







MENÚ ESCOLES TERRASSA FEBRER 2023



BASAL



Ja ha arribat el Carnaval,
que és la festa més genial.

DIMECRES		1		DIJOUS		2		DIVENDRES		3	
				Macarrons amb salsa de formatge Cuetes de rap al forn Enciam, olives i pastanaga Poma		Cigrons guisats amb verdures Rotllet de primavera Enciam, blat de moro i soja Kiwi		Sopa de brou i arròs Trita de patata i ceba Enciam i tomàquet Plàtan			
DILLUNS		6		DIMARTS		7		DIMECRES		8	
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Trita de tonyina Enciam, olives i blat de moro Taronja		Crema d'hortalisses de temporada Cuixetes de pollastre al forn Enciam i blat de moro logurt natural		Arròs amb salsa de tomàquet Lluç amb salsa de ceba i pèsols Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Estofat de gall d'indi amb daus de pastanaga Pera			
DILLUNS		13		DIMARTS		14		DIMECRES		15	
Crema de pastanaga Macarrons amb bolonyesa de llentíes Amanida verda Taronja		Mongeta tendra i patata Mandonguilles (carn de porc i vedella) amb salsa i xampinyons Kiwi		Sopa de brou Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma		Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Trita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan 		Arròs amb salsa de tomàquet Nuggets de peix Enciam i tomàquet Natilla de xocolata			
DILLUNS CARNAVAL		20		DIMARTS		21		DIMECRES		22	
FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ 		Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre Enciam, cogombre Mandarina		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Gall de St.Pere al forn Enciam i pastanaga Pera		Llentíes amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Trita de patata iceba Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Sopa de peix i arròs (cap de rap) Estofat de porc amb mossets de patata Plàtan			
DILLUNS		27		DIMARTS		28		 <p>21 de Febrer El Dia Internacional de la Llengua Materna fou aprovat a la Conferència General de la UNESCO del novembre de 1999 amb l'objectiu de fomentar la reflexió i la mobilització al voltant de la diversitat lingüística i el multilingüisme.</p>			
Mongeta tendra i patata LLibrets de gall d'indi i formatge Enciam i pinya Macedònia de fruites		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Trita de tonyina Enciam, brots de soja i olives logurt natural									

*Tots els menús estan acompanyats amb aigua!
*Carnet i anant amb el d'ou!
*Tercer article de l'Reglament UE 1180/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, sobre establiment d'opaca de la informació sobre els ALERGENS 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.