



# MENÚ ESCOLES TERRASSA FEBRER 2020

**NO PORC**

DILLUNS	3	DIMARTS	4	DIMECRES	5	DIJOUS	6	DIVENDRES	7
Espaguetis amb beixamel Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou vegetal i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Delícies de lluç amb salsa de tomàquet Plàtan		Fesols blancs estofats amb patates Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	10	DIMARTS	11	DIMECRES	12	DIJOUS	13	DIVENDRES	14
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Mandarina		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Llentíes amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salsitxes d'au Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Sopa de peix (cap de rap) Vedella estofada amb mossets de patata Plàtan	
DILLUNS	17	DIMARTS	18	DIMECRES	19	DIJOUS LLARDER	20	CARNES I OLIVES	21
Coliflor i patata al vapor Escalopa de pollastre Enciam, pastanaga i api Taronja		Sopa de brou vegetal amb fideus Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma		Cigrons amb verdures Filet de lluç al forn Amanida variada Kiwi		Arròs amb tomàquet Truita de carbassó Enciam i pastanaga Plàtan		Crema de pastanaga Mandonguilles d'au amb salsa patates xips Flam de vainilla	
DILLUNS	24	DIMARTS	25	DIMECRES	26	DIJOUS	27	DIVENDRES	28
LLIURE DISPOSICIÓ		Bròquil, patata i ceba Cordon blue de gall d'indi i formatge Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Espaguetis amb xampinyons Cuetes de rap 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	



\*\*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·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 FEBRER 2020

## NO CARN

DILLUNS	3	DIMARTS	4	DIMECRES	5	DIJOUS	6	DIVENDRES	7
Espaguetis amb beixamel Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Kiwi		Sopa de brou vegetal i arròs integral Croquetes de peix Enciam i pipes logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Delícies de lluç amb salsa de tomàquet Plàtan		Fesols blancs estofats amb patates Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	10	DIMARTS	11	DIMECRES	12	DIJOUS	13	DIVENDRES	14
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Crema de patata i pastanaga Filet de lluç arrebossat Enciam, cogombre i pipes Mandarina		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Llentíes amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Truita francesa Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Sopa de peix (cap de rap) Filet de gallineta al forn amb mossets de patata Plàtan	
DILLUNS	17	DIMARTS	18	DIMECRES	19	DIJOUS LLARDER	20	CARNESTOLTES	21
Coliflor i patata al vapor Calamars a la romana Enciam, pastanaga i api Taronja		Sopa de brou vegetal amb fideus Truita de patata i ceba Enciam, blat de moro i olives Poma		Cigrons amb verdures Filet de lluç al forn Amanida variada kiwi		Arròs amb tomàquet Truita de carbassó Enciam i pastanaga Plàtan		Crema de pastanaga Mandonguilles de peix amb salsa patates xips Flam de vainilla	
DILLUNS	24	DIMARTS	25	DIMECRES	26	DIJOUS	27	DIVENDRES	28
LLIURE DISPOSICIÓ		Bròquil, patata i ceba Filet de lluç arrebossat Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Espaguetis amb xampinyons Cuetes de rap al forn amb llit de pèsols ceba Pera		Mongeta tendra i patata Truita amb formatge Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural	



\*\*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 FEBRER 2020

## NO PEIX

DILLUNS	3	DIMARTS	4	DIMECRES	5	DIJOURS	6	DIVENDRES	7
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Fesols blancs estofats amb patates Pollastre al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	10	DIMARTS	11	DIMECRES	12	DIJOURS	13	DIVENDRES	14
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Mandarina		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Llom a la planxa Enciam i pastanaga Pera		Llentíes amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salsitxes d'au Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Sopa de brou amb fideus Vedella estofada amb mussets de patata Plàtan	
DILLUNS	17	DIMARTS	18	DIMECRES	19	DIJOURS LLARDER	20	CARNES TOILES	21
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Sopa de brou amb fideus Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma		Cigrons a la Rioja (verdures i xoriç) Llom a la planxa Amanida variada kiwi		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan 		Crema de pastanaga Mandonguilles d'au amb salsa Patates xips Flam de vainilla 	
DILLUNS	24	DIMARTS	25	DIMECRES	26	DIJOURS	27	DIVENDRES	28
LLIURE DISPOSICIÓ		Bròquil, patata i ceba Llibrets de gall dindi i formatge Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives 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	



\*\*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 FEBRER 2020

**NO GLUTEN**

DILLUNS	3	DIMARTS	4	DIMECRES	5	DIJOUS	6	DIVENDRES	7
Espaguetis S/G amb salsa carbonara (salsa beixamel S/G, bacon) Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Fesols blancs estofats amb patates Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	10	DIMARTS	11	DIMECRES	12	DIJOUS	13	DIVENDRES	14
Arròs a la pageda (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Mandarina		Tirabuixons de pasta S/G amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Llentíes amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salsitxes d'au Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Sopa de peix (cap de rap) Vedella estofada amb mossets de patata Plàtan	
DILLUNS	17	DIMARTS	18	DIMECRES	19	DIJOUS LLARDER	20	CARNESCOLIES	21
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Sopa de brou amb fideus S/G Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma		Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada kiwi		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan 		Crema de pastanaga Bistec d'au amb salsa Patates xips Flam de vainilla 	
DILLUNS	24	DIMARTS	25	DIMECRES	26	DIJOUS	27	DIVENDRES	28
LLIURE DISPOSICIÓ		Bròquil, patata i ceba Escalopa de pollastre Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Espaguetis S/G amb xampinyons Cuixetes de rap al forn amb lliit de pèsols ceba Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural	



\*\*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 FEBRER 2020



**NO GLUTEN, NO OU**

DILLUNS	3	DIMARTS	4	DIMECRES	5	DIJOUS	6	DIVENDRES	7
Espaguetis S/G S/OU a la carbonara (salsa beixamel S/G, bacon) Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Lluç a la planxa Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Fesols blancs estofats amb patates Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	10	DIMARTS	11	DIMECRES	12	DIJOUS	13	DIVENDRES	14
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Llom a la planxa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Mandarina		Tirabuixons de pasta S/G S/OU amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Llentíes amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salsitxes d'au Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Sopa de peix (cap de rap) Vedella estofada amb mossets de patata Plàtan	
DILLUNS	17	DIMARTS	18	DIMECRES	19	DIJOUS LLARDER	20	CARNESCOLLES	21
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Sopa de brou amb fideus S/G S/OU Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma		Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada kiwi		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de gallineta al forn Enciam, cogombre i pastanaga Platan		 Crema de pastanaga Bistec d'au amb salsa Patates xips Flam de vainilla	
DILLUNS	24	DIMARTS	25	DIMECRES	26	DIJOUS	27	DIVENDRES	28
LLIURE DISPOSICIÓ		Bròquil, patata i ceba Escalopa de pollastre Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Filet de lluç al forn Enciam, brots de soja i olives Taronja		Espaguetis S/G S/OU amb xampinyons Cuetes de rap al forn amb llit de pèsols ceba Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural	



\*\*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 FEBRER 2020

**NO LACTOSA**

DILLUNS	3	DIMARTS	4	DIMECRES	5	DIJOUS	6	DIVENDRES	7
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel S/L, bacon) Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes Iogurt natural S/L		Crema d'hortalisses de temporada S/L (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de l'lom amb salsa de tomàquet Plàtan		Fesols blancs estofats amb patates Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	10	DIMARTS	11	DIMECRES	12	DIJOUS	13	DIVENDRES	14
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Crema de patata i pastanaga S/L Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Mandarina		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Llentíes amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salsitxes d'au Enciam, blat de moro i olives Iogurt natural S/L		Sopa de peix (cap de rap) Vedella estofada amb mossets de patata Plàtan	
DILLUNS	17	DIMARTS	18	DIMECRES	19	DIJOUS LLARDER	20	CARNESTOLTES	21
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Sopa de brou amb fideus Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma		Cigrons amb verdures Filet de lluç al forn Amanida variada kiwi		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan 		Crema de pastanaga S/L Bistec d'au amb salsa Patates xips Iogurt natural S/L 	
DILLUNS	24	DIMARTS	25	DIMECRES	26	DIJOUS	27	DIVENDRES	28
LLIURE DISPOSICIÓ		Bròquil, patata i ceba Escalopa de pollastre Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Espaguetis amb xampinyons Cuixetes de rap al forn amb lliit de pèsols ceba Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Iogurt natural S/L	



\*\*\*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 FEBRER 2020

**NO GLUTEN, NO LACTOSA**

DILLUNS	3	DIMARTS	4	DIMECRES	5	DIJOUS	6	DIVENDRES	7
Espaguetis S/G amb salsa carbonara (salsa beixamel S/G S/L, bacon) Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural S/L		Crema d'hortalisses de temporada S/L (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de l'lom amb salsa de tomàquet Plàtan		Fesols blancs estofats amb patates Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	10	DIMARTS	11	DIMECRES	12	DIJOUS	13	DIVENDRES	14
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Crema de patata i pastanaga S/L Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Mandarina		Tirabuixons de pasta S/G amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Llentíes amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salsitxes d'au Enciam, blat de moro i olives logurt natural S/L		Sopa de peix (cap de rap) Vedella estofada amb mossets de patata Plàtan	
DILLUNS	17	DIMARTS	18	DIMECRES	19	DIJOUS LLARDER	20		21
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Sopa de brou amb fideus S/G Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma		Cigrons amb verdures Filet de lluç al forn Amanida variada Kiwi		<p>Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan</p>		<p>Crema de pastanaga S/L Bistec d'au amb salsa Patates xips logurt natural S/L</p>	
DILLUNS	24	DIMARTS	25	DIMECRES	26	DIJOUS	27	DIVENDRES	28
LLIURE DISPOSICIÓ		Bròquil, patata i ceba Escalopa de pollastre Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Espaguetis S/G amb xampinyons Cuixetes de rap al forn amb lliit de pèsols ceba Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural S/L	



\*\*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·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 FEBRER 2020

DILLUNS	3	DIMARTS	4	DIMECRES	5	DIJOUS	6	DIVENDRES	7
Espaguetis saltejats amb bacó Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes Compota de fruita		Crema d'hortalisses de temporada S/LL (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llonganissa amb salsa de tomàquet Plàtan		Fesols blancs estofats amb patates Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	10	DIMARTS	11	DIMECRES	12	DIJOUS	13	DIVENDRES	14
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Crema de patata i pastanaga S/LL Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Mandarina		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Llentíes amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salsitxes d'au Enciam, blat de moro i olives Compota de fruita		Sopa de peix (cap de rap) Vedella estofada amb mossets de patata Plàtan	
DILLUNS	17	DIMARTS	18	DIMECRES	19	DIJOUS LLARDER	20	CARNESTOLTES	21
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Sopa de brou amb fideus Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma		Cigrons amb verdures Filet de lluç al forn Amanida variada Kiwi		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga S/LL Bistec d'au Patates xips Compota de fruita	
DILLUNS	24	DIMARTS	25	DIMECRES	26	DIJOUS	27	DIVENDRES	28
LLIURE DISPOSICIÓ		Bròquil, patata i ceba Escalopa de pollastre Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Espaguetis amb xampinyons Cuixetes de rap 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	



\*\*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 FEBRER 2020

DILLUNS	3	DIMARTS	4	DIMECRES	5	DIJOUS	6	DIVENDRES	7
Espaguetis saltejats amb bacó Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou vegetal i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes Compota de fruita		Crema d'hortalisses de temporada S/LL (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de l'lom amb salsa de tomàquet Plàtan		Fesols blancs estofats amb patates Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	10	DIMARTS	11	DIMECRES	12	DIJOUS	13	DIVENDRES	14
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Crema de patata i pastanaga S/LL Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Mandarina		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Llentíes amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salsitxes d'au Enciam, blat de moro i olives Compota de fruita		Sopa de peix (cap de rap) Gall dindi estofat amb mossets de patata Plàtan	
DILLUNS	17	DIMARTS	18	DIMECRES	19	DIJOUS LLARDER	20	CARNESTOLTES	21
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Sopa de brou vegetal amb fideus Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma		Cigrons amb verdures Filet de lluç al forn Amanida variada Kiwi		 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		 Crema de pastanaga S/LL Bistec d'au amb salsa Patates xips Compota de fruita	
DILLUNS	24	DIMARTS	25	DIMECRES	26	DIJOUS	27	DIVENDRES	28
LLIURE DISPOSICIÓ		Bròquil, patata i ceba Escalopa de pollastre Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Espaguetis amb xampinyons Cuixetes de rap al forn amb lliit de pèsols ceba Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Compota de fruita	



\*\*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·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 FEBRER 2020

**NO FRUITS SECS**

DILLUNS	3	DIMARTS	4	DIMECRES	5	DIJOUS	6	DIVENDRES	7
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i cogombre logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llonganissa amb salsa de tomàquet Plàtan		Fesols blancs estofats amb patates Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	10	DIMARTS	11	DIMECRES	12	DIJOUS	13	DIVENDRES	14
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre Enciam i cogombre Mandarina		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Llentíes amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salsitxes d'au Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Sopa de peix (cap de rap) Vedella estofada amb mossetts de patata Plàtan	
DILLUNS	17	DIMARTS	18	DIMECRES	19	DIJOUS LLARDER	20	CARNESTOLTES	21
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Sopa de brou amb fideus Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma		Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada Kiwi		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		  Crema de pastanaga Mandonguilles d'au amb salsa Patates xips Flam de vainilla	
DILLUNS	24	DIMARTS	25	DIMECRES	26	DIJOUS	27	DIVENDRES	28
LLIURE DISPOSICIÓ		Bròquil amb patates i ceba LLibrets de gall d'indi i formatge Enciam i pinya Macedònia de fruites		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Espaguetis amb xampinyons Cuixetes de rap 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	



\*\*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 FEBRER 2020

**NO GLUTEN, PLV**

DILLUNS	3	DIMARTS	4	DIMECRES	5	DIJOUS	6	DIVENDRES	7
Espaguetis S/G saltejats amb bacó Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou vegetal i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes Compota de fruita		Crema d'hortalisses de temporada S/LL (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llonganissa amb salsa de tomàquet Plàtan		Fesols blancs estofats amb patates Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	10	DIMARTS	11	DIMECRES	12	DIJOUS	13	DIVENDRES	14
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Crema de patata i pastanaga S/LL Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Mandarina		Tirabuixons de pasta S/G amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Llentíes amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salsitxes d'au Enciam, blat de moro i olives Compota de fruita		Sopa de peix (cap de rap) Gall dindi estofat amb mossets de patata Plàtan	
DILLUNS	17	DIMARTS	18	DIMECRES	19	DIJOUS LLARDER	20	CARNESTOLTES	21
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Sopa de brou vegetal amb fideus S/G Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma		Cigrons amb verdures Filet de lluç al forn Amanida variada Kiwi		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga S/LL Bistec d'au amb salsa Patates xips Compota de fruita	
DILLUNS	24	DIMARTS	25	DIMECRES	26	DIJOUS	27	DIVENDRES	28
LLIURE DISPOSICIÓ		Bròquil, patata i ceba Escalopa de pollastre Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Espaguetis S/G amb xampinyons Cuixetes de rap al forn amb lliit de pèsols ceba Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Compota de fruita	



\*\*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·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 FEBRER 2020

DILLUNS	3	DIMARTS	4	DIMECRES	5	DIJOUS	6	DIVENDRES	7
Espaguetis S/OU saltejats amb bacó Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Lluç a la planxa Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes Compota de fruita		Crema d'hortalisses de temporada S/LL (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Fesols blancs estofats amb patates Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	10	DIMARTS	11	DIMECRES	12	DIJOUS	13	DIVENDRES	14
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Llom a la planxa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Crema de patata i pastanaga S/LL Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Mandarina		Tirabuixons S/OU de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Llentíes amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salsitxes d'au Enciam, blat de moro i olives Compota de fruita		Sopa de peix (cap de rap) Vedella estofada amb mossets de patata Plàtan	
DILLUNS	17	DIMARTS	18	DIMECRES	19	DIJOUS LLARDER	20	CARNESTOLTES	21
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Sopa de brou amb fideus S/OU Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma		Cigrons amb verdures Filet de lluç al forn Amanida variada Kiwi		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de gallineta al forn Enciam, cogombre i pastanaga Platan		 Crema de pastanaga S/LL  Bistec d'au amb salsa Patates xips Compota de fruita	
DILLUNS	24	DIMARTS	25	DIMECRES	26	DIJOUS	27	DIVENDRES	28
LLIURE DISPOSICIÓ		Bròquil, patata i ceba Escalopa de pollastre Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Filet de lluç al forn Enciam, brots de soja i olives Taronja		Espaguetis S/OU amb xampinyons Cuixetes de rap 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	



\*\*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 FEBRER 2020

**NO VEDELLA, FRUITA**

DILLUNS	3	DIMARTS	4	DIMECRES	5	DIJOUS	6	DIVENDRES	7
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Làctic		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Làctic		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llonganissa amb salsa de tomàquet Làctic		Fesols blancs estofats amb patates Bacallà al forn Amanida variada Làctic	
DILLUNS	10	DIMARTS	11	DIMECRES	12	DIJOUS	13	DIVENDRES	14
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Làctic		Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Làctic		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Làctic		Llentíes amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salsitxes d'au Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Sopa de peix (cap de rap) Gall dindi estofat amb mossets de patata Làctic	
DILLUNS	17	DIMARTS	18	DIMECRES	19	DIJOUS LLARDER	20	CARNESTOLTES	21
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Làctic		Sopa de brou amb fideus Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Làctic		Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada Kiwi		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Làctic		Crema de pastanaga Mandonguilles d'au amb salsa de pastanaga Patates xips Flam de vainilla	
DILLUNS	24	DIMARTS	25	DIMECRES	26	DIJOUS	27	DIVENDRES	28
LLIURE DISPOSICIÓ		Bròquil amb patates i ceba LLibrets de gall d'indi i formatge Enciam, pinya i pipes Làctic		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Làctic		Espaguetis amb xampinyons Cuixetes de rap 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	



\*\*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 FEBRER 2020

**NO FRUCTOSA**

DILLUNS	3	DIMARTS	4	DIMECRES	5	DIJOUS	6	DIVENDRES	7
Espaguetis amb beixamel Llom a la planxa Enciam i tomàquet (màx. 50g) logurt natural sense sucre		Llentíes guisades amb carbassó Truita a la francesa Enciam i olives negres logurt natural sense sucre		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i cogombre (màx. 50g) logurt natural sense sucre		Crema de patata i carbassó Daus de llom en el seu suc amb arròs blanc logurt natural sense sucre		Patata bullida amb oli d'oliva Bacallà al forn Mesclum d'enciams logurt natural sense sucre	
DILLUNS	10	DIMARTS	11	DIMECRES	12	DIJOUS	13	DIVENDRES	14
Arròs amb oli i orenga Truita francesa Enciam i tomàquet (màx. 50g) logurt natural sense sucre		Puré de patata Escalopa de pollastre (in situ) Enciam i cogombre (màx. 50g) logurt natural sense sucre		Tirabuixons de pasta amb formatge ratllat Lluç al forn Enciam i pebrot verd (màx. 50g) logurt natural sense sucre		Llentíes amb patata Llom a la planxa Enciam i olives negres logurt natural sense sucre		Sopa de peix (s/tomàquet) (cap de rap) Daus de vedella en el seu suc amb mossets de patata logurt natural sense sucre	
DILLUNS	17	DIMARTS	18	DIMECRES	19	DIJOUS LLARDER	20	CARNES I OLIVES	21
Bròquil i patata al vapor Escalopa de porc (in situ) Enciam i tomàquet (màx. 50g) logurt natural sense sucre		Sopa de brou amb fideus Pollastre al forn Enciam i olives negres logurt natural sense sucre		LLentíes amb patata Filet de lluç al forn Enciam i tomàquet (màx. 50g) logurt natural sense sucre		Arròs amb oli i orenga Truita de carbassó (s/ceba) Enciam i cogombre (màx. 50g) Iogurt natural sense sucre		  Crema d'espinaçs Bistec d'au amb xampinyons Iogurt natural sense sucre	
DILLUNS	24	DIMARTS	25	DIMECRES	26	DIJOUS	27	DIVENDRES	28
LLIURE DISPOSICIÓ		Bròquil amb patata Llibrets de gall dindi i formatge (in situ) Enciam i cogombre (màx. 50g) logurt natural sense sucre		Arròs amb oli i orenga Truita de tonyina Enciam i olives negres logurt natural sense sucre		Espaguetis amb xampinyons Cuixetes de rap 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	



\*\*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 FEBRER 2020

### HIPOCALÒRICA

DILLUNS	3	DIMARTS	4	DIMECRES	5	DIJOUS	6	DIVENDRES	7
Espaguetis amb oli i orenga Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades amb verdures Truita francesa Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes Iogurt natural desnatat		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) S/LL Daus de llom amb tomàquet amanit Plàtan		Fesols blancs estofats amb patates Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	10	DIMARTS	11	DIMECRES	12	DIJOUS	13	DIVENDRES	14
Arròs amb verdures Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Crema de patata i pastanaga S/LL Bistec de pollastre a la planxa Enciam, cogombre i pipes Mandarina		Tirabuixons de pasta amb orenga Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Llentíes amb verdures Salsitxes d'au Enciam, blat de moro i olives iogurt natural desnatat		Sopa de peix (cap de rap) Daus de vedella en el seu suc amb mossets de patata Plàtan	
DILLUNS	17	DIMARTS	18	DIMECRES	19	DIJOUS LLARDER	20	CARNESTOLTES	21
Coliflor i patata al vapor Llom a la planxa Enciam, pastanaga i api Taronja		Sopa de brou amb fideus Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma		Cigrons amb verdures Filet de lluç al forn Amanida variada Kiwi		Arròs amb oli i orenga Truita francesa Enciam, cogombre i pastanaga Platan		 Crema de pastanaga S/LL Mandonguilles d'au en el seu suc amb amanida iogurt natural desnatat	
DILLUNS	24	DIMARTS	25	DIMECRES	26	DIJOUS	27	DIVENDRES	28
LLIURE DISPOSICIÓ		Bròquil amb patates i ceba Filet de gall dindi a la planxa Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Arròs amb oli i orenga Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Taronja		Espaguetis amb xampinyons Cuixetes de rap al forn amb llit de pèsols ceba Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga iogurt natural desnatat	



\*\*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·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 FEBRER 2020

### NO LLEGUMS

DILLUNS	3	DIMARTS	4	DIMECRES	5	DIJOUS	6	DIVENDRES	7
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Patates guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Patata bullida amb oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	10	DIMARTS	11	DIMECRES	12	DIJOUS	13	DIVENDRES	14
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre (in situ) Enciam, cogombre i pipes Mandarina		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Patates guisades amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Llom a la planxa Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Sopa de peix (cap de rap) Vedella estofada amb mossets de patata Plàtan	
DILLUNS	17	DIMARTS	18	DIMECRES	19	DIJOUS LLARDER	20	CARNESTOLTES	21
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc (in situ) Enciam, pastanaga i api Taronja		Sopa de brou amb fideus Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma		Patates a la Riojana (verdures i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada Kiwi		 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		 Crema de pastanaga Bistec d'au amb salsa Patates xips Flam de vainilla	
DILLUNS	24	DIMARTS	25	DIMECRES	26	DIJOUS	27	DIVENDRES	28
LLIURE DISPOSICIÓ		Bròquil amb patates i ceba Escalopa de pollastre (in situ) Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Espaguetis amb xampinyons Cuetes de rap 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	



\*\*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·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 FEBRER 2020

**NO LLEGUMS, OU**

DILLUNS	3	DIMARTS	4	DIMECRES	5	DIJOUS	6	DIVENDRES	7
Espaguetis S/OU amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Gall dindi planxa Enciam i tomàquet Poma		Patates guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Lluç a la planxa Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Patata bullida amb oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	10	DIMARTS	11	DIMECRES	12	DIJOUS	13	DIVENDRES	14
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) LLom a la planxa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre (in situ) Enciam, cogombre i pipes Mandarina		Tirabuixons de pasta S/OU amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Patates guisades amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) LLom a la planxa Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Sopa de peix (cap de rap) Vedella estofada amb mossets de patata Plàtan	
DILLUNS	17	DIMARTS	18	DIMECRES	19	DIJOUS LLARDER	20	CARNESTOLTES	21
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc (in situ) Enciam, pastanaga i api Taronja		Sopa de brou amb fideus S/OU Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma		Patates a la Riojana (verdures i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada Kiwi		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de gallineta al forn Enciam, cogombre i pastanaga Platan		 Crema de pastanaga Bistec d'au amb salsa Patates xips Flam de vainilla	
DILLUNS	24	DIMARTS	25	DIMECRES	26	DIJOUS	27	DIVENDRES	28
LLIURE DISPOSICIÓ		Bròquil amb patates i ceba Escalopa de pollastre (in situ) Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Filet de lluç a forn Enciam, brots de soja i olives Taronja		Espaguetis S/OU amb xampinyons Cuetes de rap 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	



\*\*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·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 FEBRER 2020

SERHS  food  Restauració integral educa 

**NO SOJA, FS, SÍNDRIA, MELÓ, KIWI**

DILLUNS	3	DIMARTS	4	DIMECRES	5	DIJOUS	6	DIVENDRES	7
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i cogombre logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Fesols blancs estofats amb patates Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	10	DIMARTS	11	DIMECRES	12	DIJOUS	13	DIVENDRES	14
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja** Poma		Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre Enciam i cogombre Mandarina		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Llentíes amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Llom a la planxa Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Sopa de peix (cap de rap) Vedella estofada amb mossets de patata Plàtan	
DILLUNS	17	DIMARTS	18	DIMECRES	19	DIJOUS LLARDER	20	CARNESTOLTES	21
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Sopa de brou amb fideus Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma		Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada Mandarina		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan			Crema de pastanaga Bistec d'au amb salsa Patates xips Flam de vainilla
DILLUNS	24	DIMARTS	25	DIMECRES	26	DIJOUS	27	DIVENDRES	28
LLIURE DISPOSICIÓ		Bròquil amb patates i ceba Escalopa de pollastre Enciam i pinya Fruita del temps*		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam i olives Taronja		Espaguetis amb xampinyons Cuixetes de rap 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	



\*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 FEBRER 2020

SERHS food Restauració integral educa

**NO LACTOSA, PRÈSSEC, ALPISTE**

DILLUNS	3	DIMARTS	4	DIMECRES	5	DIJOUS	6	DIVENDRES	7
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel S/L, bacon) Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural S/L		Crema d'hortalisses de temporada S/L (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Fesols blancs estofats amb patates Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	10	DIMARTS	11	DIMECRES	12	DIJOUS	13	DIVENDRES	14
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Crema de patata i pastanaga S/L Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Mandarina		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Llentíes amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salsitxes d'au Enciam, blat de moro i olives logurt natural S/L		Sopa de peix (cap de rap) Vedella estofada amb mossets de patata Plàtan	
DILLUNS	17	DIMARTS	18	DIMECRES	19	DIJOUS LLARDER	20	CARNESTOLTES	21
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Sopa de brou amb fideus Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma		Cigrons amb verdures Filet de lluç al forn Amanida variada Kiwi		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan 		Crema de pastanaga S/L Bistec d'au amb salsa Patates xips Iogurt natural S/L 	
DILLUNS	24	DIMARTS	25	DIMECRES	26	DIJOUS	27	DIVENDRES	28
LLIURE DISPOSICIÓ		Bròquil, patata i ceba Escalopa de pollastre Enciam, pinya i pipes Plàtan		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Espaguetis amb xampinyons Cuixetes de rap 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	



\*\*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·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 FEBRER 2020

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

DILLUNS	3	DIMARTS	4	DIMECRES	5	DIJOUS	6	DIVENDRES	7
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Patates guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i cogombre logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Patata bullida amb oli d'oliva Pollastre al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	10	DIMARTS	11	DIMECRES	12	DIJOUS	13	DIVENDRES	14
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre (in situ) Enciam i cogombre Mandarina		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Llom a la planxa Enciam i pastanaga Pera		Patates guisades amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) LLom a la planxa Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Sopa de brou amb fideus Vedella estofada amb mossetts de patata Plàtan	
DILLUNS	17	DIMARTS	18	DIMECRES	19	DIJOUS LLARER	20	CARNES TOLES	21
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc (in situ) Enciam, pastanaga i api Taronja		Sopa de brou amb fideus Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma		Patates a la Riojana (verdures i xoriç) Llom planxa Amanida variada Kiwi		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga Bistec d'au amb salsa Patates xips Flam de vainilla	
DILLUNS	24	DIMARTS	25	DIMECRES	26	DIJOUS	27	DIVENDRES	28
LLIURE DISPOSICIÓ		Bròquil amb patates i ceba Escalopa de pollastre (in situ) Enciam i pinya Macedònia de fruites		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Taronja		Espaguetis amb xampinyons Llom a la planxa amb llit de ceba Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural	



\*\*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 FEBRER 2020

**SENSE MARISC**

DILLUNS	3	DIMARTS	4	DIMECRES	5	DIJOUS	6	DIVENDRES	7
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llonganissa amb salsa de tomàquet Plàtan		Fesols blancs estofats amb patates Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	10	DIMARTS	11	DIMECRES	12	DIJOUS	13	DIVENDRES	14
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Mandarina		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Llentíes amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salsitxes d'au Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Sopa de brou amb fideus Vedella estofada amb mossetts de patata Plàtan	
DILLUNS	17	DIMARTS	18	DIMECRES	19	DIJOUS LLARDER	20	CARNESTOLTES	21
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Sopa de brou amb fideus Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma		Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada Kiwi		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga Mandonguilles d'au amb salsa Patates xips Flam de vainilla	
DILLUNS	24	DIMARTS	25	DIMECRES	26	DIJOUS	27	DIVENDRES	28
LLIURE DISPOSICIÓ		Bròquil amb patates i ceba LLibrets de gall d'indi i formatge Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Espaguetis amb xampinyons Cuquetes de rap 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	



\*\*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·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 FEBRER 2020

**NO SOJA, POLLASTRE**

DILLUNS	3	DIMARTS	4	DIMECRES	5	DIJOUS	6	DIVENDRES	7
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou vegetal i arròs integral Lluç al forn Enciam i pipes logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Fesols blancs estofats amb patates Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	10	DIMARTS	11	DIMECRES	12	DIJOUS	13	DIVENDRES	14
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja** Poma		Crema de patata i pastanaga Escalopa de porc Enciam, cogombre i pipes Mandarina		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Llentíes amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) LLom a la planxa Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Sopa de peix (cap de rap) Vedella estofada amb mossets de patata Plàtan	
DILLUNS	17	DIMARTS	18	DIMECRES	19	DIJOUS LLARDER	20	CARNESTOLTES	21
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Sopa de brou amb fideus Truita francesa Enciam, blat de moro i olives Poma		Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada Kiwi		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		 Crema de pastanaga Llom a la planxa amb salsa Patates xips Flam de vainilla	
DILLUNS	24	DIMARTS	25	DIMECRES	26	DIJOUS	27	DIVENDRES	28
LLIURE DISPOSICIÓ		Bròquil amb patates i ceba Escalopa de porc Enciam, pinya i pipes Macedonia de fruites		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam i olives Taronja		Espaguetis amb xampinyons Cuetes de rap 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	



\*\*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 FEBRER 2020

## NO CUSTACIS

DILLUNS	3	DIMARTS	4	DIMECRES	5	DIJOUS	6	DIVENDRES	7
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llim amb salsa de tomàquet Plàtan		Fesols blancs estofats amb patates Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	10	DIMARTS	11	DIMECRES	12	DIJOUS	13	DIVENDRES	14
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Mandarina		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Llentíes amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salsitxes d'au Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Sopa de brou amb fideus Vedella estofada amb mossets de patata Plàtan	
DILLUNS	17	DIMARTS	18	DIMECRES	19	DIJOUS LLARDER	20	CARNESTOLTES	21
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Sopa de brou amb fideus Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma		Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada Kiwi		 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		 Crema de pastanaga Mandonguilles d'au amb salsa Patates xips Flam de vainilla	
DILLUNS	24	DIMARTS	25	DIMECRES	26	DIJOUS	27	DIVENDRES	28
LLIURE DISPOSICIÓ		Bròquil amb patates i ceba LLibrets de gall d'indi i formatge Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Espaguetis amb xampinyons Cuetes de rap 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	



\*\*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 FEBRER 2020

**NO CIGRONS**

DILLUNS	3	DIMARTS	4	DIMECRES	5	DIJOUS	6	DIVENDRES	7
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llim amb salsa de tomàquet Plàtan		Fesols blancs estofats amb patates Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	10	DIMARTS	11	DIMECRES	12	DIJOUS	13	DIVENDRES	14
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre (in situ) Enciam, cogombre i pipes Mandarina		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Llentíes amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salsitxes d'au Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Sopa de peix (cap de rap) Vedella estofada amb mossets de patata Plàtan	
DILLUNS	17	DIMARTS	18	DIMECRES	19	DIJOUS LLARDER	20	CARNESTOLTES	21
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc (in situ) Enciam, pastanaga i api Taronja		Sopa de brou amb fideus Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma		Patates a la Riojana (verdures i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada Kiwi		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan 		Crema de pastanaga Mandonguilles d'au amb salsa Patates xips Flam de vainilla 	
DILLUNS	24	DIMARTS	25	DIMECRES	26	DIJOUS	27	DIVENDRES	28
LLIURE DISPOSICIÓ		Bròquil amb patates i ceba Escalopa de pollastre (in situ) Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Espaguetis amb xampinyons Cuixetes de rap 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	



\*\*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 FEBRER 2020

**NO POLLASTRE,  
AUS DE CORRAL**

DILLUNS	3	DIMARTS	4	DIMECRES	5	DIJOUS	6	DIVENDRES	7
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou i arròs integral LLuç al forn Enciam i pipes logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Fesols blancs estofats amb patates Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	10	DIMARTS	11	DIMECRES	12	DIJOUS	13	DIVENDRES	14
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Crema de patata i pastanaga Escalopa de porc Enciam, cogombre i pipes Mandarina		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Llentíes amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) LLom a la panxa Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Sopa de peix (cap de rap) Vedella estofada amb mossets de patata Plàtan	
DILLUNS	17	DIMARTS	18	DIMECRES	19	DIJOUS LLARDER	20	CARNESTOLTES	21
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Sopa de brou amb fideus Truita francesa Enciam, blat de moro i olives Poma		Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada Kiwi		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga Llom a la planxa amb salsa Patates xips Flam de vainilla	
DILLUNS	24	DIMARTS	25	DIMECRES	26	DIJOUS	27	DIVENDRES	28
LLIURE DISPOSICIÓ		Bròquil amb patates i ceba Escalopa de porc Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Espaguetis amb xampinyons Cuetes de rap 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	



\*\*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·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 FEBRER 2020

**NO FS, MARISC, ROSACEES**

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

DILLUNS	3	DIMARTS	4	DIMECRES	5	DIJOUS	6	DIVENDRES	7
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i cogombre logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llim amb salsa de tomàquet Plàtan		Fesols blancs estofats amb patates Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	10	DIMARTS	11	DIMECRES	12	DIJOUS	13	DIVENDRES	14
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre Enciam i cogombre Mandarina		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Llentíes amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salsitxes d'au Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Sopa de brou amb fideus Vedella estofada amb mossets de patata Plàtan	
DILLUNS	17	DIMARTS	18	DIMECRES	19	DIJOUS LLARDER	20	CARNESTOLTES	21
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Sopa de brou amb fideus Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma		Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada Kiwi		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga Mandonguilles d'au amb salsa Patates xips Flam de vainilla	
DILLUNS	24	DIMARTS	25	DIMECRES	26	DIJOUS	27	DIVENDRES	28
LLIURE DISPOSICIÓ		Bròquil amb patates i ceba LLibrets de gall d'indi i formatge Enciam i pinya Fruita del temps*		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Espaguetis amb xampinyons Cuetes de rap 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	



\*\*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.