

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

SETEMBRE

CURS 2023-2024



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		6 · Espaguetis amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet, amb formatge* ratllat · Truita de carbassó amb amanida d'enciams i pastanaga · logurt Natural	7 · Mongeta tendra amb patata · Hamburguesa de vedella feta a la cuina amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps	8 · Amanida de cigrons, amb enciam, tomàquet i tonyina* · Guisat de gall dindi* amb pastanga i patata · Fruita del temps
FESTIU	11 · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga i tomàquet (13 s/olives) · Truita de patata i ceba (13 s/ceba) amb carbassó al forn · logurt Natural	12 · Macarrons napolitana · Peix de llotja segons les millors captures** (13 Lluç del Nord) · Fruita del temps	13 · Crema tèbia de carbassó amb crostonets · Llom de porc* a planxa amb salsa de ceba i amanida (13 sense salsa) · Fruita del temps	14 · Llenties guisades amb patata i verdura · Pollastre* al forn amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps
18 · Amanida d'espirals amb carbassó ratllat, olives i tomàquet · Truita de pastanaga amb amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps	19 · Cigrons guisats amb patata i verdura · Ales de pollastre ecològic cruixents amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps	20 · Trinxat de blada, carbassa i patata · Fricandó de vedella amb xampinyons · Fruita del temps	21 · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida · logurt Natural	22 · Crema tèbia de llenties vermelles i porros · Pizza artesana amb beicon *, verdures i tomàquet · Fruita del temps
25 · Trinxat de col, carbassa i patata · Pit de gall dindi* arrebossat amb amanida d'enciams i tomàquet · Fruita del temps	26 · Mongeta del carai guisada amb patata i verdures · Truita de formatge* amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	27 · Amanida russa amb lactonesa · Botifarra de porc* al forn amb amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps	28 · Macarrons amb salsa de tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** · logurt Natural	29 · Arròs 3 delícies (pastanaga, truita i olives) · Vegenuggets fets a la cuina***al forn amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps

Menús valorats nutricionalment per: GEMMA OÑA Dietista-Nutricionista col·legiada número CAT 000781

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. 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, preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

*** les hamburgueses, vegenuggets i mandonguilles vegetals s'elaboren a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seità ni tofu.



ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

SETEMBRE

CELÍAC

CURS 2023-2024



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		6 · Espaguetis d'arròs amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet, amb formatge* ratllat · Truita de carbassó amb amanida d'enciams i pastanaga · Iogurt Natural	7 · Mongeta tendra amb patata · Hamburguesa de vedella feta a la cuina amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps	8 · Amanida de cigrons, amb enciam, tomàquet i tonyina* · Guisat de gall dindi* amb pastanaga i patata · Fruita del temps
FESTIU	11 · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga i tomàquet (13 s/olives) · Truita de patata i ceba (13 s/ceba) amb carbassó al forn · Iogurt Natural	12 · Macarrons d'arròs napolitana · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten (13 Lluç del Nord) · Fruita del temps	13 · Crema tèbia de carbassó amb crostonets s/gluten · Llom de porc a planxa amb salsa de ceba i amanida (13 sense salsa de ceba) · Fruita del temps	14 · Llenties guisades amb patata i verdura · Pollastre* al forn amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps
18 · Amanida d'espirals d'arròs amb carbassó ratllat, olives i tomàquet · Truita de pastanaga amb amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps	19 · Cigrons guisats amb patata i verdura · Ales de pollastre ecològic cruixents amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps	20 · Trinxat de blada, carbassa i patata · Fricandó s/gluten de vedella amb xampinyons · Fruita del temps	21 · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten, amb amanida · Iogurt Natural	22 · Crema tèbia de llenties vermelles i porros · Pizza s/gluten artesana amb pernil dolç*, verdures i tomàquet · Fruita del temps
25 · Trinxat de col, carbassa i patata · Pit de gall dindi* arrebossat s/gluten amb amanida d'enciams i tomàquet · Fruita del temps	26 · Mongeta del carai guisada amb patata i verdures · Truita de formatge* amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	27 · Amanida russa amb lactonesa · Botifarra de porc* al forn amb amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps	28 · Macarrons d'arròs amb salsa de tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten · Iogurt Natural	29 · Arròs 3 delícies (pastanaga, truita i olives) · Vegenugets s/gluten fets a la cuina***al forn amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps

Menús valorats nutricionalment per: GEMMA OÑA Dietista-Nutricionista col·legiada número CAT 000781

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. 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 asseguruem 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, preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

*** les hamburgueses, vegenugets i mandonguilles vegetals s'elaboren a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seità ni tofu.



ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

SETEMBRE

CELÍAC - S/LACTOSA

CURS 2023-2024



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		6	7	8
		<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis d'arròs amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet · Truita de carbassó amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patata · Hamburguesa de vedella* feta a la cuina amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida de cigrons, amb enciam, tomàquet i tonyina* · Guisat de gall dindi* amb pastanaga i patata · Fruita del temps
	11	12	13	14
FESTIU	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga i tomàquet (13 s/olives) · Truita de patata i ceba (13 s/ceba) amb carbassó al forn · Postre de soja 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons d'arròs napolitana · Peix de llotja segons les millors captures** cuitat s/gluten (13 Lluç del Nord) · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema tèbia de carbassó amb crostonets s/gluten · Llom de porc a planxa amb salsa de ceba i amanida (13 sense salsa de ceba) · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Lenties guisades amb patata i verdura · Pollastre* al forn amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps
	18	19	20	21
<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'espirals d'arròs amb carbassó ratllat, olives i tomàquet · Truita de pastanaga amb amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Cigrons guisats amb patata i verdura · Ales de pollastre ecològic cruixents amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de bleda, carbassa i patata · Fricandó s/gluten de vedella amb xampinyons · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millors captures** cuitat s/gluten, amb amanida · Postre de soja 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema tèbia de lenties vermelles i porros · Pizza s/gluten artesana amb pernil dolç s/lactosa*, verdures, tomàquet i formatge s/lactosa* · Fruita del temps
	25	26	27	28
<ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de col, carbassa i patata · Pit de gall dindi* arrebossat s/gluten amb amanida d'enciams i tomàquet · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del carai guisada amb patata i verdures · Truita de formatge s/lactosa* amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida russa amb lactonesa s/lactosa* · Botifarra de porc* al forn amb amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons d'arròs amb salsa de tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** cuitat s/gluten · Postre de soja 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs 3 delícies (pastanaga, truita i olives) · Vegenuggets s/gluten s/lactosa feta a la cuina***al forn amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps

Menús valorats nutricionalment per: GEMMA OÑA Dietista-Nutricionista col·legiada número CAT 000781

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. 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, preparació i guarició a www.ecomenja.com.

*** les hamburgueses, vegenuggets i mandonguilles vegetals s'elaboren a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seità ni tofu.



ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

SETEMBRE

CURS 2023-2024



HALAL

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		6	7	8
		<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet, amb formatge* ratllat · Truita de carbassó amb amanida d'enciams i pastanaga · logurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patata · Hamburguesa de vedella* s/porc feta a la cuina amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida de cigrons, amb enciam, tomàquet i tonyina* · Guisat de gall dindi* amb pastanaga i patata · Fruita del temps
	11	12	13	14
FESTIU	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga i tomàquet (13 s/olives) · Truita de patata i ceba (13 s/ceba) amb carbassó al forn · logurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons napolitana · Peix de llotja segons les millors captures** (13 Luç del Nord) · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema tèbia de carbassó amb crostonets · Cigrons saltats amb mill i remolatxa · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Llenties guisades amb patata i verdura · Pollastre* al forn amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps
	18	19	20	21
<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'espivals amb carbassó ratllat, olives i tomàquet · Truita de pastanaga amb amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Cigrons guisats amb patata i verdura · Ales de pollastre ecològic cruixents amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de blada, carbassa i patata · Fricandó de vedella* amb xampinyons · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida · logurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema tèbia de llenties vermelles i porros · Pizza artesana amb verdures i tomàquet · Fruita del temps
	25	26	27	28
<ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de col, carbassa i patata · Pit de gall dindi* arrebossat amb amanida d'enciams i tomàquet · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del carai guisada amb patata i verdures · Truita de formatge* amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida russa amb lactonesa · Pastís de mill i verdures amb salsa de tomàquet i amanida · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons amb salsa de tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** · logurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs 3 delícies (pastanaga, truita i olives) · Vegenugets fets a la cuina***al forn amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps

Menús valorats nutricionalment per: GEMMA OÑA Dietista-Nutricionista col·legiada número CAT 000781

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. 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, preparació i guarició a www.ecomenja.com.

*** les hamburgueses, vegenugets i mandonguilles vegetals s'elaboren a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seità ni tofu.



ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

SETEMBRE

CURS 2023-2024



OVO LACTO VEGETARIÀ

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		6 · Espaguetis amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet, amb formatge* ratllat · Truita de carbassó amb amanida d'enciams i pastanaga · Iogurt Natural	7 · Mongeta tendra amb patata · Arròs integral guisat amb verdures · Fruita del temps	8 · Amanida de cigrons amb carbassó tomàquet i olives · Seità arrebossat amb salsa de tomàquet · Fruita del temps
FESTIU	11 · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga i tomàquet · Truita de patata i ceba amb carbassó al forn · Iogurt Natural	12 · Macarrons napolitana · Tofu guisat amb pastanaga i porro · Fruita del temps	13 · Crema tèbia de carbassó amb crostonets · Cigrons saltats amb mill i remolatxa · Fruita del temps	14 · Llenties guisades amb patata i verdura · Seità guisat amb ceba, pastanaga i tomàquet · Fruita del temps
18 · Amanida d'espirals amb carbassó ratllat, olives i tomàquet · Truita de pastanaga amb amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps	19 · Cigrons guisats amb patata i verdura · Arròs integral al forn amb verdures · Fruita del temps	20 · Trinxat de blada, carbassa i patata · Fricandó de seità amb xampinyons · Fruita del temps	21 · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Mongeta del ganxet amb patata i verdures · Iogurt Natural	22 · Crema tèbia de llenties vermelles i porros · Pizza artesana amb verdures i tomàquet · Fruita del temps
25 · Trinxat de col, carbassa i patata · Seità arrebossat amb salsa de tomàquet i amanida · Fruita del temps	26 · Mongeta del carai guisada amb patata i verdures · Truita de formatge* amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	27 · Amanida russa amb lactonesa · Pastís de mill i verdures amb salsa de tomàquet i amanida · Fruita del temps	28 · Hummus de cigrons amb bastonets i amanida · Macarrons amb salsa de tomàquet · Iogurt Natural	29 · Arròs 3 delícies (pastanaga, truita i olives) · Vegenugetts fets a la cuina***al forn amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps

Menús valorats nutricionalment per: GEMMA OÑA Dietista-Nutricionista col·legiada número CAT 000781

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. 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 asseguruem 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, preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

*** les hamburgueses, vegenugetts i mandonguilles vegetals s'elaboren a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seità ni tofu.



ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

SETEMBRE

CURS 2023-2024



S/CARN VEDELLA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		6 · Espaguetis amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet, amb formatge* ratllat · Truita de carbassó amb amanida d'enciams i pastanaga · logurt Natural	7 · Mongeta tendra amb patata · Hamburguesa de porc* feta a la cuina amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps	8 · Amanida de cigrons, amb enciam, tomàquet i tonyina* · Guisat de gall dindi* amb pastanga i patata · Fruita del temps
	11 · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga i tomàquet (13 s/olives) · Truita de patata i ceba (13 s/ceba) amb carbassó al forn · logurt Natural	12 · Macarrons napolitana · Peix de llotja segons les millors captures** (13 Lluç del Nord) · Fruita del temps	13 · Crema tèbia de carbassó amb crostonets · Llom de porc* a planxa amb salsa de ceba i amanida (13 sense salsa) · Fruita del temps	14 · Lenties guisades amb patata i verdura · Pollastre* al forn amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps
FESTIU	18 · Amanida d'espivals amb carbassó ratllat, olives i tomàquet · Truita de pastanaga amb amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps	19 · Cigrons guisats amb patata i verdura · Ales de pollastre ecològic cruixents amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps	20 · Trinxat de blada, carbassa i patata · Guisat de gall dindi* amb xampinyons · Fruita del temps	21 · Crema tèbia de lenties vermelles i porros · Pizza artesana amb beicon *, verdures i tomàquet · Fruita del temps
25 · Trinxat de col, carbassa i patata · Pit de gall dindi* arrebossat amb amanida d'enciams i tomàquet · Fruita del temps	26 · Mongeta del carai guisada amb patata i verdures · Truita de formatge* amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	27 · Amanida russa amb lactonesa · Botifarra de porc* al forn amb amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps	28 · Macarrons amb salsa de tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** · logurt Natural	29 · Arròs 3 delícies (pastanaga, truita i olives) · Vegenuggets fets a la cuina***al forn amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps

Menús valorats nutricionalment per: GEMMA OÑA Dietista-Nutricionista col·legiada número CAT 000781

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. 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 asseguruem 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, preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

*** les hamburgueses, vegenuggets i mandonguilles vegetals s'elaboren a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seità ni tofu.



ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

SETEMBRE

CURS 2023-2024



S/FRUITS SECS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet, amb formatge* ratllat · Truita de carbassó amb amanida d'enciams i pastanaga · Iogurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patata · Hamburguesa de vedella feta a la cuina amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida de cigrons, amb enciam, tomàquet i tonyina* · Guisat de gall dindi* amb pastanga i patata · Fruita del temps
FESTIU	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga i tomàquet (1/3 s/olives) · Truita de patata i ceba (1/3 s/ceba) amb carbassó al forn · Iogurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons napolitana · Peix de llotja segons les millors captures** (1/3 Luç del Nord) · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema tèbia de carbassó amb crostonets · Llom de porc* a planxa amb salsa de ceba i amanida (1/3 sense salsa) · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Llenties guisades amb patata i verdura · Pollastre* al forn amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps
<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'espivals amb carbassó ratllat, olives i tomàquet · Truita de pastanaga amb amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Cigrons guisats amb patata i verdura · Ales de pollastre ecològic cruixents amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de bleda, carbassa i patata · Fricandó de vedella amb xampinyons · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida · Iogurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema tèbia de llenties vermelles i porros · Pizza artesana amb beicon *, verdures i tomàquet · Fruita del temps
<ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de col, carbassa i patata · Pit de gall dindi* arrebossat amb amanida d'enciams i tomàquet · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del carai guisada amb patata i verdures · Truita de formatge* amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida russa amb lactonesa · Botifarra de porc* al forn amb amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons amb salsa de tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** · Iogurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs 3 delícies (pastanaga, truita i olives) · Vegenugets s/fruits secs fets a la cuina***al forn amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps

Menús valorats nutricionalment per: GEMMA OÑA Dietista-Nutricionista col·legiada número CAT 000781

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. 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, preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

*** les hamburgueses, vegenugets i mandonguilles vegetals s'elaboren a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seità ni tofu.



ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

SETEMBRE

S/LACTOSA

CURS 2023-2024



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		6	7	8
		<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet · Truita de carbassó amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patata · Hamburguesa de vedella feta a la cuina amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida de cigrons, amb enciam, tomàquet i tonyina* · Guisat de gall dindi* amb pastanaga i patata · Fruita del temps
	11	12	13	14
FESTIU	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga i tomàquet (13 s/olives) · Truita de patata i ceba (13 s/ceba) amb carbassó al forn · Postre de soja 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons napolitana · Peix de llotja segons les millors captures** (13 Lluç del Nord) · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema tèbia de carbassó amb crostonets · Llom de porc* a planxa amb salsa de ceba i amanida (13 sense salsa de ceba) · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Llenties guisades amb patata i verdura · Pollastre* al forn amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps
	18	19	20	21
<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'espirals amb carbassó ratllat, olives i tomàquet · Truita de pastanaga amb amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Cigrons guisats amb patata i verdura · Ales de pollastre ecològic cruixents amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de blada, carbassa i patata · Fricandó de vedella* amb xampinyons · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida · Postre de soja 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema tèbia de llenties vermelles i porros · Pizza artesana amb pernil dolç *, verdures i tomàquet, amb formatge s/lactosa* · Fruita del temps
	25	26	27	28
<ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de col, carbassa i patata · Pit de gall dindi* arrebossat amb amanida d'enciams i tomàquet · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del carai guisada amb patata i verdures · Truita de formatge s/lactosa* amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida russa amb lactonesa s/lactosa* · Botifarra de porc* al forn amb amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons amb salsa de tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** · Postre de soja 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs 3 delícies (pastanaga, truita i olives) · Vegenugets s/lactosa* fets a la cuina***al forn amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps

Menús valorats nutricionalment per: GEMMA OÑA Dietista-Nutricionista col·legiada número CAT 000781

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. 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 asseguruem 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, preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

*** les hamburgueses, vegenugets i mandonguilles vegetals s'elaboren a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seità ni tofu.



ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

SETEMBRE

CURS 2023-2024



S/LLEGUMS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet, amb formatge* ratllat · Truita de carbassó amb amanida d'enciams i pastanaga · logurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de bleada, carbassa i patata · Hamburguesa de vedella feta a la cuina amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida de cous cous amb pernil dolç, tomàquet i olives · Guisat de gall dindi* amb pastanaga i patata · Fruita del temps
FESTIU	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga i tomàquet · Truita de patata i ceba amb carbassó al forn · logurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons napolitana · Peix de llotja segons les millors captures** s/farina de cigró · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema tèbia de carbassó amb crostonets · Llom de porc a planxa amb salsa de ceba i amanida · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Mill amb verdures · Pollastre* al forn amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps
<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'espivals amb carbassó ratllat, olives i tomàquet · Truita de pastanaga amb amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral guisat amb carbassó i xampinyons · Ales de pollastre ecològic cruixents amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de bleada, carbassa i patata · Fricandó de vedella amb xampinyons · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millors captures** s/farina de cigró, amb amanida · logurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema tèbia de carbassó i porros · Pizza artesana amb pernil dolç *, verdures i tomàquet · Fruita del temps
<ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de col, carbassa i patata · Pit de gall dindi* arrebossat s/farina de cigró, amb amanida d'enciams i tomàquet · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Fideus integrals a la cassola amb pastanaga i carbassó · Truita de formatge* amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida russa s/mongeta tendra, amb lactonesa · Botifarra de porc* al forn amb amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons amb salsa de tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** s/farina de cigró · logurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs 3 delícies (pastanaga, truita i olives) · Pollastre al forn amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps

Menús valorats nutricionalment per: GEMMA OÑA Dietista-Nutricionista col·legiada número CAT 000781

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. 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, preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

*** les hamburgueses, vegenuggets i mandonguilles vegetals s'elaboren a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seità ni tofu.



ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

SETEMBRE

S/OU - S/FRUITS SECS

CURS 2023-2024



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet, amb formatge* ratllat · Pollastre a la planxa, amb salsa de tomàquet i amanida · Iogurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patata · Hamburguesa de vedella feta a la cuina amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida de cigrons, amb enciam, tomàquet i tonyina* · Guisat de gall dindi* amb pastanaga i patata · Fruita del temps
FESTIU	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga i tomàquet · Bistec a la planxa amb amanida d'enciams i pastanaga · Iogurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons napolitana · Peix de llotja segons les millors captures** (13 Lluç del Nord) · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema tèbia de carbassó amb crostonets · Llom de porc a planxa amb salsa de ceba i amanida · Fruita del temps 	FESTA LOCAL
<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'espirals amb carbassó ratllat, olives i tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Cigrons guisats amb patata i verdura · Ales de pollastre ecològic cruixents amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de bleda, carbassa i patata · Fricandó de vedella amb xampinyons · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida · Iogurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema tèbia de llenties vermelles i porros · Pizza artesana amb pernil dolç*, verdures i tomàquet · Fruita del temps
<ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de col, carbassa i patata · Pit de gall dindi* arrebossat s/ou amb amanida d'enciams i tomàquet · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del carai guisada amb patata i verdures · Seità a la planxa amb salsa de tomàquet i amanida · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida russa amb lactonesa · Botifarra de porc* al forn amb amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons amb salsa de tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** · Iogurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs 3 delícies (pastanaga, pernil dolç* i olives) · Vegenugetts s/ou s/fruits secs fets a la cuina***al forn amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps

Menús valorats nutricionalment per: GEMMA OÑA Dietista-Nutricionista col·legiada número CAT 000781

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. 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, preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

*** les hamburgueses, vegenugetts i mandonguilles vegetals s'elaboren a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seità ni tofu.



ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

SETEMBRE

CURS 2023-2024



S/PEIX

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet, amb formatge* ratllat · Truita de carbassó amb amanida d'enciams i pastanaga · logurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patata · Hamburguesa de vedella feta a la cuina amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida de cigrons amb carbassó tomàquet i olives · Guisat de gall dindi* amb pastanga i patata · Fruita del temps
FESTIU	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga i tomàquet · Truita de patata i ceba amb carbassó al forn · logurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons napolitana · Tofu guisat amb pastanaga i porro · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema tèbia de carbassó amb crostonets · Llom de porc* planxa amb salsa de ceba i amanida · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Llenties guisades amb patata i verdura · Pollastre* al forn amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps
<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'espivals amb carbassó ratllat, olives i tomàquet · Truita de pastanaga amb amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Cigrons guisats amb patata i verdura · Ales de pollastre ecològic cruixents amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de bleda, carbassa i patata · Fricandó de vedella amb xampinyons · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Mongeta del ganxet amb patata i verdures · logurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema tèbia de llenties vermelles i porros · Pizza artesana amb beicon *, verdures i tomàquet · Fruita del temps
<ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de col, carbassa i patata · Pit de gall dindi* arrebossat amb amanida d'enciams i tomàquet · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del carai guisada amb patata i verdures · Truita de formatge* amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida russa amb lactonesa · Botifarra de porc* al forn amb amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Hummus de cigrons amb bastonets i amanida · Macarrons amb salsa de tomàquet · logurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs 3 delícies (pastanaga, truita i olives) · Vegenugetts fets a la cuina***al forn amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps

Menús valorats nutricionalment per: GEMMA OÑA Dietista-Nutricionista col·legiada número CAT 000781

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. 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, preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

*** les hamburgueses, vegenugetts i mandonguilles vegetals s'elaboren a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seità ni tofu.

