
Espaguetis saltejats amb bacó Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes Compota de fruita		Amanida de lletíes i quinoa (blat dolç, faves, pastanaga, pebrot, ceba, panses) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Crema d'hortalisses de temporada S/LL (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).

** Cuitat i amanit amb oli d'oliva

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·LERGENS 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.



MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2021

NO FRUITS SECS

DILLUNS	5	DIMARTS	6	DIMECRES	7	DIJOUS	8	DIVENDRES	9
		Arròs amb porro i carbassó Truita de tonyina Xips Pinya en el seu suc		Bròquil amb patata Llibrets de gall dindi i formatge (in situ) Enciam i pastanaga	Taronja	Espaguetis amb xampinyons Lluç al forn amb llit de pèsols ceba Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural	
DILLUNS	12	DIMARTS	13	DIMECRES	14	DIJOUS	15	DIVENDRES	16
Fideus amb daus de gall dindi Truita francesa Amanida d'enciams variats Poma		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Pernilets de pollastre al forn Enciam i cogombre Taronja		Crema de carbassa Cap de llong amb samfaina (pebrot, ceba, albergínia, carbassó i tomàquet) Pera		Llentíes guisades amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Maduixes amb plàtan	
DILLUNS	19	DIMARTS	20	DIMECRES	21	DIJOUS	22		23
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella amb bolets Plàtan		Macarrons amb salsa de formatge Filet de lluç arrebossat Enciam, olives i pastanaga Poma		Cigrons guisats amb verdures Cuets de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi		Amanida de patates (blat dolç, tomaquet, tonyina i olives) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja Natilles	
DILLUNS	26	DIMARTS	27	DIMECRES	28	DIJOUS	29	DIVENDRES	30
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i cogombre logurt natural		Amanida de llentíes i quinoa (blat dolç, favetes, pastanaga, pebrot, ceba, panses) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llong amb salsa de tomàquet Plàtan		FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	



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

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·LERGENS 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.



MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2021

NO GLUTEN, PLV

DILLUNS	5	DIMARTS	6	DIMECRES	7	DIJOUS	8	DIVENDRES	9
		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Xips Pinya en el seu suc		Bròquil amb patates i ceba Fingers de pollastre Enciam i pipes Taronja		Espaguetis S/G amb xampinyons Lluç al forn amb llit de pèsols ceba Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Compota de fruita	
DILLUNS	12	DIMARTS	13	DIMECRES	14	DIJOUS	15	DIVENDRES	16
Fideus a la cassola (sofregit de verdures i daus de gall d'indi) Truita francesa Amanida d'enciams variats Poma		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Pernilets de pollastre al forn Enciam i cogombre Taronja		Crema de carbassa S/LL Cap de llom a la planxa amb samfaina Pera		Llentíes guisades amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro Compota de fruita		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Maduixes amb plàtan	
DILLUNS	19	DIMARTS	20	DIMECRES	21	DIJOUS	22		23
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Llom a la planxa amb bolets Plàtan		Macarrons S/G amb oli i orenga Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi		Amanida de patates (blat dolç, tomàquet, tonyina i olives) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja Compota de fruita	
DILLUNS	26	DIMARTS	27	DIMECRES	28	DIJOUS	29	DIVENDRES	30
Espaguetis S/G saltejats amb bacó Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes Compota de fruita		Amanida de llentíes i quinoa (blat dolç, favetes, pastanaga, pebrot, ceba, panses) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Crema d'hortalisses de temporada S/LL (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	



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

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·LERGENS 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.



MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2021

NO PLV (SI VEDELLA), OU

DILLUNS	5	DIMARTS	6	DIMECRES	7	DIJOUS	8	DIVENDRES	9
		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Filet de lluç al forn Xips Pinya en el seu suc		Bròquil, patata i ceba Fingers de pollastre Enciam i pipes Taronja		Espaguetis S/OU amb xampinyons Lluç al forn amb llit de pèsols ceba Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Compota de fruita	
DILLUNS	12	DIMARTS	13	DIMECRES	14	DIJOUS	15	DIVENDRES	16
Fideus S/OU a la cassola (sofregit de verdures i daus de gall d'indi) Filet de lluç Amanida d'enciams variats Poma		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Pernilets de pollastre al forn Enciam i cogombre Taronja		Crema de carbassa S/LL Cap de llom a la planxa amb samfaina (pebrot, ceba, albergínia, carbassó i tomàquet) Pera		Llentíes amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro Compota de fruita		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Maduixes amb plàtan	
DILLUNS	19	DIMARTS	20	DIMECRES	21	DIJOUS	22		23
Arròs amb salsa de tomàquet Llom a la planxa Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella amb bolets Plàtan		Macarrons S/OU amb oli i orenga Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi		Amanida de patates (blat dolç, tomàquet, tonyina i olives) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja Compota de fruita	
DILLUNS	26	DIMARTS	27	DIMECRES	28	DIJOUS	29	DIVENDRES	30
Espaguetis S/OU saltejats amb bacó Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes Compota de fruita		Amanida de lletíes i quinoa (blat dolç, faves, pastanaga, pebrot, ceba, panses) Lluç a la planxa Enciam, olives i blat de moro Taronja		Crema d'hortalisses de temporada S/LL (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	



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

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·LERGENS 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.



MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2021

 MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2021								NO VEDELLA, FRUITA	
DILLUNS	5	DIMARTS	6	DIMECRES	7	DIJOUS	8	DIVENDRES	9
		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Xips Làctic		Bròquil amb patates i ceba LLibrets de gall d'indi i formatge Enciam i pipes Làctic		Espaguetis amb xampinyons Lluç al forn amb llit de pèsols ceba Làctic		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural	
DILLUNS	12	DIMARTS	13	DIMECRES	14	DIJOUS	15	DIVENDRES	16
Fideus a la cassola (sofregit de verdures i daus de gall d'indi) Truita francesa Amanida d'enciams variats Làctic		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Pernilets de pollastre al forn Enciam i cogombre Làctic		Crema de carbassa Cap de llom amb samfaina (pebrot, ceba, albergínia, carbassó i tomàquet) Làctic		Llentíes guisades amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Croquetes de rostit Enciam, tomàquet i olives Làctic	
DILLUNS	19	DIMARTS	20	DIMECRES	21	DIJOUS	22		23
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Làctic		Mongeta tendra i patata Llom a la planxa amb saltat de bolets Làctic		Macarrons amb salsa de formatge Filet de lluç arrebossat Enciam, olives i pastanaga Làctic		Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Làctic		Amanida de patates (blat dolç, tomaquet, tonyina i olives) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja Natilles 	
DILLUNS	26	DIMARTS	27	DIMECRES	28	DIJOUS	29	DIVENDRES	30
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Làctic		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Amanida de llentíes i quinoa (blat dolç, favetes, pastanaga, pebrot, ceba, panses) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Làctic		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Làctic		FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	



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

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·LERGENS 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.



MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2021

NO FRUCTOSA

DILLUNS	5	DIMARTS	6	DIMECRES	7	DIJOUS	8	DIVENDRES	9
		Arròs amb oli i orenga Truita de tonyina Enciam i olives negres logurt natural sense sucre		Bròquil amb patata Bistec de pollastre Enciam i cogombre (màx. 50g) logurt natural sense sucre		Espaguetis amb xampinyons Lluç al forn amb patata logurt natural sense sucre		Mongeta tendra (màx. 50g) i patata Aletes de pollastre al forn Enciam i olives negres logurt natural sense sucre	
DILLUNS	12	DIMARTS	13	DIMECRES	14	DIJOUS	15	DIVENDRES	16
Fideus amb daus de gall dindi Ous durs gratinats amb formatge Enciam i olives negres logurt natural sense sucre		Patata bullida amb oli d'oliva Pernilets de pollastre al forn Enciam i cogombre (màx. 50g) logurt natural sense sucre		Crema de patata i carbassó (màx. 50g) Cap de llom amb samfaina (pebrot, albergínia, carbassó i tomàquet) (verdures màx. 50g) logurt natural sense sucre		Llentíes guisades amb arròs Salmó al forn Enciam i olives negres logurt natural sense sucre		Mongeta tendra (màx. 50g) i patata Escalopa de pollastre (in situ) Enciam i tomàquet (màx. 50g) logurt natural sense sucre	
DILLUNS	19	DIMARTS	20	DIMECRES	21	DIJOUS	22		
Arròs amb oli i orenga Truita de carbassó (s/ceba) Mesclum d'enciams logurt natural sense sucre		Mongeta tendra (màx. 50g) i patata Daus de vedella en el seu suc amb bolets logurt natural sense sucre		Macarrons amb salsa de formatge Filet de lluç arrebossat Enciam i olives negres logurt natural sense sucre		Llentíes amb patata Cuetes de rap al forn Enciam i cogombre (màx. 50g) logurt natural sense sucre		Patates estofades amb carxofes (màx. 50g) Bistec de pollastre al forn Enciam i tomàquet (màx. 50g) logurt natural sense sucre	
DILLUNS	26	DIMARTS	27	DIMECRES	28	DIJOUS	29	DIVENDRES	30
Espaguetis amb beixamel Llom a la planxa Enciam i tomàquet (màx. 50g) logurt natural sense sucre		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i cogombre (màx. 50g) logurt natural sense sucre		Llentíes guisades amb carbassó Truita a la francesa Enciam i olives negres logurt natural sense sucre		Crema de patata i carbassó Daus de llom en el seu suc amb arròs blanc logurt natural sense sucre		FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	



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

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·LERGENS 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.



PER UNA ALIMENTAZIONE SANA

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·LERGENS 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.



MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2021

NO LLEGUMS

DILLUNS	5	DIMARTS	6	DIMECRES	7	DIJOUS	8	DIVENDRES	9
		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Xips Pinya en el seu suc		Bròquil amb patates i ceba Escalopa de pollastre (in situ) Enciam i pipes Taronja		Espaguetis amb xampinyons Lluç al forn amb llit de ceba Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural	
DILLUNS	12	DIMARTS	13	DIMECRES	14	DIJOUS	15	DIVENDRES	16
Fideus a la cassola (sofregit de verdures i daus de gall d'indi) Truita francesa Amanida d'enciams variats Poma		Patata bullida amb oli d'oliva Pernilets de pollastre al forn Enciam i cogombre Taronja		Crema de carbassa Cap de llom amb samfaina (pebrot, ceba, albergínia, carbassó i tomàquet) Pera		Arròs amb xampinyons Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural		Patata, pastanaga i mongeta Escalopa de pollastre (in situ) Enciam, tomàquet i olives Maduixes amb plàtan	
DILLUNS	19	DIMARTS	20	DIMECRES	21	DIJOUS	22		23
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Vedella a la planxa amb bolets Plàtan		Macarrons amb salsa de formatge Filet de lluç arrebossat Enciam, olives i pastanaga Poma		Arròs amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi		Amanida de patates (blat dolç, tomaquet, tonyina i olives) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja Natilles	
DILLUNS	26	DIMARTS	27	DIMECRES	28	DIJOUS	29	DIVENDRES	30
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Patates guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	



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

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·LERGENS 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.



MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2021



NO LLEGUMS, OU

DILLUNS	5	DIMARTS	6	DIMECRES	7	DIJOUS	8	DIVENDRES	9
		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Filet de lluç a forn Xips Pinya en el seu suc		Bròquil amb patates i ceba Bistec de pollastre Enciam i pipes Taronja		Espaguetis S/OU amb xampinyons Lluç al forn amb llit de ceba Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural	
DILLUNS	12	DIMARTS	13	DIMECRES	14	DIJOUS	15	DIVENDRES	16
Fideus S/OU a la cassola (sofregit de verdures i daus de gall d'indi) Filet de lluç Amanida d'enciams variats Poma		Patata bullida amb oli d'oliva Pernilets de pollastre al forn Enciam i cogombre Taronja		Crema de carbassa Cap de llom amb samfaina (pebrot, ceba, albergínia, carbassó i tomàquet) Pera		Arròs amb xampinyons Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural		Patata, pastanaga i mongeta Escalopa de pollastre (in situ) Enciam, tomàquet i olives Maduixes amb plàtan	
DILLUNS	19	DIMARTS	20	DIMECRES	21	DIJOUS	22		23
Arròs amb salsa de tomàquet Llom a la planxa Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Vedella a la planxa amb bolets Plàtan		Macarrons S/OU amb salsa de formatge Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		Arròs amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi		Amanida de patates (blat dolç, tomaquet, tonyina i olives) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja Natilles	
DILLUNS	26	DIMARTS	27	DIMECRES	28	DIJOUS	29	DIVENDRES	30
Espaguetis S/OU amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Gall dindi planxa Enciam i tomàquet Poma		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Patates guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Lluç a la planxa Enciam, olives i blat de moro Taronja		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	



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

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·LERGENS 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.



MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2021



NO SOJA, FS, SÍNDRIA, MELÓ, KIWI

DILLUNS	5	DIMARTS	6	DIMECRES	7	DIJOUS	8	DIVENDRES	9
		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Xips Pinya en el seu suc		Bròquil amb patates i ceba Fingers de pollastre Enciam i pastanaga Taronja		Espaguetis amb xampinyons Lluç al forn amb lilit de pèsols ceba Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural	
DILLUNS	12	DIMARTS	13	DIMECRES	14	DIJOUS	15	DIVENDRES	16
Fideus a la cassola (sofregit de verduretes i daus de gall d'indi) Truita francesa Amanida d'enciams variats Poma		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Pernilets de pollastre al forn Enciam i cogombre Taronja		Crema de carbassa Cap de llom amb samfaina (pebrot, ceba, albergínia, carbassó i tomàquet) Pera		Llentíes guisades amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural		Minestra de verduretes (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Maduixes amb plàtan	
DILLUNS	19	DIMARTS	20	DIMECRES	21	DIJOUS	22		
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Vedella a la planxa amb bolets Plàtan		Macarrons amb salsa de formatge Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		Cigrons guisats amb verduretes Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja** Fruita del temps*		Amanida de patates (blat dolç, tomaquet, tonyina i olives) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja** Natilles	
DILLUNS	26	DIMARTS	27	DIMECRES	28	DIJOUS	29	DIVENDRES	30
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verduretes Enciam i tomàquet Poma		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i cogombre logurt natural		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verduretes) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	

* NO síndria, meló i kiwi.

** Brots de Judia Mungo



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

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·LERGENS 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.



MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2021



**NO LACTOSA, PRÈSSEC,
ALPISTE**

DILLUNS	5	DIMARTS	6	DIMECRES	7	DIJOUS	8	DIVENDRES	9
		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Xips Pinya en el seu suc		Bròquil, patata i ceba Fingers de pollastre Enciam i pipes Taronja		Espaguetis amb xampinyons Lluç al forn amb llit de pèsols ceba Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural S/L	
DILLUNS	12	DIMARTS	13	DIMECRES	14	DIJOUS	15	DIVENDRES	16
Fideus a la cassola (sofregit de verdures i daus de gall d'indi) Truita francesa Amanida d'enciams variats Poma		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Pernilets de pollastre al forn Enciam i cogombre Taronja		Crema de carbassa S/L Cap de llom a la planxa amb samfaina (pebrot, ceba, albergínia, carbassó i tomàquet) Pera		Llentíes amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural S/L		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Madruxes amb plàtan	
DILLUNS	19	DIMARTS	20	DIMECRES	21	DIJOUS	22	 23	
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella amb bolets Plàtan		Macarrons amb salsa de formatge S/L Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		Cigrons guisats amb verdures Cuets de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi		Amanida de patates (blat dolç, tomàquet, tonyina i olives) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural S/L 	
DILLUNS	26	DIMARTS	27	DIMECRES	28	DIJOUS	29	DIVENDRES	30
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel S/L, bacon) Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural S/L		Amanida de lletíes i quinoa (blat dolç, favetes, pastanaga, pebrot, ceba, panses) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Crema d'hortalisses de temporada S/L (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	

* NO prèsec.



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).

** Cuinat i amanit amb oli d'oliva

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·LERGENS 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.



MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2021



**NO LLEGUMS, FS, PEIX,
MARISC**

DILLUNS	5	DIMARTS	6	DIMECRES	7	DIJOUS	8	DIVENDRES	9
		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Xips Pinya en el seu suc		Bròquil amb patates i ceba Fingers de pollastre Enciam i pastanaga Taronja		Espaguetis amb xampinyons Llom a la planxa amb Iltit de ceba Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural	
DILLUNS	12	DIMARTS	13	DIMECRES	14	DIJOUS	15	DIVENDRES	16
Fideus a la cassola (sofregit de verdures i daus de gall d'indi) Truita francesa Amanida d'enciams variats Poma		Patata bullida amb oli d'oliva Pernilets de pollastre al forn Enciam i cogombre Taronja		Crema de carbassa Cap de llom amb samfaina (pebrot, ceba, albergínia, carbassó i tomàquet) Pera		Arròs amb xampinyons Truita francesa Enciam i blat de moro logurt natural		Patata, pastanaga i mongeta Escalopa de pollastre (in situ) Enciam, tomàquet i olives Maduixes amb plàtan	
DILLUNS	19	DIMARTS	20	DIMECRES	21	DIJOUS	22		
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Vedella a la planxa amb bolets Plàtan		Macarrons amb salsa de formatge Escalopa de pollastre (in situ) Enciam, olives i pastanaga Poma		Arròs amb verdures Truita francesa Enciam, blat de moro i soja Kiwi		Amanida de patates (blat dolç, tomaquet, pastanaga i olives) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja Natilles	
DILLUNS	26	DIMARTS	27	DIMECRES	28	DIJOUS	29	DIVENDRES	30
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i cogombre logurt natural		Patates guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	



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

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·LERGENS 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.



MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2021

SENSE MARISC

DILLUNS	5	DIMARTS	6	DIMECRES	7	DIJOUS	8	DIVENDRES	9
		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Xips Pinya en el seu suc		Bròquil amb patates i ceba Llibrets de gall d'indi i formatge Enciam i pipes Taronja		Espaguetis amb xampinyons Lluç al forn amb llit de pèsols ceba Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural	
DILLUNS	12	DIMARTS	13	DIMECRES	14	DIJOUS	15	DIVENDRES	16
Fideus a la cassola (sofregit de verdures i daus de gall d'indi) Truita francesa Amanida d'enciams variats Poma		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Pernilets de pollastre al forn Enciam i cogombre Taronja		Crema de carbassa Cap de llom amb samfaina (pebrot, ceba, albergínia, carbassó i tomàquet) Pera		Llentíes guisades amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Maduixes amb plàtan	
DILLUNS	19	DIMARTS	20	DIMECRES	21	DIJOUS	22		23
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella amb bolets Plàtan		Macarrons amb salsa de formatge Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi		Amanida de patates (blat dolç, tomàquet, tonyina i olives) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja Natilles	
DILLUNS	26	DIMARTS	27	DIMECRES	28	DIJOUS	29	DIVENDRES	30
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Amanida de lletíes i quinoa (blat dolç, favetes, pastanaga, pebrot, ceba, panses) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	



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

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·LERGENS 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.



MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2021

NO SOJA, POLLASTRE

DILLUNS	5	DIMARTS	6	DIMECRES	7	DIJOUS	8	DIVENDRES	9
		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Xips Pinya en el seu suc		Bròquil amb patates i ceba Fingers de peix Enciam i pipes Taronja		Espaguetis amb xampinyons Lluç al forn amb llit de pèsols ceba Pera		Mongeta tendra i patata Llom a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural	
DILLUNS	12	DIMARTS	13	DIMECRES	14	DIJOUS	15	DIVENDRES	16
Fideus amb verdures Truita francesa Amanida d'enciams variats Poma		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Lluç al forn Enciam i cogombre Taronja		Crema de carbassa Cap de llom amb samfaina (pebrot, ceba, albergínia, carbassó i tomàquet) Pera		Llentíes guisades amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Fingers de peix Enciam, tomàquet i olives Maduixes amb plàtan	
DILLUNS	19	DIMARTS	20	DIMECRES	21	DIJOUS	22		
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Vedella a la planxa amb bolets Plàtan		Macarrons amb salsa de formatge Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja** Kiwi		Amanida de patates (blat dolç, tomàquet, tonyina i olives) Llom a la planxa Enciam i brots de soja** Natilles 	
DILLUNS	26	DIMARTS	27	DIMECRES	28	DIJOUS	29	DIVENDRES	30
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Sopa de brou vegetal i arròs integral Lluç al forn Enciam i pipes logurt natural		Amanida de lletíes (lletíes, tomàquet, pastanaga i olives) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	

** Brots de Judia Mungo



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

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.



MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2021

NO CUSTACIS

DILLUNS	5	DIMARTS	6	DIMECRES	7	DIJOUS	8	DIVENDRES	9
		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Xips Pinya en el seu suc		Bròquil amb patates i ceba Llibrets de gall d'indi i formatge Enciam i pipes Taronja		Espaguetis amb xampinyons Lluç al forn amb llit de pèsols ceba Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural	
DILLUNS	12	DIMARTS	13	DIMECRES	14	DIJOUS	15	DIVENDRES	16
Fideus a la cassola (sofregit de verdures i daus de gall d'indi) Truita francesa Amanida d'enciams variats Poma		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Pernilets de pollastre al forn Enciam i cogombre Taronja		Crema de carbassa Cap de llom amb samfaina (pebrot, ceba, albergínia, carbassó i tomàquet) Pera		Llentíes guisades amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Maduixes amb plàtan	
DILLUNS	19	DIMARTS	20	DIMECRES	21	DIJOUS	22		23
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella amb bolets Plàtan		Macarrons amb salsa de formatge Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi		Amanida de patates (blat dolç, tomàquet, tonyina i olives) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja Natilles	
DILLUNS	26	DIMARTS	27	DIMECRES	28	DIJOUS	29	DIVENDRES	30
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Amanida de lletíes i quinoa (blat dolç, favetes, pastanaga, pebrot, ceba, panses) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).

** Cuinat i amanit amb oli d'oliva

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.



MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2021

NO CIGRONS

DILLUNS	5	DIMARTS	6	DIMECRES	7	DIJOUS	8	DIVENDRES	9
		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Xips Pinya en el seu suc		Bròquil amb patates i ceba Fingers de pollastre Enciam i pipes Taronja		Espaguetis amb xampinyons Lluç al forn amb llit de pèsols ceba Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural	
DILLUNS	12	DIMARTS	13	DIMECRES	14	DIJOUS	15	DIVENDRES	16
Fideus a la cassola (sofregit de verduretes i daus de gall d'indi) Truita francesa Amanida d'enciams variats Poma		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Pernilets de pollastre al forn Enciam i cogombre Taronja		Crema de carbassa Cap de llom amb samfaina (pebrot, ceba, albergínia, carbassó i tomàquet) Pera		Llentíes guisades amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Croquetes de rostit Enciam, tomàquet i olives Maduixes amb plàtan	
DILLUNS	19	DIMARTS	20	DIMECRES	21	DIJOUS	22		23
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Mandonguilles d'au amb bolets Plàtan		Macarrons amb salsa de formatge Filet de lluç arrebossat Enciam, olives i pastanaga Poma		Arròs amb verduretes Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi		Amanida de patates (blat dolç, tomàquet, tonyina i olives) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja Natilles	
DILLUNS	26	DIMARTS	27	DIMECRES	28	DIJOUS	29	DIVENDRES	30
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Amanida de lletíes i quinoa (blat dolç, faves, pastanaga, pebrot, ceba, panses) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	



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

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·LERGENS 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.



MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2021



**NO POLLASTRE,
AUS DE CORRAL**

DILLUNS	5	DIMARTS	6	DIMECRES	7	DIJOUS	8	DIVENDRES	9
		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Xips Pinya en el seu suc		Bròquil amb patates i ceba Fingers de peix Enciam i pipes Taronja		Espaguetis amb xampinyons Lluç al forn amb llit de pèsols ceba Pera		Mongeta tendra i patata Llom a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural	
DILLUNS	12	DIMARTS	13	DIMECRES	14	DIJOUS	15	DIVENDRES	16
Fideus amb verdures Truita francesa Amanida d'enciams variats Poma		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Lluç al forn Enciam i cogombre Taronja		Crema de carbassa Cap de llom amb samfaina (pebrot, ceba, albergínia, carbassó i tomàquet) Pera		Llentíes guisades amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Croquetes de bacallà Enciam, tomàquet i olives Maduixes amb plàtan	
DILLUNS	19	DIMARTS	20	DIMECRES	21	DIJOUS	22		23
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella amb bolets Plàtan		Macarrons amb salsa de formatge Filet de lluç arrebossat Enciam, olives i pastanaga Poma		Cigrons guisats amb verduretes Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi		Amanida de patates (blat dolç, tomaquet, tonyina i olives) Llom a la planxa Enciam i brots de soja Natilles 	
DILLUNS	26	DIMARTS	27	DIMECRES	28	DIJOUS	29	DIVENDRES	30
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Sopa de brou i arròs integral LLuç al forn Enciam i pipes logurt natural		Amanida de llentíes i quinoa (blat dolç, favetes, pastanaga, pebrot, ceba, panses) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).

** Cuinat i amanit amb oli d'oliva

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·LERGENS 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.



MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2021

NO FS, MARISC, ROSACEES

DILLUNS	5	DIMARTS	6	DIMECRES	7	DIJOUS	8	DIVENDRES	9
		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Xips Pinya en el seu suc		Bròquil amb patates i ceba Llibrets de gall d'indi i formatge Enciam i pastanaga Taronja		Espaguetis amb xampinyons Lluç al forn amb Iltit de pèsols ceba Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural	
DILLUNS	12	DIMARTS	13	DIMECRES	14	DIJOUS	15	DIVENDRES	16
Fideus a la cassola (sofregit de verdures i daus de gall d'indi) Truita francesa Amanida d'enciams variats Poma		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Pernilets de pollastre al forn Enciam i cogombre Taronja		Crema de carbassa Cap de llom amb samfaina (pebrot, ceba, albergínia, carbassó i tomàquet) Pera		Llentíes guisades amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Plàtan	
DILLUNS	19	DIMARTS	20	DIMECRES	21	DIJOUS	22		
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella amb bolets Plàtan		Macarrons amb salsa de formatge Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Fruita del temps*		Amanida de patates (blat dolç, tomaquet, tonyina i olives) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja Natilles	
DILLUNS	26	DIMARTS	27	DIMECRES	28	DIJOUS	29	DIVENDRES	30
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i cogombre logurt natural		Amanida de lletíes i quinoa (blat dolç, favetes, pastanaga, pebrot, ceba, panses) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	

* NO fruites rosacees: préssec, albercoc, nectarina, kiwi, meló, prunes, etc.



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

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.