



MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2021



BASAL

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



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

** Cuitat i amanit amb oli d'oliva

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