

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

JUNY

CURS 2025-2026



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 <ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'espitals amb cogombre, tomàquet i olives* · Botifarra* al forn · Fruita del temps 	2 <ul style="list-style-type: none"> · Cigrons guisats amb verdures · Truita de carbassó i patates · Amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	3 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa d'au amb arròs · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i olives* · Fruita del temps 	4 <ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de patates i bledes · Pollastre* guisat amb all i julivert · Amanida d'enciams i tomàquet · Iogurt Natural 	5 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassó amb crostonets* · Tallarines amb salsa bolonyesa de lleties i formatge* ratllat · Fruita del temps
8 <ul style="list-style-type: none"> · Cuscús amb verdures · Pollastre* al forn amb carbassó i salsa de ceba · Iogurt Natural 	9 <ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga i tomàquet · Cigrons a la catalana (cigrons, sofregit de ceba i tomàquet, ou dur, s/bacallà) · Fruita del temps 	10 <ul style="list-style-type: none"> · Fideus a la cassola amb verdures · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	11 <ul style="list-style-type: none"> · Carbassó, pastanaga i patates al forn · Truita de pernil dolç* i formatge* · Amanida d'enciams i tomàquet · Fruita del temps 	12 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta de Sta. Pau guisada amb verdures · Croquetes de mill i verdures*** fetes a la cuina · Amanida d'enciams i blat de moro* · Fruita del temps
15 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs a la milanesa (pastanaga, ceba, pèsols*, tomàquet, formatge*) · Truita jardinera · Amanida d'enciams i poma · Fruita del temps 	16 <ul style="list-style-type: none"> · Lleties guisades amb verdures · Llom* a la planxa amb salsa de ceba · Enciam, tomàquet i olives* · Fruita del temps 	17 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patates · Gall dindi* guisat amb hortalisses · Fruita del temps 	18 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures de temporada amb crostonets* · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	19 <ul style="list-style-type: none"> · Macarrons amb salsa de tomàquet · Hamburguesa de pollastre* · Xips de patates* · Gelat*
22 <p>FI DE CURS - BON ESTIU !!!</p>	23	24	25	26
29	30			

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

* 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.

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.

Els ingredients de les amanides poden variar en funció de la temporada i de la disponibilitat agroalimentària.

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

JUNY

CURS 2025-2026



HALAL

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 <ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'espirals amb cogombre, tomàquet i olives · Salsitxes vegetals · Fruita del temps 	2 <ul style="list-style-type: none"> · Cigrons guisats amb verdures · Truita de carbassó i patates · Amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	3 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb arròs · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i olives* · Fruita del temps 	4 <ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de patates i bledes · Pollastre* a la planxa amb all i julivert · Amanida d'enciams i tomàquet · Iogurt Natural 	5 <ul style="list-style-type: none"> · Crema freda de carbassó amb crostonets* · Tallarines amb salsa bolonyesa de llenties i formatge* ratllat · Fruita del temps
8 <ul style="list-style-type: none"> · Cuscús amb verdures · Pernillets de pollastre* al forn amb carbassó i salsa de ceba · Iogurt Natural 	9 <ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb olives*, pastanaga i tomàquet · Cigrons a la catalana (cigrons, sofregit de ceba i tomàquet, ou dur) · Fruita del temps 	10 <ul style="list-style-type: none"> · Fideus a la cassola amb verdures · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	11 <ul style="list-style-type: none"> · Carbassó, pastanaga i patates al forn · Truita de formatge* · Amanida d'enciams i olives* · Fruita del temps 	12 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta de Sta. Pau guisada amb verdures · Croquetes de mill i verdures*** fetes a la cuina · Amanida d'enciams i blat de moro* · Fruita del temps
15 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs a la milanesa (pastanaga, ceba, pèsols*, tomàquet, formatge*) · Truita jardineria · Amanida d'enciams i poma · Fruita del temps 	16 <ul style="list-style-type: none"> · Llenties guisades amb verdures · Seità a la planxa amb salsa de ceba · Enciam, tomàquet i olives* · Fruita del temps 	17 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patates · Gall dindi* guisat amb hortalisses · Fruita del temps 	18 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures de temporada amb crostonets · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	19 <ul style="list-style-type: none"> · Macarrons amb salsa de tomàquet · Hamburguesa de pollastre* · Xips de patates* · Gelat*
22 <p>FI DE CURS - BON ESTIU !!!</p>	23	24	25	26
29	30			

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

* 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, vegugngets 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.

Els ingredients de les amanides poden variar en funció de la temporada i de la disponibilitat agroalimentària.

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

JUNY

CURS 2025-2026



OVOLACTOVEGETARIÀ

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 <ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'espirals amb cogombre, tomàquet i olives · Salsitxes vegetals al forn · Fruita del temps 	2 <ul style="list-style-type: none"> · Cigrons guisats amb verdures · Truita de carbassó i patates · Amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	3 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb arròs · Hamburguesa vegetal · Amanida d'enciams i olives* · Fruita del temps 	4 <ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de patates i bledes · Mongetes saltades amb all i julivert · Amanida d'enciams i tomàquet · Iogurt Natural 	5 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassó amb crostonets* · Tallarines amb salsa bolonyesa de llenties i formatge* ratllat · Fruita del temps
8 <ul style="list-style-type: none"> · Cuscús amb verdures · Tofu al forn amb carbassó i salsa de ceba · Iogurt Natural 	9 <ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga i tomàquet · Cigrons a la catalana (cigrons, sofregit de ceba i tomàquet, ou dur, s/bacallà) · Fruita del temps 	10 <ul style="list-style-type: none"> · Fideus a la cassola amb verdures · Llenties saltades · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	11 <ul style="list-style-type: none"> · Carbassó, pastanaga i patates al forn · Truita de formatge* · Amanida d'enciams i tomàquet · Fruita del temps 	12 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta de Sta. Pau guisada amb verdures · Croquetes de mill i verdures*** fetes a la cuina · Amanida d'enciams i blat de moro* · Fruita del temps
15 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs a la milanesa (pastanaga, ceba, pèsols*, tomàquet, formatge*) · Truita jardineria · Amanida d'enciams i poma · Fruita del temps 	16 <ul style="list-style-type: none"> · Llenties guisades amb verdures · Seità a la planxa amb salsa de ceba · Enciam, tomàquet i olives* · Fruita del temps 	17 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patates · Cigrons guisats amb hortalisses · Fruita del temps 	18 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures de temporada amb crostonets* · Mongeta de Sta. Pau saltada amb verduretes · Amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	19 <ul style="list-style-type: none"> · Macarrons amb salsa de tomàquet · Hamburguesa vegetal · Xips de patates* · Gelat*
22 <p>FI DE CURS - BON ESTIU !!!</p>	23	24	25	26
29	30			

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

* 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.

Els ingredients de les amanides poden variar en funció de la temporada i de la disponibilitat agroalimentària.


ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

JUNY

CURS 2025-2026



S/FRUCTOSA - JÚLIA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 · Amanida d'espirals amb verdures tolerades · Llom de porc* a la planxa · Fruita del temps tolerada	2 · Mill amb verdures tolerades · Truita de carbassó i patates · Amanida de verdures tolerades · Fruita del temps tolerada	3 · Arròs amb verdures tolerades · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida de verdures tolerades · Fruita del temps tolerada	4 · Trinxat de patates i bledes · Pollastre* guisat amb verdures tolerades · Amanida de verdures tolerades · Iogurt natural sense sucre afegit	5 · Crema de carbassó · Tallarines amb salsa bolonyesa (verdures tolerades) de vedella i formatge* ratllat · Fruita del temps tolerada
8 · Cuscús amb verdures tolerades · Pollastre* al forn amb carbassó · Iogurt natural sense sucre afegit	9 · Amanida d'arròs amb verdures tolerades · Gall dindi* al forn · Fruita del temps tolerada	10 · Fideus a la cassola amb verdures tolerades · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida de verdures tolerades · Fruita del temps tolerada	11 · Carbassó i patates al forn · Truita de formatge* · Amanida de verdures tolerades · Fruita del temps tolerada	12 · Crema de verdures tolerades · Croquetes de mill i verdures tolerades *** fetes a la cuina s/cap al·lergen · Amanida de verdures tolerades · Fruita del temps tolerada
15 · Arròs amb verdures tolerades · Truita jardinera amb verdures tolerades · Amanida de verdures tolerades · Fruita del temps tolerada	16 · Mill amb verdures tolerades · Llom* a la planxa · Amanida de verdures tolerades · Fruita del temps tolerada	17 · Mongeta tendra amb patates · Gall dindi* guisat amb hortalisses tolerades · Fruita del temps tolerada	18 · Crema de verdures de temporada · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida de verdures tolerades · Fruita del temps tolerada	19 · Macarrons amb salsa de tomàquet · Pollastre* a la planxa · Xips de patates* · Iogurt natural sense sucre afegit
22 FI DE CURS - BON ESTIU !!! 	23	24	25	26
29	30			

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

* 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 guarició a www.ecomenja.com.

*** Les hamburgueses, vegennuggets 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.

Els ingredients de les amanides poden variar en funció de la temporada i de la disponibilitat agroalimentària.

- 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, raïm, 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 llauna, no), tapioca, sèmola...) refinats.
- RES DE SOPES

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

JUNY

CURS 2025-2026



SENSE FRUITS SECS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 <ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'espirals amb cogombre, tomàquet i olives · Botifarra* al forn · Fruita del temps 	2 <ul style="list-style-type: none"> · Cigrons guisats amb verdures · Truita de carbassó i patates · Amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	3 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa d'au amb arròs · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i olives* · Fruita del temps 	4 <ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de patates i bledes · Pollastre* a la planxa amb all i julivert · Amanida d'enciams i tomàquet · Iogurt Natural 	5 <ul style="list-style-type: none"> · Crema freda de carbassó · Tallarines amb salsa bolonyesa de lleties i formatge* ratllat · Fruita del temps
8 <ul style="list-style-type: none"> · Cuscús amb verdures · Pernillets de pollastre* al forn amb carbassó i salsa de ceba · Iogurt Natural 	9 <ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb olives*, pastanaga i tomàquet · Cigrons a la catalana (cigrons, sofregit de ceba i tomàquet, ou dur) · Fruita del temps 	10 <ul style="list-style-type: none"> · Fideus a la cassola amb verdures · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	11 <ul style="list-style-type: none"> · Carbassó, pastanaga i patates al forn · Truita de pernil dolç* i formatge* · Amanida d'enciams i olives* · Fruita del temps 	12 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta de Sta. Pau guisada amb verdures · Croquetes de mill i verdures*** fetes a la cuina · Amanida d'enciams i blat de moro* · Fruita del temps
15 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs a la milanesa (pastanaga, ceba, pèsols*, tomàquet, formatge*) · Truita jardineria · Amanida d'enciams i poma · Fruita del temps 	16 <ul style="list-style-type: none"> · Lleties guisades amb verdures · Llom a la planxa amb salsa de ceba · Enciam, tomàquet i olives* · Fruita del temps 	17 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patates · Gall dindi* guisat amb hortalisses · Fruita del temps 	18 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures de temporada · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	19 <ul style="list-style-type: none"> · Macarrons amb salsa de tomàquet · Hamburguesa de pollastre* · Xips de patates* · Gelat* s/fruits secs
22 <p>FI DE CURS - BON ESTIU !!!</p>	23	24	25	26
29	30			

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

* 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, vegugngets 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.

Els ingredients de les amanides poden variar en funció de la temporada i de la disponibilitat agroalimentària.

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

JUNY

CURS 2025-2026



S/FRUITS SECS S/LLENTIES

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 <ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'espirals amb cogombre, tomàquet i olives · Botifarra* al forn · Fruita del temps 	2 <ul style="list-style-type: none"> · Cigrons guisats amb verdures · Truita de carbassó i patates · Amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	3 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa d'au amb arròs · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i olives* · Fruita del temps 	4 <ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de patates i bledes · Pollastre* a la planxa amb all i julivert · Amanida d'enciams i tomàquet · Iogurt Natural 	5 <ul style="list-style-type: none"> · Crema freda de carbassó · Tallarines amb salsa bolonyesa de vedella i formatge* ratllat · Fruita del temps
8 <ul style="list-style-type: none"> · Cuscús amb verdures · Pernillets de pollastre* al forn amb carbassó i salsa de ceba · Iogurt Natural 	9 <ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb olives*, pastanaga i tomàquet · Cigrons a la catalana (cigrons, sofregit de ceba i tomàquet, ou dur) · Fruita del temps 	10 <ul style="list-style-type: none"> · Fideus a la cassola amb verdures · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	11 <ul style="list-style-type: none"> · Carbassó, pastanaga i patates al forn · Truita de pernil dolç* i formatge* · Amanida d'enciams i olives* · Fruita del temps 	12 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta de Sta. Pau guisada amb verdures · Croquetes de mill i verdures*** fetes a la cuina · Amanida d'enciams i blat de moro* · Fruita del temps
15 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs a la milanesa (pastanaga, ceba, pèsols*, tomàquet, formatge*) · Truita jardineria · Amanida d'enciams i poma · Fruita del temps 	16 <ul style="list-style-type: none"> · Mill amb verdures · Llom a la planxa amb salsa de ceba · Enciam, tomàquet i olives* · Fruita del temps 	17 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patates · Gall dindi* guisat amb hortalisses · Fruita del temps 	18 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures de temporada · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	19 <ul style="list-style-type: none"> · Macarrons amb salsa de tomàquet · Pollastre* a la planxa · Xips de patates* · Gelat* s/fruits secs s/llenties
22 <p>FI DE CURS - BON ESTIU !!!</p>	23	24	25	26
29	30			

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

* 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.

Els ingredients de les amanides poden variar en funció de la temporada i de la disponibilitat agroalimentària.

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

JUNY

CURS 2025-2026



SENSE GLUTEN

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 <ul style="list-style-type: none"> Amanida d'espirlals s/gluten amb cogombre, tomàquet i olives Botifarra* al forn Fruita del temps 	2 <ul style="list-style-type: none"> Cigrons guisats amb verdures Truita de carbassó i patates Amanida d'enciams i cogombre Fruita del temps 	3 <ul style="list-style-type: none"> Sopa d'au amb arròs Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten Amanida d'enciams i olives* Fruita del temps 	4 <ul style="list-style-type: none"> Trinxat de patates i bledes Pollastre* a la planxa amb all i julivert Amanida d'enciams i tomàquet logurt Natural 	5 <ul style="list-style-type: none"> Crema freda de carbassó Tallarines s/gluten amb salsa bolonyesa de lleties s/gluten i formatge* ratllat Fruita del temps
8 <ul style="list-style-type: none"> Mill amb verdures Pernillets de pollastre* al forn amb carbassó i salsa de ceba logurt Natural 	9 <ul style="list-style-type: none"> Amanida d'arròs amb olives*, pastanaga i tomàquet Cigrons a la catalana (cigrons, sofregit de ceba i tomàquet, ou dur) Fruita del temps 	10 <ul style="list-style-type: none"> Fideus s/gluten a la cassola amb verdures Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten Amanida d'enciams i pastanaga Fruita del temps 	11 <ul style="list-style-type: none"> Carbassó, pastanaga i patates al forn Truita de pernil dolç* i formatge* Amanida d'enciams i olives* Fruita del temps 	12 <ul style="list-style-type: none"> Mongeta de Sta. Pau guisada amb verdures FT: Croquetes de mill i verdures*** fetes a la cuina s/cap al·lergen Amanida d'enciams i blat de moro* Fruita del temps
15 <ul style="list-style-type: none"> Arròs a la milanesa (pastanaga, ceba, pèsols*, tomàquet, formatge*) Truita jardineria Amanida d'enciams i poma Fruita del temps 	16 <ul style="list-style-type: none"> Lleties s/gluten guisades amb verdures Llom a la planxa amb salsa de ceba Enciam, tomàquet i olives* Fruita del temps 	17 <ul style="list-style-type: none"> Mongeta tendra amb patates Gall dindi* guisat amb hortalisses Fruita del temps 	18 <ul style="list-style-type: none"> Crema de verdures de temporada Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten Amanida d'enciams i cogombre Fruita del temps 	19 <ul style="list-style-type: none"> Macarrons s/gluten amb salsa de tomàquet Hamburguesa de pollastre* Xips de patates* Gelat* s/gluten
22 <p>FI DE CURS - BON ESTIU !!!</p>	23	24	25	26
29	30			

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

* 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.

Els ingredients de les amanides poden variar en funció de la temporada i de la disponibilitat agroalimentària.

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

JUNY

CURS 2025-2026



SENSE LACTOSA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 <ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'espirals amb cogombre, tomàquet i olives · Botifarra* al forn · Fruita del temps 	2 <ul style="list-style-type: none"> · Cigrons guisats amb verdures · Truita de carbassó i patates · Amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	3 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa d'au amb arròs · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i olives* · Fruita del temps 	4 <ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de patates i bledes · Pollastre* a la planxa amb all i julivert · Amanida d'enciams i tomàquet · Postre de soja 	5 <ul style="list-style-type: none"> · Crema freda de carbassó · Tallarines amb salsa bolonyesa de lleties · Fruita del temps
8 <ul style="list-style-type: none"> · Cuscús amb verdures · Pernillets de pollastre* al forn amb carbassó i salsa de ceba · Postre de soja 	9 <ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb olives*, pastanaga i tomàquet · Cigrons a la catalana (cigrons, sofregit de ceba i tomàquet, ou dur) · Fruita del temps 	10 <ul style="list-style-type: none"> · Fideus a la cassola amb verdures · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	11 <ul style="list-style-type: none"> · Carbassó, pastanaga i patates al forn · Truita de pernil dolç* · Amanida d'enciams i olives* · Fruita del temps 	12 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta de Sta. Pau guisada amb verdures · FT: Croquetes de mill i verdures*** fetes a la cuina s/cap al·lergen · Amanida d'enciams i blat de moro* · Fruita del temps
15 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs a la milanesa (pastanaga, ceba, pèsols*, tomàquet) · Truita jardinera · Amanida d'enciams i poma · Fruita del temps 	16 <ul style="list-style-type: none"> · Lleties guisades amb verdures · Llom* a la planxa amb salsa de ceba · Enciam, tomàquet i olives* · Fruita del temps 	17 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patates · Gall dindi* guisat amb hortalisses · Fruita del temps 	18 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures de temporada · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	19 <ul style="list-style-type: none"> · Macarrons amb salsa de tomàquet · Hamburguesa de pollastre* · Xips de patates* · Gelat* s/llet
22 <p>FI DE CURS - BON ESTIU !!!</p>	23	24	25	26
29	30			

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

* 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.

Els ingredients de les amanides poden variar en funció de la temporada i de la disponibilitat agroalimentària.

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

JUNY

CURS 2025-2026



S/LACTOSA S/LLEGUMS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 <ul style="list-style-type: none"> Amanida d'espirals amb cogombre, tomàquet i olives Botifarra* al forn Fruita del temps 	2 <ul style="list-style-type: none"> Mill amb verdures Truita de carbassó i patates Amanida d'enciams i cogombre Fruita del temps 	3 <ul style="list-style-type: none"> Sopa d'au amb arròs Peix de llotja segons les millors captures** Amanida d'enciams i olives* Fruita del temps 	4 <ul style="list-style-type: none"> Trinxat de patates i bledes Pollastre* a la planxa amb all i julivert Amanida d'enciams i tomàquet Fruita del temps 	5 <ul style="list-style-type: none"> Crema freda de carbassó Tallarines amb salsa bolonyesa de vedella Fruita del temps
8 <ul style="list-style-type: none"> Cuscús amb verdures Pernillets de pollastre* al forn amb carbassó i salsa de ceba Fruita del temps 	9 <ul style="list-style-type: none"> Amanida d'arròs amb olives*, pastanaga i tomàquet Gall dindi* al forn Fruita del temps 	10 <ul style="list-style-type: none"> Fideus a la cassola amb verdures Peix de llotja segons les millors captures** Amanida d'enciams i pastanaga Fruita del temps 	11 <ul style="list-style-type: none"> Carbassó, pastanaga i patates al forn Truita de pernil dolç* Amanida d'enciams i olives* Fruita del temps 	12 <ul style="list-style-type: none"> Crema de verdures FT: Croquetes de mill i verdures*** fetes a la cuina s/cap al·lergen Amanida d'enciams i blat de moro* Fruita del temps
15 <ul style="list-style-type: none"> Arròs a la milanesa (pastanaga, ceba, tomàquet) Truita jardineria Amanida d'enciams i poma Fruita del temps 	16 <ul style="list-style-type: none"> Mill amb verdures Llom* a la planxa amb salsa de ceba Enciam, tomàquet i olives* Fruita del temps 	17 <ul style="list-style-type: none"> Trinxat de patates Gall dindi* guisat amb hortalisses Fruita del temps 	18 <ul style="list-style-type: none"> Crema de verdures de temporada Peix de llotja segons les millors captures** Amanida d'enciams i cogombre Fruita del temps 	19 <ul style="list-style-type: none"> Macarrons amb salsa de tomàquet Pollastre* a la planxa Xips de patates* Gelat* s/llet s/llegums
22 <p>FI DE CURS - BON ESTIU !!!</p>	23	24	25	26
29	30			

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

* 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.

Els ingredients de les amanides poden variar en funció de la temporada i de la disponibilitat agroalimentària.

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

JUNY

CURS 2025-2026



SENSE OU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 <ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'espirals amb cogombre, tomàquet i olives · Botifarra* al forn · Fruita del temps 	2 <ul style="list-style-type: none"> · Cigrons guisats amb verdures · Gall dindi* a la planxa · Amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	3 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa d'au amb arròs · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i olives* · Fruita del temps 	4 <ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de patates i bledes · Pollastre* a la planxa amb all i julivert · Amanida d'enciams i tomàquet · Iogurt Natural 	5 <ul style="list-style-type: none"> · Crema freda de carbassó · Tallarines amb salsa bolonyesa de lleties i formatge* ratllat · Fruita del temps
8 <ul style="list-style-type: none"> · Cuscús amb verdures · Pernillets de pollastre* al forn amb carbassó i salsa de ceba · Iogurt Natural 	9 <ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb olives*, pastanaga i tomàquet · Cigrons a la catalana (cigrons, sofregit de ceba i tomàquet) · Fruita del temps 	10 <ul style="list-style-type: none"> · Fideus a la cassola amb verdures · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	11 <ul style="list-style-type: none"> · Carbassó, pastanaga i patates al forn · Gall dindi* a la planxa · Amanida d'enciams i olives* · Fruita del temps 	12 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta de Sta. Pau guisada amb verdures · FT: Croquetes de mill i verdures*** fetes a la cuina s/cap al·lergen · Amanida d'enciams i blat de moro* · Fruita del temps
15 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs a la milanesa (pastanaga, ceba, pèsols*, tomàquet, formatge*) · Tires de gall dindi* saltades · Amanida d'enciams i poma · Fruita del temps 	16 <ul style="list-style-type: none"> · Lleties guisades amb verdures · Llom* a la planxa amb salsa de ceba · Enciam, tomàquet i olives* · Fruita del temps 	17 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patates · Gall dindi* guisat amb hortalisses · Fruita del temps 	18 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures de temporada · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	19 <ul style="list-style-type: none"> · Macarrons amb salsa de tomàquet · Hamburguesa de pollastre* · Xips de patates* · Gelat s/ou
22 <p>FI DE CURS - BON ESTIU !!!</p>	23	24	25	26
29	30			

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

* 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.

Els ingredients de les amanides poden variar en funció de la temporada i de la disponibilitat agroalimentària.

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

JUNY

CURS 2025-2026



S/OU S/FRUITS SECS S/KIWI S/PRÉSSEC

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 <ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'espirals amb cogombre, tomàquet i olives · Botifarra* al forn · Fruita del temps (no kiwi. no préssec) 	2 <ul style="list-style-type: none"> · Cigrons guisats amb verdures · Gall dindi* a la planxa · Amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps (no kiwi. no préssec) 	3 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa d'au amb arròs · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i olives* · Fruita del temps (no kiwi. no préssec) 	4 <ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de patates i bledes · Pollastre* a la planxa amb all i julivert · Amanida d'enciams i tomàquet · Iogurt Natural 	5 <ul style="list-style-type: none"> · Crema freda de carbassó · Tallarines amb salsa bolonyesa de lleties i formatge* ratllat · Fruita del temps (no kiwi. no préssec)
8 <ul style="list-style-type: none"> · Cuscús amb verdures · Pernillets de pollastre* al forn amb carbassó i salsa de ceba · Iogurt Natural 	9 <ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb olives*, pastanaga i tomàquet · Cigrons a la catalana (cigrons, sofregit de ceba i tomàquet) · Fruita del temps (no kiwi. no préssec) 	10 <ul style="list-style-type: none"> · Fideus a la cassola amb verdures · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps (no kiwi. no préssec) 	11 <ul style="list-style-type: none"> · Carbassó, pastanaga i patates al forn · Gall dindi* a la planxa · Amanida d'enciams i olives* · Fruita del temps (no kiwi. no préssec) 	12 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta de Sta. Pau guisada amb verdures · FT: Croquetes de mill i verdures*** fetes a la cuina s/cap al·lergen · Amanida d'enciams i blat de moro* · Fruita del temps (no kiwi. no préssec)
15 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs a la milanesa (pastanaga, ceba, pèsols*, tomàquet, formatge*) · Tires de gall dindi* saltades · Amanida d'enciams i poma · Fruita del temps (no kiwi. no préssec) 	16 <ul style="list-style-type: none"> · Lleties guisades amb verdures · Llom* a la planxa amb salsa de ceba · Enciam, tomàquet i olives* · Fruita del temps (no kiwi. no préssec) 	17 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patates · Gall dindi* guisat amb hortalisses · Fruita del temps (no kiwi. no préssec) 	18 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures de temporada · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps (no kiwi. no préssec) 	19 <ul style="list-style-type: none"> · Macarrons amb salsa de tomàquet · Hamburguesa de pollastre* · Xips de patates* · Gelat* s/ou s/fruits secs s/kiwi s/préssec
22 <p>FI DE CURS - BON ESTIU !!!</p>	23	24	25	26
29	30			

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

* 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, vegugngets 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.

Els ingredients de les amanides poden variar en funció de la temporada i de la disponibilitat agroalimentària.

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

JUNY

CURS 2025-2026



SENSE PEIX

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 <ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'espirals amb cogombre, tomàquet i olives · Botifarra* al forn · Fruita del temps 	2 <ul style="list-style-type: none"> · Cigrons guisats amb verdures · Truita de carbassó i patates · Amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	3 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa d'au amb arròs · Hamburguesa vegetal · Amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	4 <ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de patates i bledes · Pollastre* rostit amb all i julivert · Amanida d'enciams i tomàquet · Iogurt Natural 	5 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassó amb crostonets* · Tallarines amb salsa bolonyesa de lleties i formatge* ratllat · Fruita del temps
8 <ul style="list-style-type: none"> · Cuscús amb verdures · Pernillets de pollastre* al forn amb carbassó i salsa de ceba · Iogurt Natural 	9 <ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb olives*, pastanaga i tomàquet · Cigrons a la catalana (cigrons, sofregit de ceba i tomàquet, ou dur, s/bacallà) · Fruita del temps 	10 <ul style="list-style-type: none"> · Fideus a la cassola amb verdures · Lleties saltades · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	11 <ul style="list-style-type: none"> · Carbassó, pastanaga i patates al forn · Truita de pernil dolç* i formatge* · Amanida d'enciams i olives* · Fruita del temps 	12 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta de Sta. Pau guisada amb verdures · Croquetes de mill i verdures*** fetes a la cuina · Amanida d'enciams i blat de moro* · Fruita del temps
15 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs a la milanesa (pastanaga, ceba, pèsols*, tomàquet, formatge*) · Truita jardineria · Amanida d'enciams i poma · Fruita del temps 	16 <ul style="list-style-type: none"> · Lleties guisades amb verdures · Llom* a la planxa amb salsa de ceba · Enciam, tomàquet i olives* · Fruita del temps 	17 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patates · Gall dindi* guisat amb hortalisses · Fruita del temps 	18 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures de temporada amb crostonets* · Mongeta de Sta. Pau saltada amb verduretes · Amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	19 <ul style="list-style-type: none"> · Macarrons amb salsa de tomàquet · Hamburguesa de pollastre* · Xips de patates* · Gelat*
22 <p>FI DE CURS - BON ESTIU !!!</p>	23	24	25	26
29	30			

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

* 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.

Els ingredients de les amanides poden variar en funció de la temporada i de la disponibilitat agroalimentària.

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

JUNY

CURS 2025-2026



VEGÀ

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 <ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'espirlals amb cogombre, tomàquet i olives · Salsitxes vegetals al forn · Fruita del temps 	2 <ul style="list-style-type: none"> · Cigrons guisats amb verdures · Truita de carbassó i patates s/ou amb farina de cigrons · Amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	3 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb arròs · Hamburguesa vegetal · Amanida d'enciams i olives* · Fruita del temps 	4 <ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de patates i bledes · Mongetes saltades amb all i julivert · Amanida d'enciams i tomàquet · Postre de soja 	5 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassó · Tallarines amb salsa bolonyesa de lleties · Fruita del temps
8 <ul style="list-style-type: none"> · Cuscús amb verdures · Tofu al forn amb carbassó i salsa de ceba · Postre de soja 	9 <ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga i tomàquet · Cigrons a la catalana (cigrons, sofregit de ceba i tomàquet) · Fruita del temps 	10 <ul style="list-style-type: none"> · Fideus a la cassola amb verdures · Lleties saltades · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	11 <ul style="list-style-type: none"> · Carbassó, pastanaga i patates al forn · Truita de verdures s/ou amb farina de cigrons · Amanida d'enciams i tomàquet · Fruita del temps 	12 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta de Sta. Pau guisada amb verdures · FT: Croquetes de mill i verdures*** fetes a la cuina s/cap al·lergen · Amanida d'enciams i blat de moro* · Fruita del temps
15 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs a la milanesa (pastanaga, ceba, pèsols*, tomàquet) · Truita jardineria s/ou amb farina de cigrons · Amanida d'enciams i poma · Fruita del temps 	16 <ul style="list-style-type: none"> · Lleties guisades amb verdures · Seità a la planxa amb salsa de ceba · Enciam, tomàquet i olives* · Fruita del temps 	17 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patates · Cigrons guisats amb hortalisses · Fruita del temps 	18 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures de temporada · Mongeta de Sta. Pau saltada amb verduretes · Amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	19 <ul style="list-style-type: none"> · Macarrons amb salsa de tomàquet · Hamburguesa vegetal s/cap al·lergen · Xips de patates* · Gelat* s/ou s/llet
22 <p>FI DE CURS - BON ESTIU !!!</p>	23	24	25	26
29	30			

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

* 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.

Els ingredients de les amanides poden variar en funció de la temporada i de la disponibilitat agroalimentària.