

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR



JUNY

CURS 2020-2021

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1	2
		<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga i tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis al pesto · Timbal de vedella amb salsa de pomes · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de llenties vermelles i verdures de primavera · Croquetes de mill i pastanaga amb amanida d'enciams i carbassó ratllat · Fruita del temps
	6	7	8	9
FESTIU	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons napolitana · Truita de carbassó amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral guisat amb verdures · Ales de pollastre ecològic cruixents amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Ensaladilla russa amb maionesa s/ou · Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida · Iogurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida de llenties amb pernil dolç*, pastanaga i olives · Pizza* hortolana amb verdures i tomàquet · Fruita del temps
	13	14	15	16
<ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Botifarra de porc* al forn amb amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patata · Guisat de gall dindi* amb xampinyons · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'espirals amb enciam, olives i tomàquet · Truita jardinera amb amanida d'enciams i cogombre · Iogurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassó amb crostonets · Hamburguesa vegetariana feta a la cuina***, amb amanida · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida de cigrons, amb tomàquet, tonyina* i olives · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps
	20	21	22	
<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb carbassó ratllat, tonyina* i tomàquet · Truita de patata i ceba amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures d'estiu amb crostonets · Llenties guisades amb ceba i patata · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis amb salsa de tomàquet · Carn magra de porc* arrebossada amb amanida d'enciams i pastanaga · Gelat* 		

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels mateixos siguin de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos.

**El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana així com la seva preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

*** Les mandonguilles vegetals són elaborades a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seità ni tofu

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1	2
		<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga i tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten amb amanida · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis d'arròs al pesto · Timbal s/gluten de vedella amb salsa de pomes · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de llenties vermelles i verdures de primavera · Croquetes s/gluten de mill i pastanaga amb amanida d'enciams i carbassó ratllat · Fruita del temps
	6	7	8	9
FESTIU	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons d'arròs napolitana · Truita de carbassó amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral guisat amb verdures · Ales de pollastre ecològic cruixents amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Ensaladilla russa amb maionesa s/ou · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten amb amanida · Iogurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida de llenties amb pernil dolç, pastanaga i olives · Pizza* s/gluten hortolana amb verdures i tomàquet · Fruita del temps
	13	14	15	16
<ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Botifarra de porc* al forn amb amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patata · Guisat de gall dindi* amb xampinyons · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'espirlals d'arròs amb enciam, olives i tomàquet · Truita jardiner amb amanida d'enciams i cogombre · Iogurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassó amb crostonets s/gluten · Hamburguesa vegetariana s/gluten feta a la cuina***, amb amanida · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida de cigrons, amb tomàquet, tonyina* i olives · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten · Fruita del temps
	20	21	22	
<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb carbassó ratllat, tonyina* i tomàquet · Truita de patata i ceba amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures d'estiu amb crostonets s/gluten · Llenties guisades amb ceba i patata · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis d'arròs amb salsa de tomàquet · Carn magra de porc* arrebossada s/gluten amb amanida d'enciams i pastanaga · Gelat* s/gluten 		

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels mateixos siguin de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos.

**El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana així com la seva preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

*** Les mandonguilles vegetals són elaborades a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seità ni tofu

JUNY

CURS 2020-2021

CELÍAC - S/LACTOSA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga i tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten amb amanida · Fruita del temps	2 · Espaguetis d'arròs al pesto · Timbal s/gluten s/lactosa de vedella amb salsa de pomes · Fruita del temps	3 · Crema de llenties vermelles i verdures de primavera · Croquetes s/gluten s/lactosa de mill i pastanaga amb amanida d'enciams i carbassó ratllat · Fruita del temps
6 FESTIU	7 · Macarrons d'arròs napolitana · Truita s/lactosa de carbassó amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	8 · Arròs integral guisat amb verdures · Ales de pollastre ecològic cruixents amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps	9 · Ensaladilla russa amb maionesa s/lactosa · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten amb amanida · Postre de soja	10 · Amanida de llenties amb pernil dolç, pastanaga i olives · Pizza* s/gluten hortolana amb verdures i tomàquet amb formatge s/lactosa · Fruita del temps
13 · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Botifarra de porc* al forn amb amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps	14 · Mongeta tendra amb patata · Guisat de gall dindi* amb xampinyons · Fruita del temps	15 · Amanida d'espirlals d'arròs amb enciam, olives i tomàquet · Truita s/lactosa jardineria amb amanida d'enciams i cogombre · Postre de soja	16 · Crema de carbassó amb crostonets s/gluten · Hamburguesa vegetariana s/gluten s/lactosa feta a la cuina***, amb amanida · Fruita del temps	17 · Amanida de cigrons, amb tomàquet, tonyina* i olives · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten · Fruita del temps
20 · Amanida d'arròs amb carbassó ratllat, tonyina* i tomàquet · Truita s/lactosa de patata i ceba amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps	21 · Crema de verdures d'estiu amb crostonets s/gluten · Llenties guisades amb ceba i patata · Fruita del temps	22 · Espaguetis d'arròs amb salsa de tomàquet · Carn magra de porc* arrebossada s/gluten amb amanida d'enciams i pastanaga · Gelat* s/gluten s/lactosa		

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels mateixos siguin de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos.

**El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana així com la seva preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

*** Les mandonguilles vegetals són elaborades a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seità ni tofu

JUNY

CURS 2020-2021

S/PORC

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1	2
		<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga i tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis al pesto · Timbal s/porc de vedella amb salsa de pomes · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de lleties vermelles i verdures de primavera · Croquetes de mill i pastanaga amb amanida d'enciams i carbassó ratllat · Fruita del temps
	6	7	8	9
FESTIU	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons napolitana · Truita de carbassó amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral guisat amb verdures · Ales de pollastre ecològic cruixents amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Ensaladilla russa amb maionesa s/ou · Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida · Iogurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida de lleties amb carbassó, pastanaga i olives · Pizza* hortolana amb verdures i tomàquet · Fruita del temps
	13	14	15	16
<ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Bistec de vedella amb salsa de tomàquet i amanida · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patata · Guisat de gall dindi* amb xampinyons · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'espirals amb enciam, olives i tomàquet · Truita jardinera amb amanida d'enciams i cogombre · Iogurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassó amb crostonets · Hamburguesa vegetariana feta a la cuina***, amb amanida · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida de cigrons, amb tomàquet, tonyina* i olives · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps
	20	21	22	
<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb carbassó ratllat, tonyina* i tomàquet · Truita de patata i ceba amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures d'estiu amb crostonets · Lleties guisades amb ceba i patata · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis amb salsa de tomàquet · Escalopa de pollastre* amb amanida d'enciams i pastanaga · Gelat* 		

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels mateixos siguin de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos.

**El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana així com la seva preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

*** les mandonguilles vegetals són elaborades a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seità ni tofu

OVO LACTO VEGETARIÀ

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1	2
		<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga i tomàquet · Mongeta del carai guisada amb patata i verdures · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis al pesto · Guisat de tofu amb verdures · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de lleties vermelles i verdures de primavera · Croquetes de mill i pastanaga amb amanida d'enciams i carbassó ratllat · Fruita del temps
	6	7	8	9
FESTIU	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons napolitana · Truita de carbassó amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral guisat amb verdures · Mongeta del ganxet i patata saltejada amb all i julivert · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Ensaladilla russa amb maionesa s/ou · Vegenugets fets a la cuina***al forn amb amanida d'enciams i germinats · Iogurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida de lleties amb remolatxa, pastanaga i olives · Pizza* hortolana amb verdures i tomàquet · Fruita del temps
	13	14	15	16
<ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Fricandó de tofu amb xampinyons i pastanaga · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patata · Pastís de mill i cigrons amb salsa de tomàquet i amanida · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'espirals amb enciam, olives i tomàquet · Truita jardinera amb amanida d'enciams i cogombre · Iogurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassó amb crostonets · Hamburguesa vegetariana feta a la cuina***, amb amanida · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida de cigrons, amb tomàquet, ou dur i olives · Estofat de seità amb patata i pastanaga · Fruita del temps
	20	21	22	
<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb carbassó ratllat, pastanaga i tomàquet · Truita de patata i ceba amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures d'estiu amb crostonets · Lleties guisades amb patata i verdura · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de bleda, patata i carbassó · Espaguetis amb salsa de tomàquet · Gelat* 		

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels mateixos siguin de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos.

**El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana així com la seva preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

*** les mandonguilles vegetals són elaborades a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seità ni tofu

S/FRUITS SECS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1	2
		<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga i tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis al pesto s/fruits secs · Timbal de vedella amb salsa de pomes · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de llenties vermelles i verdures de primavera · Croquetes de mill i verdures s/panses amb amanida d'enciams i poma · Fruita del temps
	6	7	8	9
FESTIU	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons napolitana · Truita de carbassó amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral guisat amb verdures · Ales de pollastre ecològic cruixents amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Ensaladilla russa amb maionesa s/ou · Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida · Iogurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida de llenties amb pernil dolç, pastanaga i olives · Pizza* hortolana amb verdures i tomàquet · Fruita del temps
	13	14	15	16
<ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Botifarra de porc* al forn amb amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patata · Guisat de gall dindi* amb xampinyons · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'espirals amb enciam, olives i tomàquet · Truita jardinera amb amanida d'enciams i cogombre · Iogurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassó amb crostonets · Hamburguesa vegetariana s/fruits secs feta a la cuina***, amb amanida · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida de cigrons, amb tomàquet, tonyina* i olives · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps
	20	21	22	
<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb carbassó ratllat, tonyina* i tomàquet · Truita de patata i ceba amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures d'estiu amb crostonets · Llenties guisades amb ceba i patata · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis amb salsa de tomàquet · Carn magra de porc* arrebossada amb amanida d'enciams i pastanaga · Gelat* s/fruits secs 		

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels mateixos siguin de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos.

**El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana així com la seva preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

*** Les mandonguilles vegetals són elaborades a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seità ni tofu

JUNY

CURS 2020-2021

S/LACTOSA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga i tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida · Fruita del temps	2 · Espaguetis al pesto amb formatge s/lactosa · Timbal s/lactosa de vedella amb salsa de pomes · Fruita del temps	3 · Crema de llenties vermelles i verdures de primavera · Croquetes s/lactosa de mill i pastanaga amb amanida d'enciams i carbassó ratllat · Fruita del temps
FESTIU	6 · Macarrons napolitana · Truita s/lactosa de carbassó amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	7 · Arròs integral guisat amb verdures · Ales de pollastre ecològic cruixents amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps	8 · Ensaladilla russa amb maionesa s/lactosa · Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida · Postre de soja	9 10 · Amanida de llenties amb pernil dolç, pastanaga i olives · Pizza* hortolana amb verdures i tomàquet i formatge s/lactosa · Fruita del temps
13 · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Botifarra de porc* al forn amb amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps	14 · Mongeta tendra amb patata · Guisat de gall dindi* amb xampinyons · Fruita del temps	15 · Amanida d'espirals amb enciam, olives i tomàquet · Truita s/lactosa jardineria amb amanida d'enciams i cogombre · Postre de soja	16 · Crema de carbassó amb crostonets · Hamburguesa s/lactosa vegetariana feta a la cuina***, amb amanida · Fruita del temps	17 · Amanida de cigrons, amb tomàquet, tonyina* i olives · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps
20 · Amanida d'arròs amb carbassó ratllat, tonyina* i tomàquet · Truita s/lactosa de patata i ceba amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps	21 · Crema de verdures d'estiu amb crostonets · Llenties guisades amb ceba i patata · Fruita del temps	22 · Espaguetis amb salsa de tomàquet · Carn magra de porc* arrebossada amb amanida d'enciams i pastanaga · Gelat* s/lactosa		

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels mateixos siguin de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos.

**El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana així com la seva preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

*** les mandonguilles vegetals són elaborades a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seità ni tofu

JUNY

CURS 2020-2021

S/LLEGUMS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga i tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida · Fruita del temps	2 · Espaguetis al pesto · Timbal de vedella amb salsa de pomes · Fruita del temps	3 · Crema de verdures de primavera · Croquetes de mill i pastanaga amb amanida d'enciams i carbassó ratllat · Fruita del temps
FESTIU	6 · Macarrons napolitana · Truita de carbassó amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	7 · Arròs integral guisat amb verdures · Ales de pollastre ecològic cruixents amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps	8 · Ensaladilla russa s/mongeta tendra amb maionesa s/ou · Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida · Iogurt Natural	9 · Amanida de cous cous amb pernil dolç, pastanaga i olives · Pizza* hortolana amb verdures i tomàquet · Fruita del temps
13 · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Botifarra de porc* al forn amb amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps	14 · Trinxat de bleda, pastanaga i patata · Guisat de gall dindi* amb xampinyons · Fruita del temps	15 · Amanida d'espirals amb enciam, olives i tomàquet · Truita jardiner amb amanida d'enciams i cogombre · Iogurt Natural	16 · Crema de carbassó amb crostonets · Hamburguesa s/llegums vegetariana feta a la cuina***, amb amanida · Fruita del temps	17 · Fideus integrals amb verdures · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps
20 · Amanida d'arròs amb carbassó ratllat, tonyina* i tomàquet · Truita de patata i ceba amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps	21 · Crema de verdures d'estiu amb crostonets · Pollastre a la planxa amb amanida d'enciams i tomàquet · Fruita del temps	22 · Espaguetis amb salsa de tomàquet · Carn magra de porc* arrebossada amb amanida d'enciams i pastanaga · Gelat*		

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels mateixos siguin de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos.

**El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana així com la seva preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

*** les mandonguilles vegetals són elaborades a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seità ni tofu

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR



JUNY

CURS 2020-2021

S/OU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga i tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida · Fruita del temps	2 · Espaguetis al pesto · Timbal s/ou de vedella amb salsa de pomes · Fruita del temps	3 · Crema de lleties vermelles i verdures de primavera · Croquetes s/ou de mill i pastanaga amb amanida d'enciams i carbassó ratllat · Fruita del temps
FESTIU	6 · Macarrons napolitana · Bistec a la planxa amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps	7 · Arròs integral guisat amb verdures · Ales de pollastre ecològic cruixents amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps	8 · Ensaladilla russa amb maionesa s/ou · Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida · Iogurt Natural	9 · Amanida de lleties amb pernil dolç, pastanaga i olives · Pizza* hortolana amb verdures i tomàquet · Fruita del temps
13 · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Botifarra de porc* al forn amb amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps	14 · Mongeta tendra amb patata · Guisat de gall dindi* amb xampinyons · Fruita del temps	15 · Amanida d'espirals amb enciam, olives i tomàquet · Pollastre* a la planxa, amb salsa de tomàquet i amanida · Iogurt Natural	16 · Crema de carbassó amb crostonets · Hamburguesa s/ou vegetariana feta a la cuina***, amb amanida · Fruita del temps	17 · Amanida de cigrons, amb tomàquet, tonyina* i olives · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps
20 · Amanida d'arròs amb carbassó ratllat, tonyina* i tomàquet · Pollastre* al forn amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps	21 · Crema de verdures d'estiu amb crostonets · Lleties guisades amb ceba i patata · Fruita del temps	22 · Espaguetis amb salsa de tomàquet · Carn magra de porc* arrebossada s/ou amb amanida d'enciams i pastanaga · Gelat* s/ou		

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels mateixos siguin de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos.

**El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana així com la seva preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

*** Les mandonguilles vegetals són elaborades a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seità ni tofu

JUNY

CURS 2020-2021

S/PEIX

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1	2
		<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga i tomàquet · Pollastre a la planxa, amb salsa de tomàquet i amanida · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis al pesto · Timbal de vedella amb salsa de pomes · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de lleties vermelles i verdures de primavera · Croquetes de mill i pastanaga amb amanida d'enciams i carbassó ratllat · Fruita del temps
	6	7	8	9
FESTIU	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons napolitana · Truita de carbassó amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral guisat amb verdures · Ales de pollastre ecològic cruixents amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Ensaladilla russa amb maionesa s/ou · Vegenugets fets a la cuina***al forn amb amanida d'enciams i germinats · Iogurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida de lleties amb pernil dolç, pastanaga i olives · Pizza* hortolana amb verdures i tomàquet · Fruita del temps
	13	14	15	16
<ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Botifarra de porc* al forn amb amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patata · Guisat de gall dindi* amb xampinyons · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'espirals amb enciam, olives i tomàquet · Truita jardineria amb amanida d'enciams i cogombre · Iogurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassó amb crostonets · Hamburguesa vegetariana feta a la cuina***, amb amanida · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida de cigrons, amb tomàquet, ou dur i olives · Pollastre al forn amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps
	20	21	22	
<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb carbassó ratllat, pastanaga i tomàquet · Truita de patata i ceba amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures d'estiu amb crostonets · Lleties guisades amb ceba i patata · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis amb salsa de tomàquet · Carn magra de porc* arrebossada amb amanida d'enciams i pastanaga · Gelat* especial 		

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels mateixos siguin de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos.

**El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana així com la seva preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

*** les mandonguilles vegetals són elaborades a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seità ni tofu

JUNY

CURS 2020-2021

S/CARN VEDELLA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1	2
		<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga i tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis al pesto · Timbal de carns s/vedella amb salsa de pomes · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de llenties vermelles i verdures de primavera · Croquetes de mill i pastanaga amb amanida d'enciams i carbassó ratllat · Fruita del temps
	6	7	8	9
FESTIU	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons napolitana · Truita de carbassó amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral guisat amb verdures · Ales de pollastre ecològic cruixents amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Ensaladilla russa amb maionesa s/ou · Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida · Iogurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida de llenties amb pernil dolç, pastanaga i olives · Pizza* hortolana amb verdures i tomàquet · Fruita del temps
	13	14	15	16
<ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Botifarra de porc* al forn amb amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patata · Guisat de gall dindi* amb xampinyons · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'espirals amb enciam, olives i tomàquet · Truita jardiner amb amanida d'enciams i cogombre · Iogurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassó amb crostonets · Hamburguesa vegetariana feta a la cuina***, amb amanida · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida de cigrons, amb tomàquet, tonyina* i olives · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps
	20	21	22	
<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb carbassó ratllat, tonyina* i tomàquet · Truita de patata i ceba amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures d'estiu amb crostonets · Llenties guisades amb ceba i patata · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis amb salsa de tomàquet · Carn magra de porc* arrebossada amb amanida d'enciams i pastanaga · Gelat* 		

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels mateixos siguin de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos.

**El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana així com la seva preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

*** Les mandonguilles vegetals són elaborades a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seità ni tofu

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga i tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida · Fruita del temps 	<p>1</p> <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis al pesto s/fruits secs · Timbal s/ou de vedella amb salsa de pomes · Fruita del temps 	<p>2</p> <ul style="list-style-type: none"> · Crema de llenties vermelles i verdures de primavera · Croquetes de mill i verdures s/panses amb amanida d'enciams i poma · Fruita del temps
	6	7	8	9
FESTIU	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons napolitana · Bistec a la planxa amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral guisat amb verdures · Ales de pollastre ecològic cruixents amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Ensaladilla russa amb maionesa s/ou · Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida · Iogurt Natural 	<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> · Amanida de llenties amb pernil dolç*, pastanaga i olives · Pizza* hortolana amb verdures i tomàquet · Fruita del temps
	13	14	15	16
<ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Botifarra de porc* al forn amb amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patata · Guisat de gall dindi* amb xampinyons · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'espirals amb enciam, olives i tomàquet · Pollastre a la planxa, amb salsa de tomàquet i amanida · Iogurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassó amb crostonets · Hamburguesa s/ou s/fruits secs vegetariana feta a la cuina***, amb amanida · Fruita del temps 	<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> · Amanida de cigrons, amb tomàquet, tonyina* i olives · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps
	20	21	22	
<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb carbassó ratllat, tonyina* i tomàquet · Pollastre al forn amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures d'estiu amb crostonets · Llenties guisades amb ceba i patata · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis amb salsa de tomàquet · Carn magra de porc arrebossada s/ou amb amanida d'enciams i pastanaga · Gelat* s/ou s/fruits secs 		

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels mateixos siguin de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos.

**El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana així com la seva preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

*** les mandonguilles vegetals són elaborades a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seità ni tofu

