

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

JUNY

CURS 2024-2025



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 · Sopa de verdures amb arròs · Botifarra* al forn · Amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	3 · Mongetes guisades amb verdures · Truita de carbassó i patates · Amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps	4 · Mongeta tendra amb patates · Pit de gall dindi* a la planxa amb all i julivert · Amanida d'enciams · Iogurt Natural	5 · Amanida d'espitals amb cogombre, tomàquet i olives · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps	6 · Crema freda de carbassó amb crostonets* · Lasanya de llenties i arròs integral gratinada amb beixamel · Fruita del temps
9 · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga i tomàquet · Estofat de vedella amb pastanaga · Iogurt Natural	10 · Pastís fred de patata, salsa de tomàquet, ou dur i olives · Pollastre* al forn amb carbassó i orenga · Fruita del temps	11 · Espaguetis amb salsa de formatge* i olives negres · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i pastanga · Fruita del temps	12 · Col-i-flor, carbassó i pastanaga al forn · Truita de formatge · Amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	13 · Mongeta blanca guisada amb verdures · Seità arrebossat amb quètxup · Amanida d'enciams i blat de moro* · Fruita del temps
16 · Llenties guisades amb verdures · Truita de pastanaga i patates · Amanida d'enciams · Fruita del temps	17 · Crema de verdures de primavera amb llavors de carbassa torrades · Llom* a la planxa amb salsa de ceba · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps	18 · Cous cous amb verdures · Gall dindi* guisat amb pastanaga · Fruita del temps	19 · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i blat de moro* · Fruita del temps	20 · Macarrons amb salsa de tomàquet · Hamburguesa de pollastre* · Xips de patates* · Gelat: sandwich*
23 FI DE CURS - BON ESTIU !!! 	24	25	26	27
30				

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. Les hamburgueses de vedella estan elaborades a la nostra pròpia cuina, amb un 80% de carn de vedella magra i un 20% de carn de porc baixa en greixos.

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

JUNY

CURS 2024-2025

OVOLACTOVEGETARIÀ



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 · Sopa de verdures amb arròs · Frankfurt vegetal al forn · Amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	3 · Mongetes guisades amb verdures · Truita de carbassó i patates · Amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps	4 · Mongeta tendra amb patates · Cigrons saltats amb all i julivert · Iogurt Natural	5 · Amanida d'espírels amb cogombre, tomàquet i olives · Tofu marinat · Fruita del temps	6 · Crema freda de carbassó amb crostonets* · Lasanya de llenties i arròs integral gratinada amb beixamel · Fruita del temps
9 · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga i tomàquet · Estofat de cigrons amb pastanaga i pipes · Iogurt Natural	10 · Pastís fred de patata, salsa de tomàquet, ou dur i olives · Tofu al forn amb carbassó i orenga · Fruita del temps	11 · Espaguetis amb salsa de formatge* i olives negres · Llenties saltades · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps	12 · Col-i-flor, carbassó i pastanaga al forn · Truita de formatge · Amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	13 · Mongeta blanca guisada amb verdures · Seità arrebossat amb quètxup · Amanida d'enciams i blat de moro* · Fruita del temps
16 · Llenties guisades amb verdures · Truita de pastanaga i patates · Amanida d'enciams · Fruita del temps	17 · Crema de verdures de primavera amb llavors de carbassa torrades · Seità a la planxa amb salsa de ceba · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps	18 · Cous cous amb verdures · Tofu guisat · Fruita del temps	19 · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Cigrons estofats · Fruita del temps	20 · Macarrons amb salsa de tomàquet · Hamburguesa vegetariana feta a la cuina*** · Xips de patates* · Gelat: sandwich*
23 FI DE CURS - BON ESTIU !!!	24	25	26	27
30				

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.

Les hamburgueses de vedella estan elaborades a la nostra pròpia cuina, amb un 80% de carn de vedella magra i un 20% de carn de porc baixa en greixos.

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

JUNY

CURS 2024-2025



SENSE FRUITS SECS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 · Sopa de verdures amb arròs · Botifarra* al forn · Amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	3 · Mongetes guisades amb verdures · Truita de carbassó i patates · Amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps	4 · Mongeta tendra amb patates · Pit de gall dindi* a la planxa amb all i julivert · Amanida d'enciams · Iogurt Natural	5 · Amanida d'espirlals amb cogombre, tomàquet i olives · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps	6 · Crema freda de carbassó · Lasanya de llenties i arròs integral gratinada amb beixamel · Fruita del temps
9 · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga i tomàquet · Estofat de vedella amb pastanaga · Iogurt Natural	10 · Pastís fred de patata, salsa de tomàquet, ou dur i olives · Pollastre* al forn amb carbassó i orenga · Fruita del temps	11 · Espaguetis amb salsa de formatge* i olives negres · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps	12 · Col-i-flor, carbassó i pastanaga al forn · Truita de formatge* · Amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	13 · Mongeta blanca guisada amb verdures · Seità arrebossat amb quètxup · Amanida d'enciams i blat de moro* · Fruita del temps
16 · Llenties guisades amb verdures · Truita de pastanaga i patates · Amanida d'enciams · Fruita del temps	17 · Crema de verdures de primavera · Llom* a la planxa amb salsa de ceba · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps	18 · Cous cous amb verdures · Gall dindi* guisat amb pastanaga · Fruita del temps	19 · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i blat de moro* · Fruita del temps	20 · Macarrons amb salsa de tomàquet · Hamburguesa de pollastre* · Xips de patates* · Gelat de fruita natural s/al·lèrgens
23 FI DE CURS - BON ESTIU !!! 	24	25	26	27
30				

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.

Les hamburgueses de vedella estan elaborades a la nostra pròpia cuina, amb un 80% de carn de vedella magra i un 20% de carn de porc baixa en greixos.

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

JUNY

CURS 2024-2025

S/FRUITS SECS S/LLENTIES



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 · Sopa de verdures amb arròs · Botifarra* al forn · Amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	3 · Mongetes guisades amb verdures · Truita de carbassó i patates · Amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps	4 · Mongeta tendra amb patates · Pit de gall dindi* a la planxa amb all i julivert · Amanida d'enciams · Iogurt Natural	5 · Amanida d'espirlals amb cogombre, tomàquet i olives · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps	6 · Crema freda de carbassó · Pollastre* a la planxa amb amanida · Fruita del temps
9 · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga i tomàquet · Estofat de vedella amb pastanaga · Iogurt Natural	10 · Pastís fred de patata, salsa de tomàquet, ou dur i olives · Pollastre* al forn amb carbassó i orenga · Fruita del temps	11 · Espaguetis amb salsa de formatge* i olives negres · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps	12 · Col-i-flor, carbassó i pastanaga al forn · Truita de formatge · Amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	13 · Mongeta blanca guisada amb verdures · Seità arrebossat amb quètxup · Amanida d'enciams i blat de moro* · Fruita del temps
16 · Trinxat de verdures · Truita de pastanaga i patates · Amanida d'enciams · Fruita del temps	17 · Crema de verdures de primavera · Llom* a la planxa amb salsa de ceba · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps	18 · Cous cous amb verdures · Gall dindi* guisat amb pastanaga · Fruita del temps	19 · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i blat de moro* · Fruita del temps	20 · Macarrons amb salsa de tomàquet · Pollastre* a la planxa · Xips de patates* · Gelat de fruita natural s/al·lèrgens
23 FI DE CURS - BON ESTIU !!! 	24	25	26	27
30				

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.

Les hamburgueses de vedella estan elaborades a la nostra pròpia cuina, amb un 80% de carn de vedella magra i un 20% de carn de porc baixa en greixos.

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

JUNY

CURS 2024-2025

SENSE GLUTEN



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 · Sopa de verdures amb arròs · Botifarra* al forn · Amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	3 · Mongetes guisades amb verdures · Truita de carbassó i patates · Amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps	4 · Mongeta tendra amb patates · Pit de gall dindi* a la planxa amb all i julivert · Amanida d'enciams · Iogurt Natural	5 · Amanida d'espírels s/gluten amb cogombre, tomàquet i olives · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten · Fruita del temps	6 · Crema freda de carbassó · Lasanya de llenties i arròs integral gratinada amb beixamel s/gluten · Fruita del temps
9 · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga i tomàquet · Estofat de vedella amb pastanaga · Iogurt Natural	10 · Pastís fred de patata, salsa de tomàquet, ou dur i olives · Pollastre* al forn amb carbassó i orenga · Fruita del temps	11 · Espaguetis s/gluten amb salsa de formatge* i olives negres · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps	12 · Col-i-flor, carbassó i pastanaga al forn · Truita de formatge* · Amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	13 · Mongeta blanca guisada amb verdures · Gall dindi* amb arrebossat especial amb quètxup · Amanida d'enciams i blat de moro* · Fruita del temps
16 · Llenties guisades amb verdures · Truita de pastanaga i patates · Amanida d'enciams · Fruita del temps	17 · Crema de verdures de primavera amb llavors de carbassa torrades · Llom* a la planxa amb salsa de ceba · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps	18 · Mill amb verdures · Gall dindi* guisat amb pastanaga · Fruita del temps	19 · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten · Amanida d'enciams i blat de moro* · Fruita del temps	20 · Macarrons s/gluten amb salsa de tomàquet · Hamburguesa de pollastre* · Xips de patates* · Gelat: polo*
23 FI DE CURS - BON ESTIU !!!	24	25	26	27
30				

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, veguenuggets i mandonguilles vegetals s'elaboren a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense Seità ni tofu.

Les hamburgueses de vedella estan elaborades a la nostra pròpia cuina, amb un 80% de carn de vedella magra i un 20% de carn de porc baixa en greixos.

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

JUNY

CURS 2024-2025



S/GLUTEN S/LLENTIES

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 · Sopa de verdures amb arròs · Botifarra* al forn · Amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	3 · Mongetes guisades amb verdures · Truita de carbassó i patates · Amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps	4 · Mongeta tendra amb patates · Pit de gall dindi* a la planxa amb all i julivert · Amanida d'enciams · Iogurt Natural	5 · Amanida d'espírels s/gluten amb cogombre, tomàquet i olives · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten · Fruita del temps	6 · Crema freda de carbassó · Pollastre* a la planxa amb amanida · Fruita del temps
9 · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga i tomàquet · Estofat de vedella amb pastanaga · Iogurt Natural	10 · Pastís fred de patata, salsa de tomàquet, ou dur i olives · Pollastre* al forn amb carbassó i orenga · Fruita del temps	11 · Espaguetis s/gluten amb salsa de formatge* i olives negres · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps	12 · Col-i-flor, carbassó i pastanaga al forn · Truita de formatge* · Amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	13 · Mongeta blanca guisada amb verdures · Gall dindi* amb arrebossat especial amb quètxup · Amanida d'enciams i blat de moro* · Fruita del temps
16 · Trinxat de verdures · Truita de pastanaga i patates · Amanida d'enciams · Fruita del temps	17 · Crema de verdures de primavera amb llavors de carbassa torrades · Llom* a la planxa amb salsa de ceba · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps	18 · Mill amb verdures · Gall dindi* guisat amb pastanaga · Fruita del temps	19 · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten · Amanida d'enciams i blat de moro* · Fruita del temps	20 · Macarrons s/gluten amb salsa de tomàquet · Pollastre* a la planxa · Xips de patates* · Gelat: polo*
23 FI DE CURS - BON ESTIU !!!	24	25	26	27
30				

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.

Les hamburgueses de vedella estan elaborades a la nostra pròpia cuina, amb un 80% de carn de vedella magra i un 20% de carn de porc baixa en greixos.

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

JUNY

CURS 2024-2025

HALAL



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 · Sopa de verdures amb arròs · Salsitxes de pollastre* · Amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	3 · Mongetes guisades amb verdures · Truita de carbassó i patates · Amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps	4 · Mongeta tendra amb patates · Pit de gall dindi* a la planxa amb all i julivert · Amanida d'enciams · Iogurt Natural	5 · Amanida d'espirls amb cogombre, tomàquet i olives · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps	6 · Crema freda de carbassó amb crostonets* · Lasanya de llenties i arròs integral gratinada amb beixamel · Fruita del temps
9 · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga i tomàquet · Estofat de vedella amb pastanaga · Iogurt Natural	10 · Pastís fred de patata, salsa de tomàquet, ou dur i olives · Pollastre* al forn amb carbassó i orenga · Fruita del temps	11 · Espaguetis amb salsa de formatge* i olives negres · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps	12 · Col-i-flor, carbassó i pastanaga al forn · Truita de formatge* · Amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	13 · Mongeta blanca guisada amb verdures · Seità arrebossat amb quètxup · Amanida d'enciams i blat de moro* · Fruita del temps
16 · Llenties guisades amb verdures · Truita de pastanaga i patates · Amanida d'enciams · Fruita del temps	17 · Crema de verdures de primavera amb llavors de carbassa torrades · Bistec de vedella a la planxa amb salsa de ceba · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps	18 · Cous cous amb verdures · Gall dindi* guisat amb pastanaga · Fruita del temps	19 · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i blat de moro* · Fruita del temps	20 · Macarrons amb salsa de tomàquet · Hamburguesa de pollastre* · Xips de patates* · Gelat: sandwich*
23 FI DE CURS - BON ESTIU !!! 	24	25	26	27
30				

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.

Les hamburgueses de vedella estan elaborades a la nostra pròpia cuina, amb un 80% de carn de vedella magra i un 20% de carn de porc baixa en greixos.

ESCOLA VAIXEL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

JUNY

CURS 2024-2025

SENSE LACTOSA



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 · Sopa de verdures amb arròs · Botifarra* al forn · Amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	3 · Mongetes guisades amb verdures · Truita de carbassó i patates · Amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps	4 · Mongeta tendra amb patates · Pit de gall dindi* a la planxa amb all i julivert · Amanida d'enciams · Postre de soja	5 · Amanida d'espirlals amb cogombre, tomàquet i olives · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps	6 · Crema freda de carbassó · Lasanya de llenties i arròs integral amb beixamel s/llet · Fruita del temps
9 · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga i tomàquet · Estofat de vedella amb pastanaga · Postre de soja	10 · Pastís fred de patata, salsa de tomàquet, ou dur i olives s/llet · Pollastre* al forn amb carbassó i orenga · Fruita del temps	11 · Espaguetis amb salsa napolitana · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps	12 · Col·i-flor, carbassó i pastanaga al forn · Truita francesa · Amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	13 · Mongeta blanca guisada amb verdures · Seità arrebossat amb quètxup · Amanida d'enciams i blat de moro* · Fruita del temps
16 · Llenties guisades amb verdures · Truita de pastanaga i patates · Amanida d'enciams · Fruita del temps	17 · Crema de verdures de primavera amb llavors de carbassa torrades · Llom* a la planxa amb salsa de ceba · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps	18 · Cous cous amb verdures · Gall dindi* guisat amb pastanaga · Fruita del temps	19 · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i blat de moro* · Fruita del temps	20 · Macarrons amb salsa de tomàquet · Hamburguesa de pollastre* · Xips de patates* · Gelat de fruita natural s/al·lèrgens
23 FI DE CURS - BON ESTIU !!! 	24	25	26	27
30				

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.

Les hamburgueses de vedella estan elaborades a la nostra pròpia cuina, amb un 80% de carn de vedella magra i un 20% de carn de porc baixa en greixos.

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

JUNY

CURS 2024-2025

S/LACTOSA HALAL



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 · Sopa de verdures amb arròs · Salsitxes de pollastre* · Amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	3 · Mongetes guisades amb verdures · Truita de carbassó i patates · Amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps	4 · Mongeta tendra amb patates · Pit de gall dindi* a la planxa amb all i julivert · Amanida d'enciams · Postre de soja	5 · Amanida d'espirals amb cogombre, tomàquet i olives · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps	6 · Crema freda de carbassó · Lasanya de llenties i arròs integral amb beixamel s/llet · Fruita del temps
9 · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga i tomàquet · Estofat de vedella amb pastanaga · Postre de soja	10 · Pastís fred de patata, salsa de tomàquet, ou dur i olives s/llet · Pollastre* al forn amb carbassó i orenga · Fruita del temps	11 · Espaguetis amb salsa napolitana · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps	12 · Col-i-flor, carbassó i pastanaga al forn · Truita francesa · Amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	13 · Mongeta blanca guisada amb verdures · Seità arrebossat amb quètxup · Amanida d'enciams i blat de moro* · Fruita del temps
16 · Llenties guisades amb verdures · Truita de pastanaga i patates · Amanida d'enciams · Fruita del temps	17 · Crema de verdures de primavera amb llavors de carbassa torrades · Bistec de vedella a la planxa amb salsa de ceba · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps	18 · Cous cous amb verdures · Gall dindi* guisat amb pastanaga · Fruita del temps	19 · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i blat de moro* · Fruita del temps	20 · Macarrons amb salsa de tomàquet · Hamburguesa de pollastre* · Xips de patates* · Gelat de fruita natural s/al·lèrgens
23 FI DE CURS - BON ESTIU !!! 	24	25	26	27
30				

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.

Les hamburgueses de vedella estan elaborades a la nostra pròpia cuina, amb un 80% de carn de vedella magra i un 20% de carn de porc baixa en greixos.

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

JUNY

CURS 2024-2025

S/LACTOSA S/LLEGUMS



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 · Sopa de verdures amb arròs · Botifarra* al forn · Amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	3 · Mill amb verdures · Truita de carbassó i patates · Amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps	4 · Trinxat amb patates · Pit de gall dindi* a la planxa amb all i julivert · Amanida d'enciams · Fruita del temps	5 · Amanida d'espirlals amb cogombre, tomàquet i olives · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps	6 · Crema freda de carbassó · Pollastre* a la planxa amb amanida · Fruita del temps
9 · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga i tomàquet · Estofat de vedella amb pastanaga · Fruita del temps	10 · Pastís fred de patata, salsa de tomàquet, ou dur i olives s/llet · Pollastre* al forn amb carbassó i orenga · Fruita del temps	11 · Espaguetis amb salsa napolitana · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps	12 · Col·i-flor, carbassó i pastanaga al forn · Truita francesa · Amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	13 · Crema de verdures · Gall dindi* amb arrebossat especial amb quètxup · Amanida d'enciams i blat de moro* · Fruita del temps
16 · Trinxat de verdures · Truita de pastanaga i patates · Amanida d'enciams · Fruita del temps	17 · Crema de verdures de primavera amb llavors de carbassa torrades · Llom* a la planxa amb salsa de ceba · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps	18 · Cous cous amb verdures · Gall dindi* guisat amb pastanaga · Fruita del temps	19 · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i blat de moro* · Fruita del temps	20 · Macarrons amb salsa de tomàquet · Pollastre* a la planxa · Xips de patates* · Gelat de fruita natural s/al·lèrgens
23 FI DE CURS - BON ESTIU !!! 	24	25	26	27
30				

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.

Les hamburgueses de vedella estan elaborades a la nostra pròpia cuina, amb un 80% de carn de vedella magra i un 20% de carn de porc baixa en greixos.

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

JUNY

CURS 2024-2025

S/LACTOSA S/VEDELLA (IOGURT SÍ)



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 · Sopa de verdures amb arròs · Botifarra* al forn · Amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	3 · Mongetes guisades amb verdures · Truita de carbassó i patates · Amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps	4 · Mongeta tendra amb patates · Pit de gall dindi* a la planxa amb all i julivert · Amanida d'enciams · Iogurt Natural	5 · Amanida d'espirals amb cogombre, tomàquet i olives · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps	6 · Crema freda de carbassó · Lasanya de llenties i arròs integral amb beixamel s/llet · Fruita del temps
9 · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga i tomàquet · Estofat de cigrons amb pastanaga i pipes · Iogurt Natural	10 · Pastís fred de patata, salsa de tomàquet, ou dur i olives s/llet · Pollastre* al forn amb carbassó i orenga · Fruita del temps	11 · Espaguetis amb salsa napolitana · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps	12 · Col-i-flor, carbassó i pastanaga al forn · Truita francesa · Amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	13 · Mongeta blanca guisada amb verdures · Seità arrebossat amb quètxup · Amanida d'enciams i blat de moro* · Fruita del temps
16 · Llenties guisades amb verdures · Truita de pastanaga i patates · Amanida d'enciams · Fruita del temps	17 · Crema de verdures de primavera amb llavors de carbassa torrades · Llom* a la planxa amb salsa de ceba · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps	18 · Cous cous amb verdures · Gall dindi* guisat amb pastanaga · Fruita del temps	19 · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i blat de moro* · Fruita del temps	20 · Macarrons amb salsa de tomàquet · Hamburguesa de pollastre* · Xips de patates* · Gelat de fruita natural s/al·lèrgens
23 FI DE CURS - BON ESTIU !!! 	24	25	26	27
30				

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.

Les hamburgueses de vedella estan elaborades a la nostra pròpia cuina, amb un 80% de carn de vedella magra i un 20% de carn de porc baixa en greixos.

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

JUNY

CURS 2024-2025

SENSE OU



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 · Sopa de verdures amb arròs · Botifarra* al forn · Amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	3 · Mongetes guisades amb verdures · Pollastre* a la planxa · Amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps	4 · Mongeta tendra amb patates · Pit de gall dindi* a la planxa amb all i julivert · Amanida d'enciams · Iogurt Natural	5 · Amanida d'espíral amb cogombre, tomàquet i olives · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps	6 · Crema freda de carbassó · Lasanya de llenties i arròs integral gratinada amb beixamel · Fruita del temps
9 · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga i tomàquet · Estofat de vedella amb pastanaga · Iogurt Natural	10 · Pastís fred de patata, salsa de tomàquet i olives · Pollastre* al forn amb carbassó i orenga · Fruita del temps	11 · Espaguetis amb salsa de formatge* i olives negres · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps	12 · Col-i-flor, carbassó i pastanaga al forn · Gall dindi* a la planxa · Amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	13 · Mongeta blanca guisada amb verdures · Seità amb arrebossat especial amb quètxup · Amanida d'enciams i blat de moro* · Fruita del temps
16 · Llenties guisades amb verdures · Truita de pastanaga i patates · Amanida d'enciams · Fruita del temps	17 · Crema de verdures de primavera amb llavors de carbassa torrades · Llom* a la planxa amb salsa de ceba · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps	18 · Cous cous amb verdures · Bistec de vedella guisada amb pastanaga · Fruita del temps	19 · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i blat de moro* · Fruita del temps	20 · Macarrons amb salsa de tomàquet · Hamburguesa de pollastre* · Xips de patates* · Gelat: polo*
23 FI DE CURS - BON ESTIU !!! 	24	25	26	27
30				

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, veguenuggets i mandonguilles vegetals s'elaboren a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense Seità ni tofu.

Les hamburgueses de vedella estan elaborades a la nostra pròpia cuina, amb un 80% de carn de vedella magra i un 20% de carn de porc baixa en greixos.

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

JUNY

CURS 2024-2025

S/OU S/FRUITS SECS S/KIWI S/PRÉSSEC



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 · Sopa de verdures amb arròs · Botifarra* al forn · Amanida d'enciams i olives · Fruita del temps (no kiwi, no préssec)	3 · Mongetes guisades amb verdures · Pollastre* a la planxa · Amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps (no kiwi, no préssec)	4 · Mongeta tendra amb patates · Pit de gall dindi* a la planxa amb all i julivert · Amanida d'enciams · Iogurt Natural	5 · Amanida d'espírels amb cogombre, tomàquet i olives · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps (no kiwi, no préssec)	6 · Crema freda de carbassó · Lasanya de llenties i arròs integral gratinada amb beixamel · Fruita del temps (no kiwi, no préssec)
9 · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga i tomàquet · Estofat de vedella amb pastanaga · Iogurt Natural	10 · Pastís fred de patata, salsa de tomàquet i olives · Pollastre* al forn amb carbassó i orenga · Fruita del temps (no kiwi, no préssec)	11 · Espaguetis amb salsa de formatge* i olives negres · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps (no kiwi, no préssec)	12 · Col-i-flor, carbassó i pastanaga al forn · Gall dindi* a la planxa · Amanida d'enciams i olives · Fruita del temps (no kiwi, no préssec)	13 · Mongeta blanca guisada amb verdures · Seità amb arrebossat especial amb quètxup · Amanida d'enciams i blat de moro* · Fruita del temps (no kiwi, no préssec)
16 · Llenties guisades amb verdures · Truita de pastanaga i patates · Amanida d'enciams · Fruita del temps (no kiwi, no préssec)	17 · Crema de verdures de primavera · Llom* a la planxa amb salsa de ceba · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps (no kiwi, no préssec)	18 · Cous cous amb verdures · Bistec de vedella guisada amb pastanaga · Fruita del temps (no kiwi, no préssec)	19 · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i blat de moro* · Fruita del temps (no kiwi, no préssec)	20 · Macarrons amb salsa de tomàquet · Hamburguesa de pollastre* · Xips de patates* · Gelat de fruita natural s/al·lèrgens (no kiwi, no préssec)
23 FI DE CURS - BON ESTIU !!!	24	25	26	27
30				

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.

Les hamburgueses de vedella estan elaborades a la nostra pròpia cuina, amb un 80% de carn de vedella magra i un 20% de carn de porc baixa en greixos.

ESCOLA VAIXEL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

JUNY

CURS 2024-2025

SENSE PEIX



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 · Sopa de verdures amb arròs · Botifarra* al forn · Amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	3 · Mongetes guisades amb verdures · Truita de carbassó i patates · Amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps	4 · Mongeta tendra amb patates · Pit de gall dindi* a la planxa amb all i julivert · Amanida d'enciams · Iogurt Natural	5 · Amanida d'espirlals amb cogombre, tomàquet i olives · Tofu marinat · Fruita del temps	6 · Crema freda de carbassó amb crostonets* · Lasanya de llenties i arròs integral gratinada amb beixamel · Fruita del temps
9 · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga i tomàquet · Estofat de vedella amb pastanaga · Iogurt Natural	10 · Pastís fred de patata, salsa de tomàquet, ou dur i olives · Pollastre* al forn amb carbassó i orenga · Fruita del temps	11 · Espaguetis amb salsa de formatge* i olives negres · Llenties saltades · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps	12 · Col-i-flor, carbassó i pastanaga al forn · Truita de formatge · Amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	13 · Mongeta blanca guisada amb verdures · Seità arrebossat amb quètxup · Amanida d'enciams i blat de moro* · Fruita del temps
16 · Llenties guisades amb verdures · Truita de pastanaga i patates · Amanida d'enciams · Fruita del temps	17 · Crema de verdures de primavera amb llavors de carbassa torrades · Llom* a la planxa amb salsa de ceba · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps	18 · Cous cous amb verdures · Gall dindi* guisat amb pastanaga · Fruita del temps	19 · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Cigrons estofats · Fruita del temps	20 · Macarrons amb salsa de tomàquet · Hamburguesa de pollastre* · Xips de patates* · Gelat: sandwich*
23 FI DE CURS - BON ESTIU !!! 	24	25	26	27
30				

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.

Les hamburgueses de vedella estan elaborades a la nostra pròpia cuina, amb un 80% de carn de vedella magra i un 20% de carn de porc baixa en greixos.