



MENÚ ESCOLES TERRASSA MARÇ 2021

NO GLUTEN

DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Poma		Crema de carbassa (Patata, carbassa i ceba) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons S/G amb salsa de bolets (beixamel i xampinyons) Filet de lluç al forn Enciam, olives i pastanaga Pera		Fesols blancs guisats amb verdures Fingers de pollastre Enciam, blat de moro Kiwi		Mongeta tendra i patata Botifarra a la planxa Enciam, tomàquet i cogombre Plàtan	
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOUS	11	DIVENDRES	12
Espaguetis S/G amb salsa de formatge (salsa beixamel, formatge) 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 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		Arròs amb pèsols i bacó Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18	DIVENDRES	19
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc s/g Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga Bistec d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural		Sopa de brou amb fideus S/G Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma	
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOUS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb calamars (sofregit de ceba, pebrot, tomàquet, calamars) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Mongeta tendra i patata Escalopa de pollastre s/g Enciam, cogombre i pipes Mandarina		Tirabuixons de pasta S/G amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pinya en el seu suc		Crema de verdures (patata, mongeta, pastanaga i ceba) Vedella estofada amb pèsols Macedònia de fruites		Llentíes guisades (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salmó al forn Xips de patata logurt natural	
DIMARTS	29	DIMECRES	30	DIJOUS	31				
SETMANA SANTA									



**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.

Bones Vacances!





MENÚ ESCOLES TERRASSA MARÇ 2021

NO PORC

DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Poma		Crema de carbassa (Patata, carbassa i ceba) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons amb salsa de bolets (beixamel i xampinyons) Filet de lluç al forn Enciam, olives i pastanaga Pera		Fesols blancs guisats amb verdures Rotllets de primavera Enciam, blat de moro Kiwi		Mongeta tendra i patata Truita amb formatge Enciam, tomàquet i cogombre Plàtan	
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOUS	11	DIVENDRES	12
Espaguetis amb salsa de formatge (salsa beixamel, formatge) 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 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		Arròs amb pèsols Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18	DIVENDRES	19
Coliflor i patata al vapor Escalopa de pollastre Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Plàtan		Crema de pastanaga Mandonguilles d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		Cigrons amb verdures Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural		Sopa de brou vegetal amb fideus Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma	
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOUS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb calamars (sofregit de ceba, pebro, tomàquet, calamars) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Mongeta tendra i patata Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Mandarina		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Bunyols de vent		Crema de verdures (patata, mongeta, pastanaga i ceba) Vedella estofada amb pèsols Macedònia de fruites		Llentíes guisades (ceba, pastanaga, tomàquet i pebro) Hamburguesa de peix Xips de patata logurt natural	
DIMARTS	29	DIMECRES	30	DIJOUS	31				
SETMANA SANTA									

Bones Vacances!



**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·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

** Cuiinat 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 MARÇ 2021

NO CARN

DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOURS	4	DIVENDRES	5
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Poma		Crema de carbassa (Patata, carbassa i ceba) Varetes de verdures Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons amb salsa de bolets (beixamel i xampinyons) Filet de lluç al forn Enciam, olives i pastanaga Pera		Fesols blancs guisats amb verdures Rotllets de primavera Enciam, blat de moro Kiwi		Mongeta tendra i patata Truita amb formatge Enciam, tomàquet i cogombre Plàtan	
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOURS	11	DIVENDRES	12
Espaguetis amb salsa de formatge (salsa beixamel, formatge) 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 Croquetes de peix Enciam i pipes logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Delícies de lluç amb salsa de tomàquet Plàtan		Arròs amb pèsols Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	15	DIMECRES	16	DIJOURS	17	DIVENDRES	18	DIVENDRES	19
Coliflor i patata al vapor Calamars a la romana Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Plàtan		Crema de pastanaga Mandonguilles de peix amb salsa i xampinyons Kiwi		Cigrons amb verdures Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural		Sopa de brou vegetal amb fideus Truita de patata i ceba Enciam, blat de moro i olives Poma	
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOURS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb calamars (sofregit de ceba, pebrot, tomàquet, calamars) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Mongeta tendra i patata Filet de lluç arrebossat Enciam, cogombre i pipes Mandarina		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam i pastanaga Bunyols de vent		Crema de verdures (patata, mongeta, pastanaga i ceba) Salmó al forn amb pèsols Macedònia de fruites		Llentíes guisades (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Hamburguesa de peix Xips de patata logurt natural	
DIMARTS	29	DIMECRES	30	DIJOURS	31				
SETMANA SANTA									



**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.

Bones Vacances!





MENÚ ESCOLES TERRASSA MARÇ 2021

NO PEIX

DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOURS	4	DIVENDRES	5
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Poma		Crema de carbassa (Patata, carbassa i ceba) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons amb salsa de bolets (beixamel i xampinyons) Gall d'indi planxa Enciam, olives i pastanaga Pera		Fesols blancs guisats amb verdures Fingers de pollastre Enciam, blat de moro Kiwi		Mongeta tendra i patata Botifarra a la planxa Enciam, tomàquet i cogombre Plàtan	
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOURS	11	DIVENDRES	12
Espaguetis amb salsa de formatge (salsa beixamel, formatge) 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 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		Arròs amb pèsols i bacó Gall d'indi planxa Amanida variada Pera	
DILLUNS	15	DIMECRES	16	DIJOURS	17	DIVENDRES	18	DIVENDRES	19
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga Mandonguilles d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Truita francesa Amanida variada logurt natural		Sopa de brou amb fideus Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma	
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOURS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb verdures (sofregit de ceba, pebrot, tomàquet,) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Mongeta tendra i patata Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Mandarina		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Llom a la planxa Enciam i pastanaga Bunyols de vent		Crema de verdures (patata, mongeta, pastanaga i ceba) Vedella estofada amb pèsols Macedònia de fruites		Llentíes guisades (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Bistec d'au a la planxa Xips de patata logurt natural	
DIMARTS	29	DIMECRES	30	DIJOURS	31				
SETMANA SANTA									



**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.

Bones Vacances!





MENÚ ESCOLES TERRASSA MARÇ 2021

NO OU

DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOURS	4	DIVENDRES	5
Arròs amb salsa de tomàquet Llom a la planxa Amanida variada Poma		Crema de carbassa (Patata, carbassa i ceba) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons S/OU amb salsa de bolets (beixamel i xampinyons) Filet de lluç al forn Enciam, olives i pastanaga Pera		Fesols blancs guisats amb verdures Fingers de pollastre Enciam, blat de moro Kiwi		Mongeta tendra i patata Botifarra a la planxa Enciam, tomàquet i cogombre Plàtan	
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOURS	11	DIVENDRES	12
Espaguetis S/OU amb salsa de formatge (salsa beixamel, formatge) Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Llenties guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Lluç a la planxa Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou 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		Arròs amb pèsols i bacó Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	15	DIMECRES	16	DIJOURS	17	DIVENDRES	18	DIVENDRES	19
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de gallineta al forn Enciam, cogombre i pastanaga Plàtan		Crema de pastanaga Bistec d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		Cigrons a la riojana (verdures i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural		Sopa de brou amb fideus S/OU Bistec de pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma	
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOURS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb calamars (sofregit de ceba, pebro, tomàquet, calamars) LLom a la planxa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Mongeta tendra i patata Escalopa de pollastre s/ou Enciam, cogombre i pipes Mandarina		Tirabuixons de pasta S/OU amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Crema de verdures (patata, mongeta, pastanaga i ceba) Vedella estofada amb pèsols Macedònia de fruites		Llenties guisades (ceba, pastanaga, tomàquet i pebro) Salmó al forn Xips de patata logurt natural	
DIMARTS	29	DIMECRES	30	DIJOURS	31				

SETMANA SANTA



**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.

Bones Vacances!





MENÚ ESCOLES TERRASSA MARÇ 2021

NO GLUTEN, NO OU

DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
Arròs amb salsa de tomàquet LLom a la planxa Amanida variada Poma		Crema de carbassa (Patata, carbassa i ceba) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons S/G S/OU amb salsa de bolets (beixamel i xampinyons) Filet de lluç al forn Enciam, olives i pastanaga Pera		Fesols blancs guisats amb verdures Fingers de pollastre Enciam, blat de moro Kiwi		Mongeta tendra i patata Botifarra a la planxa Enciam, tomàquet i cogombre Plàtan	
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOUS	11	DIVENDRES	12
Espaguetis S/G S/Ou amb salsa de formatge (salsa beixamel, formatge) 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 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		Arròs amb pèsols i bacó Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18	DIVENDRES	19
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc s/ou s/g Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de gallineta al forn Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga Bistec d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural		Sopa de brou amb fideus S/G S/OU Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma	
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOUS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb calamars (sofregit de ceba, pebrot, tomàquet, calamars) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Mongeta tendra i patata 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 Pinya en el seu suc		Crema de verdures (patata, mongeta, pastanaga i ceba) Vedella estofada amb pèsols Macedònia de fruites		Llentíes guisades (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salmó al forn Xips de patata logurt natural	
DIMARTS	29	DIMECRES	30	DIJOUS	31				
SETMANA SANTA									



**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.

Bones Vacances!





MENÚ ESCOLES TERRASSA MARÇ 2021

NO LACTOSA

DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Poma		Crema de carbassa s/l (Patata, carbassa i ceba) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural S/L		Macarrons amb bolets Filet de lluç al forn Enciam, olives i pastanaga Pera		Fesols blancs guisats amb verdures Fingers de pollastre Enciam, blat de moro Kiwi		Mongeta tendra i patata Botifarra a la planxa Enciam, tomàquet i cogombre Plàtan	
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOUS	11	DIVENDRES	12
Espaguetis amb salsa de formatge s/lactosa (eixamel i formatge s/l) 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 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		Arròs amb pèsols i bacó Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18	DIVENDRES	19
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga S/L Bistec d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		Cigrons amb verdures Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural S/L		Sopa de brou amb fideus Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma	
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOUS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb calamars (sofregit de ceba, pebrot, tomàquet, calamars) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Mongeta tendra i patata Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Mandarina		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pinya en el seu suc		Crema de verdures s/l (patata, mongeta, pastanaga i ceba) Vedella estofada amb pèsols Macedònia de fruites		Llentíes guisades (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salmó al forn Xips de patata logurt natural	
DIMARTS	29	DIMECRES	30	DIJOUS	31				
SETMANA SANTA									



**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.

Bones Vacances!





MENÚ ESCOLES TERRASSA MARÇ 2021

NO GLUTEN, NO LACTOSA

DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Poma		Crema de carbassa s/l (Patata, carbassa i ceba) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural S/L		Macarrons S/G amb bolets Filet de lluç al forn Enciam, olives i pastanaga Pera		Fesols blancs guisats amb verdures Fingers de pollastre Enciam, blat de moro Kiwi		Mongeta tendra i patata Botifarra a la planxa Enciam, tomàquet i cogombre Plàtan	
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOUS	11	DIVENDRES	12
Espaguetis S/G amb salsa de formatge s/lactosa (salsa beixamel, formatge s/l) 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 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		Arròs amb pèsols i bacó Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18	DIVENDRES	19
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga S/L Bistec d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		Cigrons amb verdures Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural S/L		Sopa de brou amb fideus S/G Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma	
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOUS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb calamars (sofregit de ceba, pebrot, tomàquet, calamars) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Mongeta tendra i patata Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Mandarina		Tirabuixons de pasta S/G amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pinya en el seu suc		Crema de verdures s/l (patata, mongeta, pastanaga i ceba) Vedella estofada amb pèsols Macedònia de fruites		Llentíes guisades (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salmó al forn Xips de patata logurt natural	
DIMARTS	29	DIMECRES	30	DIJOUS	31				
SETMANA SANTA									



**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.

Bones Vacances!





MENÚ ESCOLES TERRASSA MARÇ 2021

NO PLV (SI VEDELLA)

DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Poma		Crema de carbassa (Patata, carbassa i ceba) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja Compota de fruita		Macarrons amb bolets Filet de lluç al forn Enciam, olives i pastanaga Pera		Fesols blancs guisats amb verdures Fingers de pollastre Enciam, blat de moro Kiwi		Mongeta tendra i patata Botifarra a la planxa Enciam, tomàquet i cogombre Plàtan	
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOUS	11	DIVENDRES	12
Espaguetis amb oli i orenga 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 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		Arròs amb pèsols i bacó Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18	DIVENDRES	19
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga S/LL Bistec d'au amb xampinyons Kiwi		Cigrons amb verdures Filet de lluç al forn Amanida variada Compota de fruita		Sopa de brou amb fideus Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma	
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOUS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb calamars (sofregit de ceba, pebrot, tomàquet, calamars) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Mongeta tendra i patata Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Mandarina		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Luç al forn Enciam i pastanaga Pinya en el seu suc		Crema de verdures s/l (patata, mongeta, pastanaga i ceba) Vedella estofada amb pèsols Macedònia de fruites		Llentíes guisades (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salmó al forn Xips de patata logurt natural	
DIMARTS	29	DIMECRES	30	DIJOUS	31				
SETMANA SANTA									



**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.

Bones Vacances!





MENÚ ESCOLES TERRASSA MARÇ 2021

NO PLV (NO VEDELLA)

DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Poma		Crema de carbassa (Patata, carbassa i ceba) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja Compota de fruita		Macarrons amb bolets Filet de lluç al forn Enciam, olives i pastanaga Pera		Fesols blancs guisats amb verdures Fingers de pollastre Enciam, blat de moro Kiwi		Mongeta tendra i patata Botifarra a la planxa Enciam, tomàquet i cogombre Plàtan	
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOUS	11	DIVENDRES	12
Espaguetis amb oli i orenga 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 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		Arròs amb pèsols i bacó Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18	DIVENDRES	19
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga S/LL Bistec d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		Cigrons amb verdures Filet de lluç al forn Amanida variada Compota de fruita		Sopa de brou amb fideus Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma	
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOUS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb calamars (sofregit de ceba, pebrot, tomàquet, calamars) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Mongeta tendra i patata Fingers de pollastre Enciam, cogombre i pipes Mandarina		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pinya en el seu suc		Crema de verdures s/l (patata, mongeta, pastanaga i ceba) Bistec d'au amb pèsols Macedònia de fruites		Llentíes guisades (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salmó al forn Xips de patata logurt natural	
DIMARTS	29	DIMECRES	30	DIJOUS	31				
SETMANA SANTA									



**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.

Bones Vacances!





MENÚ ESCOLES TERRASSA MARÇ 2021

NO FRUITS SECS

DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Poma		Crema de carbassa (Patata, carbassa i ceba) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons amb salsa de bolets (beixamel i xampinyons) Filet de lluç al forn Enciam, olives i pastanaga Pera		Fesols blancs guisats amb verdures Fingers de pollastre Enciam, blat de moro Kiwi		Mongeta tendra i patata Botifarra a la planxa Enciam, tomàquet i cogombre Plàtan	
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOUS	11	DIVENDRES	12
Espaguetis amb salsa de formatge (salsa beixamel, formatge) 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 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		Arròs amb pèsols i bacó Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18	DIVENDRES	19
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga Mandonguilles d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural		Sopa de brou amb fideus Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma	
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOUS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb calamars (sofregit de ceba, pebrot, tomàquet, calamars) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Mongeta tendra i patata Escalopa de pollastre Enciam i cogombre Mandarina		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pinya en el seu suc		Crema de verdures (patata, mongeta, pastanaga i ceba) Vedella estofada amb pèsols Macedònia de fruites		Llentíes guisades (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salmó al forn Xips de patata logurt natural	
DIMARTS	29	DIMECRES	30	DIJOUS	31				
SETMANA SANTA									



**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.

Bones Vacances!





MENÚ ESCOLES TERRASSA MARÇ 2021

NO GLUTEN, PLV

DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Poma		Crema de carbassa (Patata, carbassa i ceba) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja Compota de fruita		Macarrons S/G amb bolets Filet de lluç al forn Enciam, olives i pastanaga Pera		Fesols blancs guisats amb verdures Fingers de pollastre Enciam, blat de moro Kiwi		Mongeta tendra i patata Botifarra a la planxa Enciam, tomàquet i cogombre Plàtan	
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOUS	11	DIVENDRES	12
Espaguetis S/G amb salsa de formatge (salsa beixamel, formatge) 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 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		Arròs amb pèsols i bacó Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18	DIVENDRES	19
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc s/g Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga S/LL Bistec d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		Cigrons amb verdures Filet de lluç al forn Amanida variada Compota de fruita		Sopa de brou amb fideus S/G Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma	
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOUS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb calamars (sofregit de ceba, pebrot, tomàquet, calamars) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Mongeta tendra i patata Escalopa de pollastre s/g Enciam, cogombre i pipes Mandarina		Tirabuixons de pasta S/G amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pinya en el seu suc		Crema de verdures s/l (patata, mongeta, pastanaga i ceba) Bistec d'au amb pèsols Macedònia de fruites		Llentíes guisades (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salmó al forn Xips de patata logurt natural	
DIMARTS	29	DIMECRES	30	DIJOUS	31				
SETMANA SANTA									



**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.

Bones Vacances!





MENÚ ESCOLES TERRASSA MARÇ 2021

NO PLV (SI VEDELLA), OU

DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
Arròs amb salsa de tomàquet Llom a la planxa Amanida variada Poma		Crema de carbassa (Patata, carbassa i ceba) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja Compota de fruita		Macarrons S/OU amb bolets Filet de lluç al forn Enciam, olives i pastanaga Pera		Fesols blancs guisats amb verdures Fingers de pollastre Enciam, blat de moro Kiwi		Mongeta tendra i patata Botifarra a la planxa Enciam, tomàquet i cogombre Plàtan	
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOUS	11	DIVENDRES	12
Espaguetis S/OU amb oli i orenga 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 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		Arròs amb pèsols i bacó Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18	DIVENDRES	19
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc s/ou Enciam, pastanaga i api Taronja		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 i xampinyons Kiwi		Cigrons amb verdures Filet de lluç al forn Amanida variada Compota de fruita		Sopa de brou amb fideus S/OU Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma	
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOUS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb calamars (sofregit de ceba, pebrot, tomàquet, calamars) Gall d'indi planxa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Mongeta tendra i patata Escalopa de pollastre s/ou Enciam, cogombre i pipes Mandarina		Tirabuixons S/OU de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pinya en el seu suc		Crema de verdures s/l (patata, mongeta, pastanaga i ceba) Vedella estofada amb pèsols Macedònia de fruites		Llentíes guisades (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salmó al forn Xips de patata logurt natural	
DIMARTS	29	DIMECRES	30	DIJOUS	31				
SETMANA SANTA									



**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.

Bones Vacances!





MENÚ ESCOLES TERRASSA MARÇ 2021

NO VEDELLA, FRUITA

DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOURS	4	DIVENDRES	5
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Làctic		Crema de carbassa (Patata, carbassa i ceba) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons amb salsa de bolets (beixamel i xampinyons) Filet de lluç al forn Enciam, olives i pastanaga Làctic		Fesols blancs guisats amb verdures Rotllets de primavera Enciam, blat de moro Làctic		Mongeta tendra i patata Botifarra a la planxa Enciam, tomàquet i cogombre Làctic	
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOURS	11	DIVENDRES	12
Espaguetis amb salsa de formatge (salsa beixamel, formatge) 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 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 Làctic		Arròs amb pèsols i bacó Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	15	DIMECRES	16	DIJOURS	17	DIVENDRES	18	DIVENDRES	19
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Làctic		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Làctic		Crema de pastanaga Mandonguilles d'au amb salsa i xampinyons Làctic		Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural		Sopa de brou amb fideus Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Làctic	
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOURS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb calamars (sofregit de ceba, pebrot, tomàquet, calamars) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Làctic		Mongeta tendra i patata Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Làctic		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Làctic		Crema de verdures (patata, mongeta, pastanaga i ceba) Bistec d'au amb pèsols Làctic		Llentíes guisades (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Hamburguesa de peix Xips de patata logurt natural	
DIMARTS	29	DIMECRES	30	DIJOURS	31				
SETMANA SANTA									



**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.

Bones Vacances!





MENÚ ESCOLES TERRASSA MARÇ 2021

HIPOCALÒRICA

DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
Arròs amb oli i orenga Truita a la francesa Amanida variada Poma		Crema de carbassa (Patata, carbassa i ceba) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural desnatat		Macarrons amb xampinyons Filet de lluç al forn Enciam, olives i pastanaga Pera		Fesols blancs guisats amb verdures Gall d'indi planxa Enciam, blat de moro Kiwi		Mongeta tendra i patata Botifarra a la planxa Enciam, tomàquet i cogombre Plàtan	
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOUS	11	DIVENDRES	12
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 Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural desnatat		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) S/LL Daus de llom amb tomàquet amanit Plàtan		Arròs amb pèsols i bacó Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18	DIVENDRES	19
Coliflor i patata al vapor Llom a la planxa Enciam, pastanaga i api Taronja		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 xampinyons Kiwi		Cigrons amb verdures Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural desnatat		Sopa de brou amb fideus Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma	
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOUS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb calamars (sofregit de ceba, pebrot, tomàquet, calamars) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Mongeta tendra i patata Bistec de pollastre a la planxa Enciam, cogombre i pipes Mandarina		Tirabuixons de pasta amb orenga Lluç al forn Enciam i pastanaga Pinya en el seu suc		Crema de verdures (patata, mongeta, pastanaga i ceba) Vedella estofada amb pèsols Macedònia de fruites		Llentíes guisades (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Hamburguesa de peix Xips de patata logurt natural	
DIMARTS	29	DIMECRES	30	DIJOUS	31				
SETMANA SANTA									



**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

** Cuiinat i amanit amb oli d'oliva

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

Bones Vacances!





MENÚ ESCOLES TERRASSA MARÇ 2021

NO LLEGUMS

DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Poma		Crema de carbassa (Patata, carbassa i ceba) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons amb salsa de bolets (beixamel i xampinyons) Filet de lluç al forn Enciam, olives i pastanaga Pera		Arròs amb verdures Fingers de pollastre Enciam, blat de moro Kiwi		Mongeta tendra i patata Botifarra a la planxa Enciam, tomàquet i cogombre Plàtan	
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOUS	11	DIVENDRES	12
Espaguetis amb salsa de formatge (salsa beixamel, formatge) 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 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		Arròs amb bacó Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18	DIVENDRES	19
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc (in situ) Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga Bistec d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		Patates a la Riojana (verdures i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural		Sopa de brou amb fideus Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma	
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOUS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb calamars (sofregit de ceba, pebrot, tomàquet, calamars) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Mongeta tendra i patata Escalopa de pollastre (in situ) Enciam, cogombre i pipes Mandarina		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pinya en el seu suc		Crema de verdures (patata, pastanaga i ceba) Vedella estofada s/pèsols Macedònia de fruites		Patates guisades (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Hamburguesa de peix Xips de patata logurt natural	
DIMARTS	29	DIMECRES	30	DIJOUS	31				
SETMANA SANTA									



**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.

Bones Vacances!





MENÚ ESCOLES TERRASSA MARÇ 2021

NO LLEGUMS, OU

DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
Arròs amb salsa de tomàquet LLom a la planxa Amanida variada Poma		Crema de carbassa (Patata, carbassa i ceba) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons S/OU amb salsa de bolets (beixamel i xampinyons) Filet de lluç al forn Enciam, olives i pastanaga Pera		Arròs amb verdures Fingers de pollastre Enciam, blat de moro Kiwi		Mongeta tendra i patata Botifarra a la planxa Enciam, tomàquet i cogombre Plàtan	
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOUS	11	DIVENDRES	12
Espaguetis S/OU amb salsa de formatge (salsa beixamel, formatge) 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 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		Arròs amb bacó Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18	DIVENDRES	19
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc (in situ) s/0u Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de gallineta al forn Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga Bistec d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		Patates a la Riojana (verdures i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural		Sopa de brou amb fideus S/OU Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma	
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOUS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb calamars (sofregit de ceba, pebrot, tomàquet, calamars) Bistec d'au Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Mongeta tendra i patata Escalopa de pollastre (in situ) s/ou Enciam, cogombre i pipes Mandarina		Tirabuixons de pasta S/OU amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pinya en el seu suc		Crema de verdures (patata, pastanaga i ceba) Vedella estofada s/pèsols Macedònia de fruites		Patates guisades (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salmó al forn Xips de patata logurt natural	
DIMARTS	29	DIMECRES	30	DIJOUS	31				
SETMANA SANTA									



**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.

Bones Vacances!





MENÚ ESCOLES TERRASSA MARÇ 2021

NO SOJA, FS, SÍNDRIA, MELÓ, KIWI

DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOURS	4	DIVENDRES	5
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Poma		Crema de carbassa (Patata, carbassa i ceba) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja** logurt natural		Macarrons amb salsa de bolets (beixamel i xampinyons) Filet de lluç al forn Enciam, olives i pastanaga Pera		Fesols blancs guisats amb verdures Fingers de pollastre Enciam, blat de moro Fruita del temps*		Mongeta tendra i patata Botifarra a la planxa Enciam, tomàquet i cogombre Plàtan	
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOURS	11	DIVENDRES	12
Espaguetis amb salsa de formatge (salsa beixamel, formatge) 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 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		Arròs amb pèsols i bacó Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	15	DIMECRES	16	DIJOURS	17	DIVENDRES	18	DIVENDRES	19
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga Bistec d'au amb salsa i xampinyons Fruita del temps*		Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural		Sopa de brou amb fideus Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma	
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOURS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb calamars (sofregit de ceba, pebrot, tomàquet, calamars) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Mongeta tendra i patata Escalopa de pollastre Enciam i cogombre Mandarina		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pinya en el seu suc		Crema de verdures (patata, mongeta, pastanaga i ceba) Vedella estofada amb pèsols Macedònia de fruites		Llentíes guisades (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salmó al forn Xips de patata logurt natural	
DIMARTS	29	DIMECRES	30	DIJOURS	31	SETMANA SANTA			



**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 ALLERGENS 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.

Bones Vacances!





MENÚ ESCOLES TERRASSA MARÇ 2021

**NO LACTOSA, PRÈSSEC,
ALPISTE**

DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Poma		Crema de carbassa s/l (Patata, carbassa i ceba) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural S/L		Macarrons amb bolets Filet de lluç al forn Enciam, olives i pastanaga Pera		Fesols blancs guisats amb verdures Fingers de pollastre Enciam, blat de moro Kiwi		Mongeta tendra i patata Botifarra a la planxa Enciam, tomàquet i cogombre Plàtan	
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOUS	11	DIVENDRES	12
Espaguetis amb salsa de formatge s/l (beixamel S/L, formatge s/l) 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 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		Arròs amb pèsols i bacó Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18	DIVENDRES	19
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga S/L Bistec d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		Cigrons amb verdures Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural S/L		Sopa de brou amb fideus Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma	
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOUS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb calamars (sofregit de ceba, pebrot, tomàquet, calamars) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Mongeta tendra i patata Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Mandarina		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pinya en el seu suc		Crema de verdures s/l (patata, mongeta, pastanaga i ceba) Vedella estofada amb pèsols Macedònia de fruites		Llentíes guisades (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salmó al forn Xips de patata logurt natural	
DIMARTS	29	DIMECRES	30	DIJOUS	31				
SETMANA SANTA									



**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.

Bones Vacances!





MENÚ ESCOLES TERRASSA MARÇ 2021

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

DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Poma		Crema de carbassa (Patata, carbassa i ceba) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons amb salsa de bolets (beixamel i xampinyons) Gall d'indi planxa Escalopa de pollastre (in situ) Enciam, olives i pastanaga Pera		Arròs amb verduretes Fingers de pollastre Enciam, blat de moro Kiwi		Mongeta tendra i patata Botifarra a la planxa Enciam, tomàquet i cogombre Plàtan	
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOUS	11	DIVENDRES	12
Espaguetis amb salsa de formatge (salsa beixamel, formatge) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Patates guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verduretes) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou 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		Arròs amb bacó Gall d'indi planxa Amanida variada Pera	
DILLUNS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18	DIVENDRES	19
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc (in situ) Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga Bistec d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		Patates a la Riojana (verduretes i xoriç) Truita francesa Amanida variada logurt natural		Sopa de brou amb fideus Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma	
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOUS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb verdures (sofregit de ceba, pebrot, tomàquet) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Mongeta tendra i patata Escalopa de pollastre (in situ) Enciam i cogombre Mandarina		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Llom a la planxa Enciam i pastanaga Pinya en el seu suc		Crema de verdures (patata, pastanaga i ceba) Vedella estofada s/pèsols Macedònia de fruites		Patates guisades (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Llom a la planxa Xips de patata logurt natural	
DIMARTS	29	DIMECRES	30	DIJOUS	31				
SETMANA SANTA									



**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.

Bones Vacances!





MENÚ ESCOLES TERRASSA MARÇ 2021

SENSE MARISC

DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Poma		Crema de carbassa (Patata, carbassa i ceba) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons amb salsa de bolets (beixamel i xampinyons) Filet de lluç al forn Enciam, olives i pastanaga Pera		Fesols blancs guisats amb verdures Fingers de pollastre Enciam, blat de moro Kiwi		Mongeta tendra i patata Botifarra a la planxa Enciam, tomàquet i cogombre Plàtan	
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOUS	11	DIVENDRES	12
Espaguetis amb salsa de formatge (salsa beixamel, formatge) 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 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		Arròs amb pèsols i bacó Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18	DIVENDRES	19
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga Mandonguilles d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural		Sopa de brou amb fideus Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma	
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOUS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb calamars (sofregit de ceba, pebrot, tomàquet, calamars) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Mongeta tendra i patata Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Mandarina		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pinya en el seu suc		Crema de verdures (patata, mongeta, pastanaga i ceba) Vedella estofada amb pèsols Macedònia de fruites		Llentíes guisades (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salmó al forn Xips de patata logurt natural	
DIMARTS	29	DIMECRES	30	DIJOUS	31				
SETMANA SANTA									



**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.

Bones Vacances!





MENÚ ESCOLES TERRASSA MARÇ 2021

NO SOJA, POLLASTRE

DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOURS	4	DIVENDRES	5
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Poma		Crema de carbassa (Patata, carbassa i ceba) Llom a la planxa Enciam i brots de soja** logurt natural		Macarrons amb salsa de bolets (beixamel i xampinyons) Filet de lluç al forn Enciam, olives i pastanaga Pera		Fesols blancs guisats amb verdures Gall d'indi planxa Enciam, blat de moro Kiwi		Mongeta tendra i patata Botifarra a la planxa Enciam, tomàquet i cogombre Plàtan	
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOURS	11	DIVENDRES	12
Espaguetis amb salsa de formatge (salsa beixamel, formatge) 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 Lluç al forn Enciam i pipes logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Arròs amb pèsols i bacó Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	15	DIMECRES	16	DIJOURS	17	DIVENDRES	18	DIVENDRES	19
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga Llom a la planxa amb salsa i xampinyons Kiwi		Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural		Sopa de brou amb fideus Truita francesa Enciam, blat de moro i olives Poma	
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOURS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb calamars (sofregit de ceba, pebrot, tomàquet, calamars) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Mongeta tendra i patata Escalopa de porc Enciam, cogombre i pipes Mandarina		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pinya en el seu suc		Crema de verdures (patata, mongeta, pastanaga i ceba) Vedella estofada amb pèsols Macedònia de fruites		Llentíes guisades (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salmó al forn Xips de patata logurt natural	
DIMARTS	29	DIMECRES	30	DIJOURS	31	SETMANA SANTA			

Bones Vacances!



**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 ALLERGENS 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 MARÇ 2021

NO CUSTACIS

DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Poma		Crema de carbassa (Patata, carbassa i ceba) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons amb salsa de bolets (beixamel i xampinyons) Filet de lluç al forn Enciam, olives i pastanaga Pera		Fesols blancs guisats amb verdures Fingers de pollastre Enciam, blat de moro Kiwi		Mongeta tendra i patata Botifarra a la planxa Enciam, tomàquet i cogombre Plàtan	
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOUS	11	DIVENDRES	12
Espaguetis amb salsa de formatge (salsa beixamel, formatge) 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 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		Arròs amb pèsols i bacó Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18	DIVENDRES	19
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga Mandonguilles d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural		Sopa de brou amb fideus Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma	
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOUS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb calamars (sofregit de ceba, pebrot, tomàquet, calamars) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Mongeta tendra i patata Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Mandarina		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Bunyols de vent		Crema de verdures (patata, mongeta, pastanaga i ceba) Vedella estofada amb pèsols Macedònia de fruites		Llentíes guisades (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salmó al forn Xips de patata logurt natural	
DIMARTS	29	DIMECRES	30	DIJOUS	31				
SETMANA SANTA									



**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.

Bones Vacances!





MENÚ ESCOLES TERRASSA MARÇ 2021

NO CIGRONS

DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Poma		Crema de carbassa (Patata, carbassa i ceba) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons amb salsa de bolets (beixamel i xampinyons) Filet de lluç al forn Enciam, olives i pastanaga Pera		Fesols blancs guisats amb verdures Fingers de pollastre Enciam, blat de moro Kiwi		Mongeta tendra i patata Botifarra a la planxa Enciam, tomàquet i cogombre Plàtan	
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOUS	11	DIVENDRES	12
Espaguetis amb salsa de formatge (salsa beixamel, formatge) 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 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		Arròs amb pèsols i bacó Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18	DIVENDRES	19
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc (in situ) Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga Mandonguilles d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		Patates a la Riojana (verdures i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural		Sopa de brou amb fideus Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma	
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOUS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb calamars (sofregit de ceba, pebrot, tomàquet, calamars) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Mongeta tendra i patata Escalopa de pollastre (in situ) Enciam, cogombre i pipes Mandarina		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Bunyols de vent		Crema de verdures (patata, mongeta, pastanaga i ceba) Vedella estofada amb pèsols Macedònia de fruites		Llentíes guisades (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Hamburguesa de peix Xips de patata logurt natural	
DIMARTS	29	DIMECRES	30	DIJOUS	31				
SETMANA SANTA									



**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.

Bones Vacances!





MENÚ ESCOLES TERRASSA MARÇ 2021

**NO POLLASTRE,
AUS DE CORRAL**

DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOURS	4	DIVENDRES	5
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Poma		Crema de carbassa (Patata, carbassa i ceba) Llom a la planxa Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons amb salsa de bolets (beixamel i xampinyons) Filet de lluç al forn Enciam, olives i pastanaga Pera		Fesols blancs guisats amb verdures Rotllets de primavera Enciam, blat de moro Kiwi		Mongeta tendra i patata Botifarra a la planxa Enciam, tomàquet i cogombre Plàtan	
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOURS	11	DIVENDRES	12
Espaguetis amb salsa de formatge (salsa beixamel, formatge) 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 LLuç al forn Enciam i pipes logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Arròs amb pèsols i bacó Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	15	DIMECRES	16	DIJOURS	17	DIVENDRES	18	DIVENDRES	19
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga Mandonguilles de vedella amb salsa i xampinyons Kiwi		Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural		Sopa de brou amb fideus Truita francesa Enciam, blat de moro i olives Poma	
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOURS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb calamars (sofregit de ceba, pebrot, tomàquet, calamars) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Mongeta tendra i patata Escalopa de porc Enciam, cogombre i pipes Mandarina		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Bunyols de vent		Crema de verdures (patata, mongeta, pastanaga i ceba) Vedella estofada amb pèsols Macedònia de fruites		Llentíes guisades (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Hamburguesa de peix Xips de patata logurt natural	
DIMARTS	29	DIMECRES	30	DIJOURS	31				
SETMANA SANTA									



**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 ALLERGENS 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 MARÇ 2021

NO FS, MARISC, ROSACEES

DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Poma		Crema de carbassa (Patata, carbassa i ceba) Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons amb salsa de bolets (beixamel i xampinyons) Filet de lluç al forn Enciam, olives i pastanaga Pera		Fesols blancs guisats amb verdures Fingers de pollastre Enciam, blat de moro Fruita del temps*		Mongeta tendra i patata Botifarra a la planxa Enciam, tomàquet i cogombre Plàtan	
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOUS	11	DIVENDRES	12
Espaguetis amb salsa de formatge (salsa beixamel, formatge) 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 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		Arròs amb pèsols i bacó Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18	DIVENDRES	19
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga Mandonguilles d'au amb salsa i xampinyons Fruita del temps*		Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural		Sopa de brou amb fideus Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma	
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOUS	25	DIVENDRES	26
Arròs amb calamars (sofregit de ceba, pebrot, tomàquet, calamars) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Mongeta tendra i patata Escalopa de pollastre Enciam i cogombre Mandarina		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pinya en el seu suc		Crema de verdures (patata, mongeta, pastanaga i ceba) Vedella estofada amb pèsols Macedònia de fruites		Llentíes guisades (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salmó al forn Xips de patata logurt natural	
DIMARTS	29	DIMECRES	30	DIJOUS	31				
SETMANA SANTA									



**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.

Bones Vacances!

