

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

DESEMBRE

CURS 2025-2026



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 - Macarrons amb salsa de formatge* i olives negres* - Truita paisana - Amanida d'enciams - Fruita del temps	2 - Cigrons estofats amb patata i verdures - Pollastre* al forn amb ceba, pastanaga i orenga - Amanida d'enciam i magrana - Fruita del temps	3 - Arròs amb salsa de tomàquet - Peix de llotja segons les millors captures** - Amanida d'enciam i panses - Fruita del temps	4 - Sopa vegetal amb meravella - Llom* a la planxa amb salsa de ceba - logurt Natural	5 - Crema de carbassa i porro - Vegenuggets*** fets a la cuina - Amanida d'enciam i blat de moro* - Fruita del temps
8 FESTA	9 - Espaguetis a la catalana (salsitxes*, carn magra* i salsa de tomàquet) - Truita de pastanaga i patates - Amanida d'enciams - logurt Natural	10 - Gratinat de bleda, carbassa i patates - Pollastre* a la llimona amb cous cous - Fruita del temps	11 - Arròs 3 delícies (pastanaga, olives* i truita) - Peix de llotja segons les millors captures** - Amanida d'enciams i blat de moro* - Fruita del temps	12 - Crema de llenties vermelles i porro - Pizza* amb tomàquet, mozzarella* i pernil dolç*, feta a la cuina - Fruita del temps
15 - Fideus a la cassola amb verdures de temporada - Truita de formatge* - Amanida d'enciams i sèsam - Fruita del temps	16 - Mongetes del ganxet guisades amb verdures i patata - Pollastre* rostit amb salsa de pomes - Fruita del temps	17 "Trinxat" de col i patates amb oli d'all - Carn magra* arrebossada - Amanida d'enciams i blat de moro* - logurt Natural	18 - Arròs guisat amb ceba i pastanaga - Peix de llotja segons les millors captures** - Amanida d'enciams i olives* - Fruita del temps	19 MENÚ DE NADAL - Sopa de nadal amb galets - Canelons de pollastre*, porc* i vedella gratinats amb beixamel - Torró* de xocolata cruixent i neules
22	23	24	25	26
29	30	31		

Menús valorats nutricionalment per: Paola Barreto - Dietista N° 483 ASNADI

* Els plats estan elaborats in situ per les cuineres del centre. **Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un ***. A més d'aquests productes ecològics auditats, el 80% dels mateixos són de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa i EcoLocal a www.ecomenja.com. **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 també estan elaborades a la cuina de l'escola, amb un 80% de carn de vedella magra i un 20% de carn de porc baixa en greixos.

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

DESEMBRE

CURS 2025-2026

OVOLACTOVEGETARIÀ



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 - Macarrons amb salsa de formatge* i olives negres* - Truita paisana s/xoriço - Amanida d'enciams - Fruita del temps	2 - Cigrons estofats amb patata i verdures - Seità al forn amb ceba, pastanaga i orenga - Fruita del temps	3 - Arròs amb salsa de tomàquet - Llenties guisades amb verduretes - Fruita del temps	4 - Sopa vegetal amb meravella - Tofu a la planxa amb salsa de ceba - logurt Natural	5 - Crema de carbassa i porro - Vegenuggets*** fets a la cuina - Amanida d'enciam i blat de moro* - Fruita del temps
8 FESTA	9 - Espaguetis amb salsa napolitana - Truita de pastanaga i patates - Amanida d'enciams - logurt Natural	10 - Gratinat de bleda, carbassa i patates - Mongetes saltades amb all, julivert i cous cous - Fruita del temps	11 - Arròs 3 delícies (pastanaga, olives* i truita) - Cigrons saltats amb remolatxa i pipes de gira-sol - Fruita del temps	12 - Crema de llenties vermelles i porro - Pizza* hortolana gratinada amb mozzarella* - Fruita del temps
15 - Fideus a la cassola amb verdures de temporada - Truita de formatge* - Amanida d'enciams i sèsam - Fruita del temps	16 - Mongetes del ganxet guisades amb verdures i patata - Tofu rostit amb salsa de pomes - Fruita del temps	17 "Trinxat" de col i patates amb oli d'all - Seità arrebossat - Amanida d'enciams i blat de moro* - logurt Natural	18 - Arròs guisat amb ceba i pastanaga - Guisat de llenties - Fruita del temps	19 MENÚ DE NADAL - Sopa de nadal vegetal amb galets i cigrons - Canelons d'espínacs amb beixamel***, fets a la cuina - Torró* de xocolata cruixent i neules
22	23	24	25	26
29	30	31		

Menús valorats nutricionalment per: Paola Barreto - Dietista N° 483 ASNADI

* Els plats estan elaborats in situ per les cuineres del centre. **Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un ***. A més d'aquests productes ecològics auditats, el 80% dels mateixos són de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa i EcoLocal a www.ecomenja.com.**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 també estan elaborades a la cuina de l'escola, amb un 80% de carn de vedella magra i un 20% de carn de porc baixa en greixos.

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

DESEMBRE

CURS 2025-2026



SENSE FRUITS SECS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 - Macarrons amb salsa de formatge* i olives negres* - Truita paisana - Amanida d'enciams - Fruita del temps	2 - Cigrons estofats amb patata i verdures - Pollastre* al forn amb ceba, pastanaga i orenga - Amanida d'enciam i magrana - Fruita del temps	3 - Arròs amb salsa de tomàquet - Peix de llotja segons les millors captures** - Amanida d'enciam - Fruita del temps	4 - Sopa vegetal amb meravella - Llom* a la planxa amb salsa de ceba - logurt Natural	5 - Crema de carbassa i porro - Vegenuggets*** fets a la cuina - Amanida d'enciam i blat de moro* - Fruita del temps
8 FESTA	9 - Espaguetis a la catalana (salsitxes*, carn magra* i salsa de tomàquet) - Truita de pastanaga i patates - Amanida d'enciams - logurt Natural	10 - Gratinat de bleda, carbassa i patates - Pollastre* a la llimona amb cous cous - Fruita del temps	11 - Arròs 3 delícies (pastanaga, olives* i truita) - Peix de llotja segons les millors captures** - Amanida d'enciams i blat de moro* - Fruita del temps	12 - Crema de llenties vermelles i porro - Pizza* especial amb tomàquet, mozzarella* i pernil dolç, feta a la cuina - Fruita del temps
15 - Fideus a la cassola amb verdures de temporada - Truita de formatge* - Amanida d'enciams - Fruita del temps	16 - Mongetes del ganxet guisades amb verdures i patata - Pollastre* rostit amb salsa de pomes - Fruita del temps	17 "Trinxat" de col i patates amb oli d'alls - Carn magra* arrebossada - Amanida d'enciams i blat de moro* - logurt Natural	18 - Arròs guisat amb ceba i pastanaga - Peix de llotja segons les millors captures** - Amanida d'enciams i olives* - Fruita del temps	19 MENÚ DE NADAL - Sopa de nadal amb galets - Canelons de pollastre*, porc* i vedella gratinats amb beixamel - Kinder i neules
22	23	24	25	26
29	30	31		

Menús valorats nutricionalment per: Paola Barreto - Dietista N° 483 ASNADI

* Els plats estan elaborats in situ per les cuineres del centre. **Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *.** A més d'aquests productes ecològics auditats, el 80% dels mateixos són de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa i EcoLocal a www.ecomenja.com. **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 seït ni tofu. Les hamburgueses de vedella també estan elaborades a la cuina de l'escola, amb un 80% de carn de vedella magra i un 20% de carn de porc baixa en greixos.

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

DESEMBRE

CURS 2025-2026



SENSE GLUTEN

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 - Macarrons s/gluten amb salsa de formatge* i olives negres* - Truita paisana - Amanida d'enciams - Fruita del temps	2 - Cigrons estofats amb patata i verdures - Pollastre* al forn amb ceba, pastanaga i orenga - Amanida d'enciam i magrana - Fruita del temps	3 - Arròs amb salsa de tomàquet - Peix de llotja segons les millors captures** (cuinat s/gluten) - Amanida d'enciam i panses - Fruita del temps	4 - Sopa vegetal amb meravella s/gluten - Llom* a la planxa amb salsa de ceba - logurt Natural	5 - Crema de carbassa i porro - Vegenugets*** fets a la cuina s/cap al·lèrgen - Amanida d'enciam i blat de moro* - Fruita del temps
8 FESTA	9 - Espaguetis s/gluten a la catalana (salsitxes*, carn magra* i salsa de tomàquet) - Truita de pastanaga i patates - Amanida d'enciams - logurt Natural	10 - Gratinat de bleda, carbassa i patates - Pollastre* a la llimona amb mill - Fruita del temps	11 - Arròs 3 delícies (pastanaga, olives* i truita) - Peix de llotja segons les millors captures** (cuinat s/gluten) - Amanida d'enciams i blat de moro* - Fruita del temps	12 - Crema de llenties s/gluten i porro - Pizza* especial amb tomàquet, mozzarella* i pernil dolç*, feta a la cuina - Fruita del temps
15 - Fideus s/gluten a la cassola amb verdures de temporada - Truita de formatge* - Amanida d'enciams i sèsam - Fruita del temps	16 - Mongetes del ganxet guisades amb verdures i patata - Pollastre* rostit amb salsa de pomes - Fruita del temps	17 "Trinxat" de col i patates amb oli d'alls - Carn magra* amb arrebossat especial - Amanida d'enciams i blat de moro* - logurt Natural	18 - Arròs guisat amb ceba i pastanaga - Peix de llotja segons les millors captures** (cuinat s/gluten) - Amanida d'enciams i olives* - Fruita del temps	19 MENÚ DE NADAL - Sopa de nadal amb galets s/gluten - Canelons s/gluten de pollastre*, porc* i vedella gratinats amb beixamel s/gluten - Torró* de xocolata cruixent i neules
22	23	24	25	26
29	30	31		

Menús valorats nutricionalment per: Paola Barreto - Dietista N° 483 ASNADI

* Els plats estan elaborats in situ per les cuineres del centre. **Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *.** A més d'aquests productes ecològics auditats, el 80% dels mateixos són de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa i EcoLocal a www.ecomenja.com.**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 seït ni tofu. Les hamburgueses de vedella també estan elaborades a la cuina de l'escola, amb un 80% de carn de vedella magra i un 20% de carn de porc baixa en greixos.

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

DESEMBRE

CURS 2025-2026



SENSE LACTOSA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 · Macarrons amb oli d'oliva i verdures · Truita paisana · Amanida d'enciams · Fruita del temps	2 · Cigrons estofats amb patata i verdures · Pollastre* al forn amb ceba, pastanaga i orenga · Amanida d'enciam i magrana · Fruita del temps	3 · Arròs amb salsa de tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciam i panses · Fruita del temps	4 · Sopa vegetal amb meravella · Llom* a la planxa amb salsa de ceba · Postre de soja	5 · Crema de carbassa i porro · Vegenuggets*** fets a la cuina s/cap al·lèrgen · Amanida d'enciam i blat de moro* · Fruita del temps
8 FESTA	9 · Espaguetis a la catalana (salsitxes*, carn magra* i salsa de tomàquet) · Truita de pastanaga i patates · Amanida d'enciams · Postre de soja	10 · Bleda, carbassa i patates · Pollastre* a la llimona amb cous cous · Fruita del temps	11 · Arròs 3 delícies (pastanaga, olives* i truita) · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i blat de moro* · Fruita del temps	12 · Crema de llenties vermelles i porro · Pizza* especial amb tomàquet i pernil dolç*, feta a la cuina s/formatge* · Fruita del temps
15 · Fideus a la cassola amb verdures de temporada · Truita francesa · Amanida d'enciams i sèsam · Fruita del temps	16 · Mongetes del ganxet guisades amb verdures i patata · Pollastre* rostit amb salsa de pomes · Fruita del temps	17 · "Trinxat" de col i patates amb oli d'alls · Carn magra* arrebossada · Amanida d'enciams i blat de moro* · Postre de soja	18 · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i olives* · Fruita del temps	19 MENÚ DE NADAL · Sopa de nadal amb galets · Canelons de pollastre*, porc* i vedella s/llet amb beixamel s/llet · Torró* de xixona i neules
22	23	24	25	26
29	30	31		

Menús valorats nutricionalment per: Paola Barreto - Dietista N° 483 ASNADI

* Els plats estan elaborats in situ per les cuineres del centre. **Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un ***. A més d'aquests productes ecològics auditats, el 80% dels mateixos són de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa i EcoLocal a www.ecomenja.com. **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 també estan elaborades a la cuina de l'escola, amb un 80% de carn de vedella magra i un 20% de carn de porc baixa en greixos.

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

DESEMBRE

CURS 2025-2026



SENSE OU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 • Macarrons amb salsa de formatge* i olives negres* • Truita paisana s/ou amb farina de cigrons • Amanida d'enciams • Fruita del temps	2 • Cigrons estofats amb patata i verdures • Pollastre* al forn amb ceba, pastanaga i orenga • Amanida d'enciam i magrana • Fruita del temps	3 • Arròs amb salsa de tomàquet • Peix de llotja segons les millors captures** • Amanida d'enciam i panses • Fruita del temps	4 • Sopa vegetal amb meravella • Llom* a la planxa amb salsa de ceba • Iogurt Natural	5 • Crema de carbassa i porro • Vegenuggets fets a la cuina s/cap al·lèrgen • Amanida d'enciam i blat de moro* • Fruita del temps
8 FESTA	9 • Espaguetis a la catalana (salsitxes*, carn magra* i salsa de tomàquet) • Truita de pastanaga i patates s/ou amb farina de cigrons • Amanida d'enciams • Iogurt Natural	10 • Gratinat de bleda, carbassa i patates • Pollastre* a la llimona amb cous cous • Fruita del temps	11 • Arròs 3 delícies (pastanaga, olives i bròquil) • Peix de llotja segons les millors captures** • Amanida d'enciams i blat de moro* • Fruita del temps	12 • Crema de llenties vermelles i porro • Pizza* especial amb tomàquet, mozzarella* i pernil dolç*, feta a la cuina • Fruita del temps
15 • Fideus a la cassola amb verdures de temporada • Truita de formatge s/ou amb farina de cigrons • Amanida d'enciams i sèsam • Fruita del temps	16 • Mongetes del ganxet guisades amb verdures i patata • Pollastre* rostit amb salsa de pomes • Fruita del temps	17 • "Trinxat" de col i patates amb oli d'all • Carn magra* amb arrebossat especial • Amanida d'enciams i blat de moro* • Iogurt Natural	18 • Arròs guisat amb ceba i pastanaga • Peix de llotja segons les millors captures** • Amanida d'enciams i olives* • Fruita del temps	19 MENÚ DE NADAL • Sopa de nadal amb galets • Canelons de pollastre*, porc* i vedella gratinats amb beixamel • Torró de xocolata cruixent
22	23	24	25	26
29	30	31		

Menús valorats nutricionalment per: Paola Barreto - Dietista N° 483 ASNADI

* Els plats estan elaborats in situ per les cuineres del centre. **Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un ***. A més d'aquests productes ecològics auditats, el 80% dels mateixos són de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa i EcoLocal a www.ecomenja.com. **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 també estan elaborades a la cuina de l'escola, amb un 80% de carn de vedella magra i un 20% de carn de porc baixa en greixos.

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

DESEMBRE

CURS 2025-2026



S/FRUCTOSA S/SORBITOL

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 · Macarrons amb salsa de formatge* · Truita francesa · Amanida d'enciams · Fruita del temps tolerada	2 · Trinxat de patates i verdures tolerades · Pollastre* al forn amb orenga · Amanida d'enciams · Fruita del temps tolerada	3 · Arròs amb salsa de tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciam · Fruita del temps tolerada	4 · Pasta meravella amb oli d'oliva · Llom* a la planxa amb amanida de verdures tolerades · Iogurt Natural sense sucre afegit	5 · Crema de verdures tolerades · Bistec de vedella a la planxa · Amanida d'enciams · Fruita del temps tolerada
8 FESTA	9 · Espaguetis amb salsa napolitana s/ceba · Truita francesa · Amanida d'enciams · Iogurt Natural sense sucre afegit	10 · Gratinat de bleda i patates · Pollastre* al forn amb cous cous · Fruita del temps tolerada	11 · Arròs amb truita · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams · Fruita del temps tolerada	12 · Crema de verdures tolerades · Pizza* especial amb tomàquet i mozzarella*, feta a la cuina · Fruita del temps tolerada
15 · Fideus a la cassola amb verdures de temporada tolerades · Truita de formatge* · Amanida d'enciams · Fruita del temps tolerada	16 · Mill amb verdures tolerades · Pollastre* rostit amb verdures tolerades · Fruita del temps tolerada	17 · Trinxat de patates · Carn magra* arrebossada · Amanida d'enciams · Iogurt Natural sense sucre afegit	18 · Arròs blanc · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams · Fruita del temps tolerada	19 MENÚ DE NADAL · Sopa de nadal (verdures tolerades) amb galets · Canelons de pollastre*, porc* i vedella gratinats amb beixamel · Fruita del temps tolerada
22	23	24	25	26
29	30	31		

Menús valorats nutricionalment per: Paola Barreto - Dietista N° 483 ASNADI

* Els plats estan elaborats in situ per les cuineres del centre. **Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un ***. A més d'aquests productes ecològics auditats, el 80% dels mateixos són de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa i EcoLocal a www.ecomenja.com. **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 també estan elaborades a la cuina de l'escola, amb un 80% de carn de vedella magra i un 20% de carn de porc baixa en greixos.

· Làctics: llet, formatge, iogurt natural, mantega, llet en pols no edulcorada.
· Carns: carn, peix fresc i ou. Res processat.
· Greixos: olis vegetals, margarina, mantega.
· Verdures tolerades: bleda, xampinyons, enciam, patates (2 vegades a la setmana), endívia, espinacs, carbassó, mongeta tendra, albergínia, tomàquet en salsa o sencer (2 vegades per setmana).
· Fruites: sí: alvocat, pera, taronja, maduixes, kiwi, albercoc, plàtan, mandarines, cireres, préssec, síndria, meló.
· Llegums: res.
· Fruits secs: res.
· Cereals: tots els cereals (arròs, blat, blat de moro (si es de llaua, no), tapioca, sèmola...) refinats.
→ RES DE SOPE

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

DESEMBRE

CURS 2025-2026

S/FRUITS SECS S/LLENTIES



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 - Macarrons amb salsa de formatge* i olives negres* - Truita paisana - Amanida d'enciams - Fruita del temps	2 - Cigrons estofats amb patata i verdures - Pollastre* al forn amb ceba, pastanaga i orenga - Amanida d'enciam i magrana - Fruita del temps	3 - Arròs amb salsa de tomàquet - Peix de llotja segons les millors captures** - Amanida d'enciam - Fruita del temps	4 - Sopa vegetal amb meravella - Llom* a la planxa amb salsa de ceba - logurt Natural	5 - Crema de carbassa i porro - Bistec de vedella a la planxa - Amanida d'enciam i blat de moro* - Fruita del temps
8 FESTA	9 - Espaguetis a la catalana (salsitxes*, carn magra* i salsa de tomàquet) - Truita de pastanaga i patates - Amanida d'enciams - logurt Natural	10 - Gratinat de bleda, carbassa i patates - Pollastre* a la llimona amb cous cous - Fruita del temps	11 - Arròs 3 delícies (pastanaga, olives* i truita) - Peix de llotja segons les millors captures** - Amanida d'enciams i blat de moro* - Fruita del temps	12 - Crema de verdures - Pizza* especial amb tomàquet, mozzarella* i pernil dolç, feta a la cuina - Fruita del temps
15 - Fideus a la cassola amb verdures de temporada - Truita de formatge* - Amanida d'enciams - Fruita del temps	16 - Mongetes del ganxet guisades amb verdures i patata - Pollastre* rostit amb salsa de pomes - Fruita del temps	17 "Trinxat" de col i patates amb oli d'all - Carn magra* arrebossada - Amanida d'enciams i blat de moro* - logurt Natural	18 - Arròs guisat amb ceba i pastanaga - Peix de llotja segons les millors captures** - Amanida d'enciams i olives* - Fruita del temps	19 MENÚ DE NADAL - Sopa de nadal amb galets - Canelons de pollastre*, porc* i vedella gratinats amb beixamel - Kinder i neules
22	23	24	25	26
29	30	31		

Menús valorats nutricionalment per: Paola Barreto - Dietista N° 483 ASNADI

* Els plats estan elaborats in situ per les cuineres del centre. **Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un ***. A més d'aquests productes ecològics auditats, el 80% dels mateixos són de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa i EcoLocal a www.ecomenja.com. **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 també estan elaborades a la cuina de l'escola, amb un 80% de carn de vedella magra i un 20% de carn de porc baixa en greixos.

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

DESEMBRE

CURS 2025-2026



S/GLUTEN S/LLENTIES

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 - Macarrons s/gluten amb salsa de formatge* i olives negres* - Truita paisana - Amanida d'enciams - Fruita del temps	2 - Cigrons estofats amb patata i verdures - Pollastre* al forn amb ceba, pastanaga i orenga - Amanida d'enciam i magrana - Fruita del temps	3 - Arròs amb salsa de tomàquet - Peix de llotja segons les millors captures** (cuinat s/gluten) - Amanida d'enciam i panses - Fruita del temps	4 - Sopa vegetal amb meravella s/gluten - Llom* a la planxa amb salsa de ceba - logurt Natural	5 - Crema de carbassa i porro - Bistec de vedella a la planxa - Amanida d'enciam i blat de moro* - Fruita del temps
8 FESTA	9 - Espaguetis s/gluten a la catalana (salsitxes*, carn magra* i salsa de tomàquet) - Truita de pastanaga i patates - Amanida d'enciams - logurt Natural	10 - Gratinat de bleda, carbassa i patates - Pollastre* a la llimona amb mill - Fruita del temps	11 - Arròs 3 delícies (pastanaga, olives* i truita) - Peix de llotja segons les millors captures** (cuinat s/gluten) - Amanida d'enciams i blat de moro* - Fruita del temps	12 - Crema de verdures - Pizza* especial amb tomàquet, mozzarella* i pernil dolç*, feta a la cuina - Fruita del temps
15 - Fideus s/gluten a la cassola amb verdures de temporada - Truita de formatge* - Amanida d'enciams i sèsam - Fruita del temps	16 - Mongetes del ganxet guisades amb verdures i patata - Pollastre* rostit amb salsa de pomes - Fruita del temps	17 "Trinxat" de col i patates amb oli d'all - Carn magra* amb arrebossat especial - Amanida d'enciams i blat de moro* - logurt Natural	18 - Arròs guisat amb ceba i pastanaga - Peix de llotja segons les millors captures** (cuinat s/gluten) - Amanida d'enciams i olives* - Fruita del temps	19 MENÚ DE NADAL - Sopa de nadal amb galets s/gluten - Canelons s/gluten de pollastre*, porc* i vedella gratinats amb beixamel s/gluten - Torró* de xocolata cruixent i neules s/gluten
22	23	24	25	26
29	30	31		

Menús valorats nutricionalment per: Paola Barreto - Dietista N° 483 ASNADI

* Els plats estan elaborats in situ per les cuineres del centre. **Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un ***. A més d'aquests productes ecològics auditats, el 80% dels mateixos són de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa i EcoLocal a www.ecomenja.com. **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 també estan elaborades a la cuina de l'escola, amb un 80% de carn de vedella magra i un 20% de carn de porc baixa en greixos.

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

DESEMBRE

CURS 2025-2026



S/LLEGUMS S/LACTOSA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 - Macarrons amb oli d'oliva i verdures - Truita paisana - Amanida d'enciams - Fruita del temps	2 - Trinxat de verdures - Pollastre* al forn amb ceba, pastanaga i orenga - Amanida d'enciam i magrana - Fruita del temps	3 - Arròs amb salsa de tomàquet - Peix de llotja segons les millors captures** - Amanida d'enciam i panses - Fruita del temps	4 - Sopa vegetal amb meravella - Llom* a la planxa amb salsa de ceba - Fruita del temps	5 - Crema de carbassa i porro - Bistec de vedella a la planxa - Amanida d'enciam i blat de moro* - Fruita del temps
8 FESTA	9 - Espaguetis a la catalana (salsitxes*, carn magra* i salsa de tomàquet) - Truita de pastanaga i patates - Amanida d'enciams - Fruita del temps	10 - Bleda, carbassa i patates - Pollastre* a la llimona amb cous cous - Fruita del temps	11 - Arròs 3 delícies (pastanaga, olives* i truita) - Peix de llotja segons les millors captures** - Amanida d'enciams i blat de moro* - Fruita del temps	12 - Crema de verdures - Pizza* especial amb tomàquet i pernil dolç*, feta a la cuina s/formatge* - Fruita del temps
15 - Fideus a la cassola amb verdures de temporada - Truita francesa - Amanida d'enciams i sèsam - Fruita del temps	16 - Mill amb verdures - Pollastre* rostit amb salsa de pomes - Fruita del temps	17 "Trinxat" de col i patates amb oli d'alls - Carn magra* arrebossada - Amanida d'enciams i blat de moro* - Fruita del temps	18 - Arròs guisat amb ceba i pastanaga - Peix de llotja segons les millors captures** - Amanida d'enciams i olives* - Fruita del temps	19 MENÚ DE NADAL - Sopa de nadal amb galets - Canelons de pollastre*, porc* i vedella s/llet amb beixamel s/llet - Torró* de xixona
22	23	24	25	26
29	30	31		

Menús valorats nutricionalment per: Paola Barreto - Dietista N° 483 ASNADI

* Els plats estan elaborats in situ per les cuineres del centre. **Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un ***. A més d'aquests productes ecològics auditats, el 80% dels mateixos són de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa i EcoLocal a www.ecomenja.com.**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 també estan elaborades a la cuina de l'escola, amb un 80% de carn de vedella magra i un 20% de carn de porc baixa en greixos.

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

DESEMBRE

CURS 2025-2026

S/OU S/FRUITS SECS S/KIWI S/PRÉSSEC



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 - Macarrons amb salsa de formatge* i olives negres* - Trita paisana s/ou amb farina de cigrons - Amanida d'enciams - Fruita del temps (no kiwi no préssec)	2 - Cigrons estofats amb patata i verdures - Pollastre* al forn amb ceba, pastanaga i orenga - Amanida d'enciam i magrana - Fruita del temps (no kiwi no préssec)	3 - Arròs amb salsa de tomàquet - Peix de llotja segons les millors captures** - Amanida d'enciam - Fruita del temps (no kiwi no préssec)	4 - Sopa vegetal amb meravella - Llom* a la planxa amb salsa de ceba - logurt Natural	5 - Crema de carbassa i porro - Vegenuggets fets a la cuina s/cap al·lèrgen - Amanida d'enciam i blat de moro* - Fruita del temps (no kiwi no préssec)
8 FESTA	9 - Espaguetis a la catalana (salsitxes*, carn magra* i salsa de tomàquet) - Trita de pastanaga i patates s/ou amb farina de cigrons - Amanida d'enciams - logurt Natural	10 - Gratinat de bleda, carbassa i patates - Pollastre* a la llimona amb cous cous - Fruita del temps (no kiwi no préssec)	11 - Arròs 3 delícies (pastanaga, olives i bròquil) - Peix de llotja segons les millors captures** - Amanida d'enciams i blat de moro* - Fruita del temps (no kiwi no préssec)	12 - Crema de lleties vermelles i porro - Pizza* especial amb tomàquet, mozzarella* i pernil dolç, feta a la cuina - Fruita del temps (no kiwi no préssec)
15 - Fideus a la cassola amb verdures de temporada - Trita de formatge s/ou amb farina de cigrons - Amanida d'enciams - Fruita del temps (no kiwi no préssec)	16 - Mongetes del ganxet guisades amb verdures i patata - Pollastre* rostit amb salsa de pomes - Fruita del temps (no kiwi no préssec)	17 "Trinxat" de col i patates amb oli d'all - Carn magra amb arrebossat especial - Amanida d'enciams i blat de moro* - logurt Natural	18 - Arròs guisat amb ceba i pastanaga - Peix de llotja segons les millors captures** - Amanida d'enciams i olives* - Fruita del temps (no kiwi no préssec)	19 MENÚ DE NADAL - Sopa de nadal amb galets - Canelons de pollastre*, porc* i vedella gratinats amb beixamel - Kinder
22	23	24	25	26
29	30	31		

Menús valorats nutricionalment per: Paola Barreto - Dietista N° 483 ASNADI

* Els plats estan elaborats in situ per les cuineres del centre. **Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un ***. A més d'aquests productes ecològics auditats, el 80% dels mateixos són de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa i EcoLocal a www.ecomenja.com. **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 també estan elaborades a la cuina de l'escola, amb un 80% de carn de vedella magra i un 20% de carn de porc baixa en greixos.

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

DESEMBRE

CURS 2025-2026



VEGÀ

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 - Macarrons amb oli d'oliva i verdures - Truita paisana s/xoriço s/ou amb farina de cigrons - Amanida d'enciams - Fruita del temps	2 - Cigrons estofats amb patata i verdures - Seità al forn amb ceba, pastanaga i orenga - Fruita del temps	3 - Arròs amb salsa de tomàquet - Llenties guisades amb verdures - Fruita del temps	4 - Sopa vegetal amb meravella - Tofu a la planxa amb salsa de ceba - Postre de soja	5 - Crema de carbassa i porro - Vegenuggets*** fets a la cuina - Amanida d'enciam i blat de moro* - Fruita del temps
8 FESTA	9 - Espaguetis amb salsa napolitana - Truita de pastanaga i patates s/ou amb farina de cigrons - Amanida d'enciams - Postre de soja	10 - Bleda, carbassa i patates - Mongetes saltades amb all, julivert i cous cous - Fruita del temps	11 - Arròs 3 delícies (pastanaga, olives* i bròquil) - Cigrons saltats amb remolatxa i pipes de gira-sol - Fruita del temps	12 - Crema de llenties vermelles i porro - Pizza* hortolana gratinada amb mozzarella* - Fruita del temps
15 - Fideus a la cassola amb verdures de temporada - Truita de verdures s/ou amb farina de cigrons - Amanida d'enciams i sèsam - Fruita del temps	16 - Mongetes del ganxet guisades amb verdures i patata - Tofu rostit amb salsa de pomes - Fruita del temps	17 "Trinxat" de col i patates amb oli d'all - Seità arrebossat - Amanida d'enciams i blat de moro* - Postre de soja	18 - Arròs guisat amb ceba i pastanaga - Guisat de llenties - Fruita del temps	19 MENÚ DE NADAL - Sopa de nadal vegetal amb galets i cigrons - Canelons d'espínacs amb beixamel s/llet***, fets a la cuina - Fruita del temps
22	23	24	25	26
29	30	31		

Menús valorats nutricionalment per: Paola Barreto - Dietista N° 483 ASNADI

* Els plats estan elaborats in situ per les cuineres del centre. **Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un ***. A més d'aquests productes ecològics auditats, el 80% dels mateixos són de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa i EcoLocal a www.ecomenja.com. **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 també estan elaborades a la cuina de l'escola, amb un 80% de carn de vedella magra i un 20% de carn de porc baixa en greixos.

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

DESEMBRE

CURS 2025-2026



HALAL

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 • Macarrons amb salsa de formatge* i olives negres* • Truita paisana s/xoriço • Amanida d'enciams • Fruita del temps	2 • Cigrons estofats amb patata i verdures • Pollastre* al forn amb ceba, pastanaga i orenga • Amanida d'enciam i magrana • Fruita del temps	3 • Arròs amb salsa de tomàquet • Peix de llotja segons les millors captures** • Amanida d'enciam i panses • Fruita del temps	4 • Sopa vegetal amb meravella • Tofu a la planxa amb salsa de ceba • Iogurt Natural	5 • Crema de carbassa i porro • Vegenugets*** fets a la cuina • Amanida d'enciam i blat de moro* • Fruita del temps
8 FESTA	9 • Espaguetis amb salsa napolitana • Truita de pastanaga i patates • Amanida d'enciams • Iogurt Natural	10 • Gratinat de bleda, carbassa i patates • Pollastre* a la llimona amb cous cous • Fruita del temps	11 • Arròs 3 delícies (pastanaga, olives* i truita) • Peix de llotja segons les millors captures** • Amanida d'enciams i blat de moro* • Fruita del temps	12 • Crema de llenties vermelles i porro • Pizza* hortolana gratinada amb mozzarella* • Fruita del temps
15 • Fideus a la cassola amb verdures de temporada • Truita de formatge* • Amanida d'enciams i sèsam • Fruita del temps	16 • Mongetes del ganxet guisades amb verdures i patata • Pollastre* rostit amb salsa de pomes • Fruita del temps	17 • "Trinxat" de col i patates amb oli d'all • Seità arrebossat • Amanida d'enciams i blat de moro* • Iogurt Natural	18 • Arròs guisat amb ceba i pastanaga • Peix de llotja segons les millors captures** • Amanida d'enciams i olives* • Fruita del temps	19 MENÚ DE NADAL • Sopa de nadal vegetal amb galets i cigrons • Canelons d'espínacs amb beixamel***, fets a la cuina • Torró* de xocolata cruixent i neules
22	23	24	25	26
29	30	31		

Menús valorats nutricionalment per: Paola Barreto - Dietista N° 483 ASNADI

* Els plats estan elaborats in situ per les cuineres del centre. **Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un ***. A més d'aquests productes ecològics auditats, el 80% dels mateixos són de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa i EcoLocal a www.ecomenja.com. **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. Les hamburgueses de vedella també estan elaborades a la cuina de l'escola, amb un 80% de carn de vedella magra i un 20% de carn de porc baixa en greixos.