



MENÚ ESCOLES TERRASSA FEBRER 2021



NO GLUTEN				
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1	2	3	4	5
<p>Espaguetis S/G amb salsa carbonara (salsa beixamel S/G, bacon) Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma</p>	<p>Llenties guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Ous durs amb salsa de tomàquet Taronja</p>	<p>Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural</p>	<p>Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom estofats Xips de patata Plàtan</p>	<p>Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Lluç al forn Amanida variada Pera</p>
8	9	10	11	12
<p>DILLUNS</p> <p>Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja</p>	<p>DIMARTS</p> <p>Sopa de brou amb fideus S/G Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma</p>	<p>DIMECRES</p> <p>Crema de pastanaga Bistec d'au amb salsa i xampinyons Kiwi</p>	<p>DIJOUS LLARDER</p> <p>11</p>	<p>DIVENDRES</p> <p>Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Salmó a la planxa Amanida variada logurt natural</p>
15	16	17	18	19
<p>DILLUNS</p> <p>FESTA DE LLUIRE DISPOSICIÓN</p>	<p>DIMARTS</p> <p>Crema de verdures (patata, pèsol, pastanaga, mongeta) Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Taronja</p>	<p>DIMECRES</p> <p>Tirabuixons de pasta S/G amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera</p>	<p>DIJOUS</p> <p>Llenties amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Trita francesa Enciam, blat de moro i olives logurt natural</p>	<p>DIVENDRES</p> <p>Sopa de peix i arròs (cap de rap) Vedella estofada amb pèsols Plàtan</p>
22	23	24	25	26
<p>DILLUNS</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Trita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja</p>	<p>DIMARTS</p> <p>Cigrons guisats (ceba, tomàquet, pebrot i patates) Hamburguesa de vedella Enciam i tomàquet Poma</p>	<p>DIMECRES</p> <p>Bròquil, patata i ceba Escalopa de pollastre Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites</p>	<p>DIJOUS</p> <p>Espaguetis S/G amb xampinyons Cuetes de rap al forn amb llit de pèsols ceba Pera</p>	<p>DIVENDRES</p> <p>Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural</p>



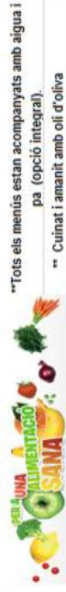
**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).
** Cuinat i amanit amb oli d'oliva

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 2021

		NO PORC							
DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
Espaguetis amb beixamel Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llenties guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Ous durs amb salsa de tomàquet 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 Xips de patata Plàtan		Fesols blancs amb patata i oli d'oliva Lluç al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOUS LLARDER	11	DIVENDRES	12
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		Crema de pastanaga Mandonguilles d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		<i>Arròs amb salsa de tomàquet Truitada de patata i ceba Enciam, cogombre i pastanaga Plàtan</i>		Cigrons amb verdures Salmó a la planxa Amanida variada logurt natural	
DILLUNS	15	DIMARTS	16	DIMECRES	17	DIJOUS	18	DIVENDRES	19
FESTA DE LLUIRE DISPOSICIÓN		Crema de verdures (patata, pèsol, pastanaga, mongeta) Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Taronja		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Llenties amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Truitada francesa Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Sopa de peix i arròs (cap de rap) Vedella estofada amb pèsols Plàtan	
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOUS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truitada de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Cigrons guisats (ceba, tomàquet, pebrot i patates) Hamburguesa de vedella Enciam i tomàquet Poma		Bròquil, patata i ceba Cordon blue de gall d'indi i formatge Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Espaguetis amb xampinyons Cuixetes de rap 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	





**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 FEBRER 2021

		 		NO CARN					
DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
Espaguetis amb beixamel Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llenties guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Ous durs amb salsa de tomàquet Taronja		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 Xips de patata Plàtan		Fesols blancs amb patata i oli d'oliva Lluç al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOUS LLARDER	11	DIVENDRES	12
Coliflor i patata al vapor Calamars a la romana Enciam, pastanaga i api Taronja		Sopa de brou vegetal amb fideus Truita francesa Enciam, blat de moro i olives Poma		Crema de pastanaga Mandonguilles de lluç amb salsa i xampinyons Kiwi		<i>Arròs amb salsa de tomàquet Truita de patata i ceba Enciam, cogombre i pastanaga Plàtan</i>		Cigrons amb verdures Salmó a la planxa Amanida variada logurt natural	
DILLUNS	15	DIMARTS	16	DIMECRES	17	DIJOUS	18	DIVENDRES	19
FESTA DE LLUIRE DISPOSICIÓN		Crema de verdures (patata, pèsol, pastanaga, mongeta) Filet de lluç arrebossat Enciam, cogombre i pipes Taronja		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Llenties amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebro) Truita francesa Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Sopa de peix i arròs (cap de rap) Filet de gallineta al forn amb pèsols Plàtan	
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOUS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Cigrons guisats (ceba, tomàquet, pebro i patates) Hamburguesa vegetal Enciam i tomàquet Poma		Bròquil, patata i ceba Filet de lluç arrebossat Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Espaguetis amb xampinyons Cuetes de rap al forn amb lilit 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).

** 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 2021

SERHS food <small>alimentari</small> educa.		NO PEIX							
DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma	Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Ous durs amb salsa de tomàquet 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 estofats Xips de patata Piàtan	Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Pollastre al forn Amanida variada Pera					
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOUS LLARDER	11	DIVENDRES	12
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	Crema de pastanaga Mandonguilles d'au amb salsa i xampinyons Kiwi	Arròs amb salsa de tomàquet Truitada de patata i ceba Enciam, cogombre i pastanaga Piàtan	Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Truitada francesa Amanida variada logurt natural					
DILLUNS	15	DIMARTS	16	DIMECRES	17	DIJOUS	18	DIVENDRES	19
FESTA DE LLUIRE DISPOSICIÓN	Crema de verdures (patata, pèsol, pastanaga, mongeta) Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Taronja	Tirabuxions de pasta amb salsa de tomàquet Llom a la planxa Enciam i pastanaga Pera	Llentíes amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Truitada francesa Enciam, blat de moro i olives logurt natural	Sopa de brou amb arròs Vedella estofada amb pèsols Piàtan					
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOUS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truitada francesa Enciam, brots de soja i olives Taronja	Cigrons guisats (ceba, tomàquet, pebrot i patates) Hamburguesa de vedella Enciam i tomàquet Poma	Bròquil, patata i ceba Llibrets de gall dindi i formatge Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites	Espaguetis amb xampinyons Llom a la planxa Pèsols i ceba Pera	Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbaçoa) Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural					

UNA ALIMENTACIÓ SANA

***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 2021

		SERHS food		educ.a					
NO OU									
DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
Espaguetis S/OU amb salsa carbonara Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma	Llenties guisades (sofrit de tomàquet, ceba i verdures) Lluç a la planxa amb salsa de tomàquet 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 estofats Xips de patata Plàtan	Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Lluç al forn Amanida variada Pera					
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOUS LLARDER	11	DIVENDRES	12
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja	Sopa de brou amb fideus S/OU Bistec de pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma	Crema de pastanaga Bistec d'au amb salsa i xampinyons Kiwi	<i>Arròs amb salsa de tomàquet</i> <i>Yedella planxa</i> <i>Enciam, cogombre i pastanaga</i> <i>Plàtan</i>	Cigrons a la riojana (verdures i xoriç) Salmó a la planxa Amanida variada logurt natural					
DILLUNS	15	DIMARTS	16	DIMECRES	17	DIJOUS	18	DIVENDRES	19
FESTA DE LLUIRE DISPOSICIÓN	Crema de verdures (patata, pèsol, pastanaga, mongeta) Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Taronja	Tirabuixons de pasta S/OU amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera	Llenties amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Llom a la planxa Enciam, blat de moro i olives logurt natural	Sopa de peix i arròs (cap de rap) Vedella estofada amb pèsols Plàtan					
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOUS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Filet de lluç al forn Enciam, brots de soja i olives Taronja	Cigrons guisats (ceba, tomàquet, pebrot i patates) Hamburguesa de vedella Enciam i tomàquet Poma	Bròquil, patata i ceba Escalopa de pollastre Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites	Espaguetis S/OU amb xampinyons Cuixetes de rap 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					


 **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 26 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 2021

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES		5	
NO GLUTEN, NO OU											
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 amb salsa de tomàquet 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 estofats Xips de patata Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Lluç al forn Amanida variada Pera			
DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS LLARDER		DIVENDRES		12	
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		Crema de pastanaga Bistec d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		<i>Arròs amb salsa de tomàquet</i> <i>Yedella planxa</i> <i>Enciam, cogombre i pastanaga</i> <i>Plàtan</i>		Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Salmó a la planxa Amanida variada logurt natural			
DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES		19	
FESTA DE LLUIRE DISPOSICIÓN		Crema de verdures (patata, pèsol, pastanaga, mongeta) Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Taronja		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) Llom a la planxa Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Sopa de peix i arròs (cap de rap) Vedella estofada amb pèsols Plàtan			
DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES		26	
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Filet de lluç al forn Enciam, brots de soja i olives Taronja		Cigrons guisats (ceba, tomàquet, pebrot i patates) Hamburguesa de vedella Enciam i tomàquet Poma		Bròquil, patata i ceba Escalopa de pollastre Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		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).



** 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 2021



NO LACTOSA									
DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel S/L, bacon) Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma	Llenties guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Ous durs amb salsa de tomàquet 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 estofats Xips de patata Piàtan	Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Lluç al forn Amanida variada Pera					
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOUS LLARDER	11	DIVENDRES	12
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	Crema de pastanaga S/L Bistec d'au amb salsa i xampinyons Kiwi	<i>Arròs amb salsa de tomàquet</i> <i>Truita de patata i ceba</i> <i>Enciam, cogombre i pastanaga</i> <i>Piàtan</i>	Cigrons amb verdures Salmó a la planxa Amanida variada logurt natural S/L					
DILLUNS	15	DIMARTS	16	DIMECRES	17	DIJOUS	18	DIVENDRES	19
FESTA DE LLUIRE DISPOSICIÓN	Crema de verdures S/L (patata, pèsol, pastanaga, mongeta) Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Taronja	Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera	Llenties amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Truita francesa Enciam, blat de moro i olives logurt natural S/L	Sopa de peix i arròs (cap de rap) Vedella estofada amb pèsols Piàtan					
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOUS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja	Cigrons guisats (ceba, tomàquet, pebrot i patates) Hamburguesa de vedella Enciam i tomàquet Poma	Bròquil, patata i ceba Escalopa de pollastre Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites	Espaguetis amb xampinyons Cuetes de rap 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 S/L					

***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 FEBRER 2021



NO GLUTEN, NO LACTOSA									
DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
Espaguetis S/G amb salsa carbonara (salsa beixamel S/G S/L, bacon) Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma	Llenties guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Ous durs amb salsa de tomàquet 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 estofats Xips de patata Piàtan			Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Lluç al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOUS LLARDER	11	DIVENDRES	12
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		Crema de pastanaga S/L Bistec d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		<i>Arròs amb salsa de tomàquet</i> <i>Truita de patata i ceba</i> <i>Enciam, cogombre i pastanaga</i> <i>Piàtan</i>			Cigrons amb verdures Salmó a la planxa Amanida variada logurt natural S/L	
DILLUNS	15	DIMARTS	16	DIMECRES	17	DIJOUS	18	DIVENDRES	19
FESTA DE LLUIRE DISPOSICIÓN	Crema de verdures S/L (patata, pèsol, pastanaga, mongeta) Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Taronja		Tirabuixons de pasta S/G amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Llenties amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Truita francesa Enciam, blat de moro i olives logurt natural S/L			Sopa de peix i arròs (cap de rap) Vedella estofada amb pèsols Piàtan	
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOUS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja	Cigrons guisats (ceba, tomàquet, pebrot i patates) Hamburguesa de vedella Enciam i tomàquet Poma		Bròquil, patata i ceba Escalopa de pollastre Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Espaguetis S/G 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 S/L	



***Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opcó 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 FEBRER 2021



DILLUNS		1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
Espaguetis saltejats amb bacó Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Ous durs amb salsa de tomàquet 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 estofats Xips de patata Piàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Lluç al forn Amanida variada Pera		
DILLUNS		8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOUS LLARDER	11	DIVENDRES	12
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		Crema de pastanaga S/LL Bistec d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		<i>Arròs amb salsa de tomàquet</i> <i>Truita de patata i ceba</i> <i>Enciam, cogombre i pastanaga</i> <i>Piàtan</i>		Cigrons amb verdures Salmó a la planxa Amanida variada Compota de fruita		
DILLUNS		15	DIMARTS	16	DIMECRES	17	DIJOUS	18	DIVENDRES	19
FESTA DE LLUIRE DISPOSICIÓN		Crema de verdures S/L (patata, pèsol, pastanaga, mongeta) Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Taronja		Tirabuxions 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 Compota de fruita		Sopa de peix i arròs (cap de rap) Vedella estofada amb pèsols Piàtan		
DILLUNS		22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOUS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Cigrons guisats (ceba, tomàquet, pebrot i patates) Hamburguesa de vedella Enciam i tomàquet Poma		Bròquil, patata i ceba Escalopa de pollastre Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Espaguetis amb xampinyons Cuetes de rap 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 Compota de fruita		



MENÚ ESCOLES TERRASSA FEBRER 2021

SERHS food		edua							
NO PLV (NO VEDELLA)									
DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
Espaguetis saltejats amb bacó Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Ous durs amb salsa de tomàquet 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 estofats Xips de patata Piàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Lluç al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOUS LLARDER	11	DIVENDRES	12
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		Crema de pastanaga S/LL Bistec d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		<i>Arròs amb salsa de tomàquet</i> <i>Truita de patata i ceba</i> <i>Enciam, cogombre i pastanaga</i> <i>Piàtan</i>		Cigrons amb verdures Salmó a la planxa Amanida variada Compota de fruita	
DILLUNS	15	DIMARTS	16	DIMECRES	17	DIJOUS	18	DIVENDRES	19
FESTA DE LLUIRE DISPOSICIÓN		Crema de verdures S/L (patata, pèsol, pastanaga, mongeta) Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Taronja		Tirabuxions 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 Compota de fruita		Sopa de peix i arròs (cap de rap) Filet de gallineta amb pèsols Piàtan	
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOUS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Cigrons guisats (ceba, tomàquet, pebrot i patates) Llom a la planxa Enciam i tomàquet Poma		Bròquil, patata i ceba Escalopa de pollastre Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Espaguetis amb xampinyons Cuetes de rap 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 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 2021

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES		5	
NO FRUITS SECS											
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llenties guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Ous durs amb salsa de tomàquet 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 estofats Xips de patata Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Lluç al forn Amanida variada Pera			
DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS LLARDER		DIVENDRES		12	
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		Crema de pastanaga Mandonguilles d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		<i>Arròs amb salsa de tomàquet Truita de patata i ceba Enciam, cogombre i pastanaga Platan</i>		Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Salmó a la planxa Amanida variada logurt natural			
DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES		19	
FESTA DE LLUIRE DISPOSICIÓ		Crema de verdures (patata, pèsol, pastanaga, mongeta) Escalopa de pollastre Enciam i cogombre Taronja		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Llenties amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Truita francesa Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Sopa de peix i arròs (cap de rap) Vedella estofada amb pèsols Plàtan			
DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES		26	
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Cigrons guisats (ceba, tomàquet, pebrot i patates) Hamburguesa de vedella Enciam i tomàquet Poma		Bròquil amb patates i ceba Llibrets de gall d'indi i formatge Enciam i pinya Macedònia de fruites		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·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 2021



SERHS food <small>Escoles de Terrassa</small>		educa							
NO GLUTEN, PLV									
DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
Espaguetis S/G saltejats amb bacó Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Ous durs amb salsa de tomàquet 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 estofats Xips de patata Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Lluç al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOUS LLARDER	11	DIVENDRES	12
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		Crema de pastanaga S/LL Bistec d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		<i>Arròs amb salsa de tomàquet Truita de patata i ceba Enciam, cogombre i pastanaga Plàtan</i>		Cigrons amb verdures Salmó a la planxa Amanida variada Compota de fruita	
DILLUNS	15	DIMARTS	16	DIMECRES	17	DIJOUS	18	DIVENDRES	19
FESTA DE LLUIRE DISPOSICIÓN		Crema de verdures S/L (patata, pèsol, pastanaga, mongeta) Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Taronja		Tirabouixons de pasta S/G 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 Compota de fruita		Sopa de peix i arròs (cap de rap) Filet de gallineta amb pèsols Plàtan	
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOUS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Cigrons guisats (ceba, tomàquet, pebrot i patates) Llom a la planxa Enciam i tomàquet Poma		Bròquil, patata i ceba Escalopa de pollastre Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Espaguetis S/G 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 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 25 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 2021

		 							
NO PLV (SI VEDELLA), OU									
DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
Espaguetis S/OU saltejats amb bacó Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Llenties guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Lluç a la planxa amb salsa de tomàquet 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 estofats Xips de patata Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Lluç al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOUS LLARDER	11	DIVENDRES	12
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		Crema de pastanaga S/LL Bistec d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		<i>Arròs amb salsa de tomàquet</i> <i>Vedella planxa</i> <i>Enciam, cogombre i pastanaga</i> <i>Plàtan</i>		Cigrons amb verdures Salmó a la planxa Amanida variada Compota de fruita	
DILLUNS	15	DIMARTS	16	DIMECRES	17	DIJOUS	18	DIVENDRES	19
FESTA DE LLUIRE DISPOSICIÓN		Crema de verdures S/L (patata, pèsol, pastanaga, mongeta) Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Taronja		Tirabuixons S/OU de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Llenties amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Llom a la planxa Enciam, blat de moro i olives Compota de fruita		Sopa de peix i arròs (cap de rap) Filet de gallineta amb pèsols Plàtan	
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOUS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Filet de lluç al forn Enciam, brots de soja i olives Taronja		Cigrons guisats (ceba, tomàquet, pebrot i patates) Hamburguesa de vedella Enciam i tomàquet Poma		Bròquil, patata i ceba Escalopa de pollastre Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Espaguetis S/OU amb xampinyons Cuixetes de rap 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 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 2021

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES		5	
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Làctic		Llenties guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Ous durs amb salsa de tomàquet Làctic		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes Làctic		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom estofats Xips de patata Làctic		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Lluç al forn Amanida variada Làctic		NO VEDELLA, FRUITA	
DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS LLARDER		DIVENDRES		12	
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		Crema de pastanaga Mandonguilles d'au amb salsa i xampinyons Làctic		<i>Arròs amb salsa de tomàquet</i> <i>Fruita de patata i ceba</i> <i>Enciam, cogombre i pastanaga</i> <i>Platan</i>		Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Salmó a la planxa Amanida variada logurt natural		19	
DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES		18	
FESTA DE LLUIRE DISPOSICIÓ		Crema de verdures (patata, pèsol, pastanaga, mongeta) Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Làctic		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Làctic		Llenties amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Truita francesa Enciam, blat de moro i olives Làctic		Sopa de peix i arròs (cap de rap) Filet de gallineta amb pèsols Làctic		26	
DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES		25	
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Làctic		Cigrons guisats (ceba, tomàquet, pebrot i patates) Llom a la planxa Enciam i tomàquet Làctic		Bròquil amb patates i ceba Llibrets de gall d'indi i formatge Enciam, pinya i pipes 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 Làctic		26	

***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 2021

		SERHS food Restaurant Hospital educca						
NO FRUCTOSA								
DILLUNS	1	DIMARTS	2	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
Espaguetis amb beixamel Llom a la planxa Enciam i tomàquet (màx. 50g) logurt natural sense sucre	Llenties 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 Lluç al forn Mesciur d'enciams logurt natural sense sucre				
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOUS LLARDER	11	12
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	Crema d'espinacs Bistec d'au amb xampinyons logurt natural sense sucre	<i>Arròs amb salsa de tomàquet</i> <i>Truita francesa</i> <i>Enciam, cogombre i pastanaga</i> <i>Platan</i>	LLenties amb patata Salmó a la planxa Enciam i tomàquet (màx. 50g) logurt natural sense sucre				
DILLUNS	15	DIMARTS	16	DIMECRES	17	DIJOUS	18	19
FESTA DE LLUIRE DISPOSICIÓ	Purè 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	Llenties amb patata Truita francesa 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	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOUS	25	26
Arròs amb oli i orenga Truita de tonyina Enciam i olives negres logurt natural sense sucre	Llenties amb espinacs Vedella a la planxa Enciam i tomàquet (màx. 50g) logurt natural sense sucre	Bròquil amb patata Librets de gall dindi i formatge (in situ) Enciam i cogombre (màx. 50g) logurt natural sense sucre	Espaguetis amb xampinyons Cuetes 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				

**Totis 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 FEBRER 2021

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES		5	
HIPOCALÒRICA											
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 logurt natural desnatat		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) S/LL Daus de llim amb tomàquet amanit Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Lluç al forn Amanida variada Pera			
DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS LLARDER		DIVENDRES		12	
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		Crema de pastanaga S/LL Mandonguilles d'au en el seu suc amb xampinyons Kiwi		<i>Arròs amb salsa de tomàquet Truita de patata i ceba Enciam, cogombre i pastanaga Plàtan</i>		Cigrons amb verdures Salmó a la planxa Amanida variada logurt natural desnatat			
DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES		19	
FESTA DE LLUIRE DISPOSICIÓ		Crema de verdures S/L (patata, pèsol, pastanaga, mongeta) Bistec de pollastre a la planxa Enciam, cogombre i pipes Taronja		Tirabuixons de pasta amb orenga Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Llentíes amb verdures Truita francesa Enciam, blat de moro i olives logurt natural desnatat		Sopa de peix i arròs (cap de rap) Daus de vedela en el seu suc amb pèsols Plàtan			
DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES		26	
Arròs amb oli i orenga Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Taronja		Cigrons guisats (ceba, tomàquet, pebrot i patates) Hamburguesa de vedella Enciam i tomàquet Poma		Bròquil amb patates i ceba Filet de gall dindi a la planxa Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		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 logurt natural desnatat			



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

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

** Cuinat i amanit amb oli d'oliva

L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.



MENÚ ESCOLES TERRASSA FEBRER 2021

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES		NO LLEGUMS	
1		2		3		4		5			
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma	Patates guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Ous durs amb salsa de tomàquet 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 estofats Xips de patata Plàtan	Patates bullida amb oli d'oliva Lluç al forn Amanida variada Pera							
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES							
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	Crema de pastanaga Bistec d'au amb salsa i xampinyons Kiwi	<i>Arròs amb salsa de tomàquet</i> <i>Truita de patata i ceba</i> <i>Enciam, cogombre i pastanaga</i> <i>Plàtan</i>	Patates a la Riojana (verdures i xoriç) Salmó a la planxa Amanida variada logurt natural							
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES							
FESTA DE LLUIRE DISPOSICIÓ	Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre (in situ) Enciam, cogombre i pipes Taronja	Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera	Patates guisades amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Truita francesa Enciam, blat de moro i olives logurt natural	Sopa de peix i arròs (cap de rap) Vedella estofada amb pèsols Plàtan							
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES							
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja	Patates guisades amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Vedella a la planxa Enciam i tomàquet Poma	Bròquil amb patates i ceba Escalopa de pollastre (in situ) Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites	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							
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES							

***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 FEBRER 2021

DILLUNS		1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
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 amb salsa de tomàquet 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 estofats Xips de patata Plàtan		Patata bullida amb oli d'oliva Lluç al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS		8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOUS LLARDER	11	DIVENDRES	12
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		Crema de pastanaga Bistec d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		<i>Arròs amb salsa de tomàquet Vedella fruita Enciam, cogombre i pastanaga Plàtan</i>		Patates a la Riojana (verdures i xoriç) Salmó a la planxa Amanida variada logurt natural	
DILLUNS		15	DIMARTS	16	DIMECRES	17	DIJOUS	18	DIVENDRES	19
FESTA DE LLUIRE DISPOSICIÓN			Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre (in situ) Enciam, cogombre i pipes Taronja		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 i arròs (cap de rap) Vedella estofada amb pèsols Plàtan	
DILLUNS		22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOUS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Filet de lluç a forn Enciam, brots de soja i olives Taronja			Patates guisades amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Vedella a la planxa Enciam i tomàquet Poma		Bròquil amb patates i ceba Escalopa de pollastre (in situ) Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		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).

** 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 2021

SERHS food educatza		NO SOJA, FS, SÍNDRIA, MELÓ, KIWI							
DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Lienties guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Ous durs amb salsa de tomàquet 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 estofats Xips de patata Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Lluç al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOUS LLARDER	11	DIVENDRES	12
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		Crema de pastanaga Bistec d'au amb salsa i xampinyons Fruita del temps*		<i>Arròs amb salsa de tomàquet</i> <i>Truita de patata i ceba</i> <i>Enciam, cogombre i pastanaga</i> <i>Plàtan</i>		Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Salmó a la planxa Amanida variada logurt natural	
DILLUNS	15	DIMARTS	16	DIMECRES	17	DIJOUS	18	DIVENDRES	19
FESTA DE LLUIRE DISPOSICIÓ		Crema de verdures (patata, pèsol, pastanaga, mongeta) Escalopa de pollastre Enciam i cogombre Taronja		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Lienties amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Truita francesa Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Sopa de peix i arròs (cap de rap) Vedella estofada amb pèsols Plàtan	
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOUS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja** i olives Taronja		Cigrons guisats (ceba, tomàquet, pebrot i patates) Vedella a la planxa Enciam i tomàquet Poma		Bròquil amb patates i ceba Escalopa de pollastre Enciam i pinya Fruita del temps*		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	

* 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·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 2021

		SERHS food		educa					
NO LACTOSA, PRÉSSEC, ALPISTE									
DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel S/L, bacon) Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Llenties guisades (sofrit de tomàquet, ceba i verdures) Ous durs amb salsa de tomàquet 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 llim estofats Xips de patata Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Lluç al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOUS LLARDER	11	DIVENDRES	12
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		Crema de pastanaga S/L Bistec d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		<i>Arròs amb salsa de tomàquet Truita de patata i ceba Enciam, cogombre i pastanaga Plàtan</i>		Cigrons amb verdures Salmó a la planxa Amanida variada logurt natural S/L	
DILLUNS	15	DIMARTS	16	DIMECRES	17	DIJOUS	18	DIVENDRES	19
FESTA DE LLUIRE DISPOSICIÓN		Crema de verdures S/L (patata, pèsol, pastanaga, mongeta) Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Taronja		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Llenties amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebro) Truita francesa Enciam, blat de moro i olives logurt natural S/L		Sopa de peix i arròs (cap de rap) Vedella estofada amb pèsols Plàtan	
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOUS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Cigrons guisats (ceba, tomàquet, pebro i patates) Hamburguesa de vedella Enciam i tomàquet Poma		Bròquil, patata i ceba Escalopa de pollastre Enciam, pinya i pipes Plàtan		Espaguetis amb xampinyons Cuixetes de rap 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 S/L	

* NO prèsec.

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

** Cuinat i amanit amb oli d'oliva

L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.

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



MENÚ ESCOLES TERRASSA FEBRER 2021

DILLUNS		1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamei, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Patates guisades (sofrit de tomàquet, ceba i verdures) Ous durs amb salsa de tomàquet 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 estofats Xips de patata Piàtan		Patata bullida amb oli d'oliva Pollastre al forn Amanida variada Pera		
DILLUNS		8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOUS LLARDER	11	DIVENDRES	12
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		Crema de pastanaga Bistec d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		<i>Arròs amb salsa de tomàquet Truita de patata i ceba Enciam, cogombre i pastanaga Piàtan</i>		Patates a la Riojana (verdures i xoriç) Truita francesa Amanida variada logurt natural		
DILLUNS		15	DIMARTS	16	DIMECRES	17	DIJOUS	18	DIVENDRES	19
FESTA DE LLUIRE DISPOSICIÓN		Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre (in situ) Enciam i cogombre Taronja		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Llom a la planxa Enciam i pastanaga Pera		Patates guisades amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Truita francesa Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Sopa de brou amb arròs Vedella estofada amb mossets de patata Piàtan		
DILLUNS		22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOUS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Taronja		Patates guisades amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Vedella a la planxa Enciam i tomàquet Poma		Bròquil amb patates i ceba Escalopa de pollastre (in situ) Enciam i pinya Macedònia de fruites		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).

** 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 2021



SENSE MARISC

DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma	Llenties guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Ous durs amb salsa de tomàquet Taronja	Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural Plàtan	Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom estofats Xips de patata Plàtan	Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Salmó a la planxa Amanida variada logurt natural	Arròs amb salsa de tomàquet Truita de patata i ceba Enciam, cogombre i pastanaga Plàtan	Sopa de brou amb arròs Vedella estofada amb pèsols Plàtan	Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural		
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOUS LLARDER	11	DIVENDRES	12
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	Crema de pastanaga Mandonguilles d'au amb salsa i xampinyons Kiwi	Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera	Crema de verdures (patata, pèsol, pastanaga, mongeta) Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Taronja	Arros amb salsa de tomàquet tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja	Arròs amb salsa de tomàquet tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja	Arros amb salsa de tomàquet tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja	Arros amb salsa de tomàquet tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja	Arros amb salsa de tomàquet tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja
DILLUNS	15	DIMARTS	16	DIMECRES	17	DIJOUS	18	DIVENDRES	19
FESTA DE LLUIRE DISPOSICIÓ									
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOUS	25	DIVENDRES	26




*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 composen 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 2021

 NO SOJA, POLLASTRE				
1	2	3	4	5
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma</p>	<p>Llenties guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Ous durs amb salsa de tomàquet Taronja</p>	<p>Sopa de brou vegetal i arròs integral Lluç al forn Enciam i pipes logurt natural</p>	<p>Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom estofats Xips de patata Piàtan</p>	<p>Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Lluç al forn Amanida variada Pera</p>
<p>DILLUNS</p> <p>Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja</p>	<p>DIMARTS</p> <p>Sopa de brou amb fideus Truita francesa Enciam, blat de moro i olives Poma</p>	<p>DIMECRES</p> <p>Crema de pastanaga Llom a la planxa amb salsa i xampinyons Kiwi</p>	<p>DIJOUS LLARDER</p> <p>11</p> <p><i>Arròs amb salsa de tomàquet</i> <i>Truita de patata i ceba</i> <i>Enciam, cogombre i pastanaga</i> <i>Piàtan</i></p>	<p>DIVENDRES</p> <p>12</p> <p>Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Salmó a la planxa Amanida variada logurt natural</p>
<p>DILLUNS</p> <p>FESTA DE LLUIRE DISPOSICIÓ</p>	<p>DIMARTS</p> <p>16</p> <p>Crema de verdures (patata, pèsol, pastanaga, mongeta) Escalopa de porc Enciam, cogombre i pipes Taronja</p>	<p>DIMECRES</p> <p>17</p> <p>Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera</p>	<p>DIJOUS</p> <p>18</p> <p>Llenties amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Truita francesa Enciam, blat de moro i olives logurt natural</p>	<p>DIVENDRES</p> <p>19</p> <p>Sopa de peix i arròs (cap de rap) Vedella estofada amb pèsols Piàtan</p>
<p>DILLUNS</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja** i olives Taronja</p>	<p>DIMARTS</p> <p>23</p> <p>Cigrons guisats (ceba, tomàquet, pebrot i patates) Vedella a la planxa Enciam i tomàquet Poma</p>	<p>DIMECRES</p> <p>24</p> <p>Bròquil amb patates i ceba Escalopa de porc Enciam, pinya i pipes Macedonia de fruites</p>	<p>DIJOUS</p> <p>25</p> <p>Espaguetis amb xampinyons Cuetes de rap al forn amb lilit de pèsols ceba Pera</p>	<p>DIVENDRES</p> <p>26</p> <p>Mongeta tendra i patata Llom a l'estil Americà (Salsa barbaçoa) Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural</p>

**Totis 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.

** Brots de Judia Mungo



MENÚ ESCOLES TERRASSA FEBRER 2021

		 NO CUSTACIS							
DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamei, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Ous durs amb salsa de tomàquet 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 estofats Xips de patata Piàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Lluç al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOUS LLARJER	11	DIVENDRES	12
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		Crema de pastanaga Mandonguilles d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		<i>Arròs amb salsa de tomàquet</i> <i>Truita de patata i ceba</i> <i>Enciam, cogombre i pastanaga</i> <i>Piàtan</i>		Cigrons a la Riojana (verdures i xoric) Salmó a la planxa Amanida variada logurt natural	
DILLUNS	15	DIMARTS	16	DIMECRES	17	DIJOUS	18	DIVENDRES	19
FESTA DE LLUIRE DISPOSICIÓ		Crema de verdures (patata, pèsol, pastanaga, mongeta) Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Taronja		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 brou amb arròs Vedella estofada amb pèsols Piàtan	
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOUS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Cigrons guisats (ceba, tomàquet, pebrot i patates) Hamburguesa de vedella Enciam i tomàquet Poma		Bròquil amb patates i ceba LLibrets de gall d'indi i formatge Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		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 2021



NO CIGRONS									
DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
Espaguëtis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma	Llenties guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Ous durs amb salsa de tomàquet 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 llong estofats Xips de patata Plàtan	Patates a la Riojana (verdures i xoriç) Salmó a la planxa Amanida variada logurt natural	Sopa de peix i arròs (cap de rap) Vedella estofada amb pèsols Plàtan	Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural			
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOUS LLARDER	11	DIVENDRES	12
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	Crema de pastanaga Mandonguilles d'au amb salsa i xampinyons Kiwi	Arròs amb salsa de tomàquet Truïta de patata i ceba Enciam, cogombre i pastanaga Plàtan	Festa de Llull Escalopa de porc (in situ) Enciam, pastanaga i api Taronja	Arròs amb salsa de tomàquet Truïta de patata i ceba Enciam, cogombre i pastanaga Plàtan	Patates a la Riojana (verdures i xoriç) Salmó a la planxa Amanida variada logurt natural	Patates a la Riojana (verdures i xoriç) Salmó a la planxa Amanida variada logurt natural	Patates a la Riojana (verdures i xoriç) Salmó a la planxa Amanida variada logurt natural	Patates a la Riojana (verdures i xoriç) Salmó a la planxa Amanida variada logurt natural
DILLUNS	15	DIMARTS	16	DIMECRES	17	DIJOUS	18	DIVENDRES	19
FESTA DE LLUIRE DISPOSICIÓ	Crema de verdures (patata, pèsol, pastanaga, mongeta) Escalopa de pollastre (in situ) Enciam, cogombre i pipes Taronja	Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera	Llenties amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Truita francesa Enciam, blat de moro i olives logurt natural	Sopa de peix i arròs (cap de rap) Vedella estofada amb pèsols Plàtan	Arròs amb salsa de tomàquet Truïta de patata i ceba Enciam, cogombre i pastanaga Plàtan	Patates a la Riojana (verdures i xoriç) Salmó a la planxa Amanida variada logurt natural	Patates a la Riojana (verdures i xoriç) Salmó a la planxa Amanida variada logurt natural	Patates a la Riojana (verdures i xoriç) Salmó a la planxa Amanida variada logurt natural	Patates a la Riojana (verdures i xoriç) Salmó a la planxa Amanida variada logurt natural
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOUS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja	Patates gisades amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Vedella a la planxa Enciam i tomàquet Poma	Bròquil amb patates i ceba Escalopa de pollastre (in situ) Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites	Espaguëtis amb xampinyons Cuixetes de rap al forn amb llit de pèsols ceba Pera	Sopa de peix i arròs (cap de rap) Vedella estofada amb pèsols Plàtan	Arròs amb salsa de tomàquet Truïta de patata i ceba Enciam, cogombre i pastanaga Plàtan	Patates a la Riojana (verdures i xoriç) Salmó a la planxa Amanida variada logurt natural	Patates a la Riojana (verdures i xoriç) Salmó a la planxa Amanida variada logurt natural	Patates a la Riojana (verdures i xoriç) Salmó a la planxa Amanida variada logurt natural	Patates a la Riojana (verdures i xoriç) Salmó a la planxa Amanida variada logurt natural

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



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 2021

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
1		2		3		4		5	
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llenties guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Ous durs amb salsa de tomàquet 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 estofats Xips de patata Piàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Lluç al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS 8		DIMARTS 9		DIMECRES 10		DIJOUS LLARDER 11		DIVENDRES 12	
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		Crema de pastanaga Mandonguilles de vedella amb salsa i xampinyons Kiwi		<i>Arròs amb salsa de tomàquet</i> <i>Truita de patata i ceba</i> <i>Enciam, cogombre i pastanaga</i> <i>Piàtan</i>		Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Salmó a la planxa Amanida variada logurt natural	
DILLUNS 15		DIMARTS 16		DIMECRES 17		DIJOUS 18		DIVENDRES 19	
FESTA DE LLUIRE DISPOSICIÓ		Crema de verdures (patata, pèsol, pastanaga, mongeta) Escalopa de porc Enciam , cogombre i pipes Taronja		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Llenties amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Truita francesa Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Sopa de peix i arròs (cap de rap) Vedella estofada amb pèsols Piàtan	
DILLUNS 22		DIMARTS 23		DIMECRES 24		DIJOUS 25		DIVENDRES 26	
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Cigrons guisats (ceba, tomàquet, pebrot i patates) Hamburguesa de vedella Enciam i tomàquet Poma		Bròquil amb patates i ceba Escalopa de porc Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Espaguetis amb xampinyons Cuetes de rap al forn amb llit de pèsols ceba Pera		Mongeta tendra i patata Llom a l'estil Americà (Salsa barbaçoa) Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural	



*Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opcio 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 FEBRER 2021

		  NO FS, MARISC, ROSACEES							
DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llenties guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Ous durs amb salsa de tomàquet 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 estofats Xips de patata Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Lluç al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOUS LLARDER	11	DIVENDRES	12
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		Crema de pastanaga Mandonguilles d'au amb salsa i xampinyons Fruita del temps*		<i>Arròs amb salsa de tomàquet</i> <i>Truita de patata i ceba</i> <i>Enciam, cogombre i pastanaga</i> <i>Plàtan</i>		Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Salmó a la planxa Amanida variada logurt natural	
DILLUNS	15	DIMARTS	16	DIMECRES	17	DIJOUS	18	DIVENDRES	19
FESTA DE LLUIRE DISPOSICIÓN		Crema de verdures (patata, pèsol, pastanaga, mongeta) Escalopa de pollastre Enciam i cogombre Taronja		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Llenties amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebro) Truita francesa Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Sopa de brou i arròs (pollastre) Vedella estofada amb pèsols Plàtan	
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOUS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Cigrons guisats (ceba, tomàquet, pebro i patates) Hamburguesa de vedella Enciam i tomàquet Poma		Broqui amb patates i ceba Llibrets de gall d'indi i formatge Enciam i pinya Fruita del temps*		Espaguetis amb xampinyons Cuixetes de rap 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	

* NO fruites rosacees: prèsec, 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.