

CURS 2026-2027



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				FESTA
	Espirals amb salsa de tomàquet Truita de formatge Amanida d'enciams i olives Fruita del temps	Llenties guisades amb verdures Pollastre guisat amb all, julivert i pastanaga Fruita del temps	Mongeta tendra amb patates Carn magra arrebossada Amanida d'enciams i tomàquet logurt Natural	
Espaguetis amb salsa marciانا Pollastre al forn amb tomàquet i orenga Amanida d'enciams i pastanaga Fruita del temps	Patates, carbassó i pastanaga al forn Cigrons a la catalana (cigrons, sofregit de ceba i tomàquet, s/ou dur) Fruita del temps	Amanida d'arròs amb enciam, olives, tomàquet i cogombre Peix segons la temporada (I3 s/espines) Fruita del temps	Mongeta blanca guisada amb verdures Truita jardineria (I3 truita francesa) Amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps	Crema tèbia de carbassó i porros amb crostonets (I3 s/crostonets) Pilota de vedella amb salsa de pomes Amanida d'enciams i pipes (I3 s/pipes) logurt Natural
Macarrons integrals amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet Hamburguesa de pollastre a la planxa Amanida d'enciams i olives logurt Natural	Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols i truita) Peix de llotja segons les millors captures Fruita del temps	Cigrons guisats amb verdures Truita de carbassó i patates Amanida d'enciams i cogombre Fruita del temps	Cuscús integral amb verdures Guisat de gall dindi amb xampinyons Fruita del temps	Crema de verdures de tardor amb pipes de carbassa Vegenugets fets a la cuina Amanida d'enciams i nap ratllat Fruita del temps
Sopa de peix amb arròs integral Ales de pollastre ecològic cruïxents al forn Amanida d'enciams i tomàquet Fruita del temps	Trinxat de bleda, carbassó i patates Truita de pastanaga Amanida d'enciams i pipes Fruita del temps	Espaguetis amb salsa bolonyesa vegetal amb formatge ratllat Peix de llotja segons les millors captures Fruita del temps		

El plats estan elaborats pels cuiners i cuineres del centre. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria siguin de proximitat i garantim que tots els ingredients que comprem són frescos. El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric, a excepció d'episodis de temporals amb manca de captures. Podeu consultar el peix servit cada setmana, així com la seva preparació i guarnició, a www.ecomenja.com. **Plats de proteïna vegetal elaborats a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània. Els ingredients de les amanides poden variar en funció de la temporada i de la disponibilitat agroalimentària.**

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR



SETEMBRE

CURS 2026-2027

HALAL				
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1	2	3 4
7	8	9	10	11
	• Espirals amb salsa de tomàquet • Truita de formatge • Amanida d'enciams i olives • Fruita del temps	• Llenties guisades amb verdures • Pollastre guisat amb all, julivert i pastanaga • Fruita del temps	• Mongeta tendra amb patates • Cigrons saltats amb espinacs • Amanida d'enciams i tomàquet • Iogurt Natural	FESTA
14	15	16	17	
• Espaguetis amb salsa marciàna • Pollastre al forn amb tomàquet i orenga • Amanida d'enciams i pastanaga • Fruita del temps	• Patates, carbassó i pastanaga al forn • Cigrons a la catalana (cigrons, sofregit de ceba i tomàquet, s/ou dur) • Fruita del temps	• Amanida d'arròs amb enciam, olives, tomàquet i cogombre • Peix de llotja segons les millor captures • Fruita del temps	• Mongeta blanca guisada amb verdures • Truita jardinera • Amanida d'enciam i blat de moro • Fruita del temps	
21	22	23	24	25
• Macarrons integrals amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet • Hamburguesa de pollastre a la planxa • Amanida d'enciams i olives • Iogurt Natural	• Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols i truita) • Peix de llotja segons les millors captures • Fruita del temps	• Cigrons guisats amb verdures • Truita de carbassó i patates • Amanida d'enciams i cogombre • Fruita del temps	• Cuscús integral amb verdures • Guisat de gall dindi amb xampinyons • Fruita del temps	• Crema de verdures de tardor amb pipes de carbassa • Vegenuggets fets a la cuina • Amanida d'enciams i nap ratllat • Fruita del temps
28	29	30		
• Sopa de peix amb arròs integral • Ales de pollastre ecològic cruixents al forn • Amanida d'enciams i tomàquet • Fruita del temps	• Trinxat de blada, carbassó i patates • Truita de pastanaga • Amanida d'enciams i pipes • Fruita del temps	• Espaguetis amb salsa bolonyesa vegetal amb formatge ratllat • Peix de llotja segons les millors captures • Fruita del temps		

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

Els plats estan elaborats pels cuiners i cuineres del centre. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria siguin de proximitat i garantim que tots els ingredients que comprem són frescos. El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana, així com la seva preparació i guarnició, a www.ecomenja.com **Plats de proteïna vegetal elaborats a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània. Els ingredients de les amanides poden variar en funció de la temporada i de la disponibilitat agroalimentària.**

CURS 2026-2027



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1	2	3
	7	8	9	10
	· Espirals amb salsa de tomàquet · Truita de formatge · Amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	· Arròs amb sofregit de verduretes · Llenties guisades · Fruita del temps	· Mongeta tendra amb patates · Cigrons saltats amb espinacs · Amanida d'enciams i tomàquet · logurt Natural	FESTA
14	15	16	17	
· Espaguetis amb salsa marciانا · Pollastre al forn amb tomàquet i orenga · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps	· Patates, carbassó i pastanaga al forn · Cigrons a la catalana (cigrons, sofregit de ceba i tomàquet, s/ou dur) · Fruita del temps	· Amanida d'arròs amb enciam, olives, tomàquet i cogombre · Llenties saltades amb verdures de temporda · Fruita del temps	· Mill amb verdures · Mongeta blanca guisada amb verdures · Amanida d'enciam i blat de moro · Fruita del temps	
21	22	23	24	25
· Macarrons integrals amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet · Hamburguesa vegetal · Amanida d'enciams i olives · logurt Natural	· Arròs 3 delícies (pastanaga, olives i truita) · Pèsols saltats amb sofregit de ceba · Fruita del temps	· Cigrons guisats amb verdures · Truita de carbassó i patates · Amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps	· Cuscús integral amb verdures · Guisat de mongetes amb xampinyons · Fruita del temps	· Crema tèbia de carbassó i porros amb crostonets · Mandonguilles vegetals amb salsa de pomes · Amanida d'enciams i pipes · logurt Natural
28	29	30		
· Sopa vegetal amb arròs integral · Tofu marinat al forn · Amanida d'enciams i tomàquet · Fruita del temps	· Trinxat de blada, carbassó i patates · Truita de pastanaga · Amanida d'enciams i pipes · Fruita del temps	· Crema de verdures · Espaguetis amb salsa bolonyesa vegetal amb formatge ratllat · Fruita del temps		

El plats estan elaborats pels cuiners i cuineres del centre. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria siguin de proximitat i garantim que tots els ingredients que comprem són frescos. El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana, així com la seva preparació i guarnició, a www.ecomenja.com. **Plats de proteïna vegetal elaborats a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània. Els ingredients de les amanides poden variar en funció de la temporada i de la disponibilitat agroalimentària.**

Slow Food Catalunya
FESTIVAL DE LA
COMUNITAT
2025

INTERMEDCO
PRODUCTES ECOLÒGICS

AGÜES CIVICS DEL VAL D'AIGÜES
AIGÜES CIVICS
RESTAURACIÓ COL·LECTIVA

ecomenja
restauració col·lectiva

CURS 2026-2027

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
	1	2	3	4	
7	8	9	10	11	
	· Espirals amb salsa de tomàquet · Truita de formatge · Amanida de verdures tolerades · Fruita del temps tolerada	· Arròs amb sofregit de verdures tolerades · Pollastre guisat amb verdures tolerades · Fruita del temps tolerada	· Mongeta tendra amb patates · Carn magra amb arrebossat especial · Amanida d'enciams i tomàquet · logurt natural sense sucre afegit	FESTA	
14	15	16	17		18
· Espaguetis amb salsa marciانا · Pollastre al forn amb tomàquet · Amanida de verdures tolerades · Fruita del temps tolerada	· Patates i carbassó al forn · Llom de porc a la planxa · Fruita del temps tolerada	· Arròs amb verdures tolerades · Peix de llotja segons les millor captures · Fruita del temps tolerada	· Mill amb verdures tolerades · Truita jardinera amb verdures tolerades · Amanida de verdures tolerades · Fruita del temps tolerada		· Crema tèbia de carbassó · Bistec de vedella · Amanida de verdures tolerades · logurt natural sense sucre afegit
21	22	23	24	25	
· Macarrons amb verdures tolerades, oli d'oliva i formatge ratllat · Pollastre a la planxa · Amanida de verdures tolerades · logurt natural sense sucre afegit	· Arròs amb truita · Peix de llotja segons les millors captures · Fruita del temps tolerada	· Mill amb verdures tolerades · Truita de carbassó i patates · Amanida de verdures tolerades · Fruita del temps tolerada	· Cuscús amb verdures tolerades · Guisat de gall dindi amb xampinyons · Fruita del temps tolerada	· Crema de verdures de tardor · Llom de porc a la planxa · Amanida de verdures tolerades · Fruita del temps tolerada	
28	29	30			
· Arròs amb verdures tolerades · Ales de pollastre ecològic cruixents al forn · Amanida de verdures tolerades · Fruita del temps tolerada	· Trinxat de blada, carbassó i patates · Truita francesa · Amanida de verdures tolerades · Fruita del temps tolerada	· Crema de verdures tolerades · Peix de llotja segons les millors captures · Fruita del temps tolerada			

Els plats estan elaborats pels cuiners i cuineres del centre. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria siguin de proximitat i garantim que tots els ingredients que comprem són frescos. El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana, així com la seva preparació i guarnició, a www.ecomenja.com. **Plats de proteïna vegetal elaborats a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània. Els ingredients de les amanides poden variar en funció de la temporada i de la disponibilitat agroalimentària.**

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR



SETEMBRE

CURS 2026-2027

SENSE FRUITS SECS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1	2	3 4
7	8	9	10	11
	• Espirals amb salsa de tomàquet • Truita de formatge • Amanida d'enciams i olives • Fruita del temps	• Llenties guisades amb verdures • Pollastre guisat amb all, julivert i pastanaga • Fruita del temps	• Mongeta tendra amb patates • Carn magra arrebossada • Amanida d'enciams i tomàquet • Iogurt Natural	FESTA
14	15	16	17	
• Espaguetis amb salsa marciàna • Pollastre al forn amb tomàquet i orenga • Amanida d'enciams i pastanaga • Fruita del temps	• Patates, carbassó i pastanaga al forn • Cigrons a la catalana (cigrons, sofregit de ceba i tomàquet, s/ou dur) • Fruita del temps	• Amanida d'arròs amb enciam, olives, tomàquet i cogombre • Peix de llotja segons les millor captures • Fruita del temps	• Mongeta blanca guisada amb verdures • Truita jardinera • Amanida d'enciam i blat de moro • Fruita del temps	
21	22	23	24	25
• Macarrons integrals amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet • Hamburguesa de pollastre a la planxa • Amanida d'enciams i olives • Iogurt Natural	• Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols i truita) • Peix de llotja segons les millors captures • Fruita del temps	• Cigrons guisats amb verdures • Truita de carbassó i patates • Amanida d'enciams i cogombre • Fruita del temps	• Cuscús integral amb verdures • Guisat de gall dindi amb xampinyons • Fruita del temps	• Crema de carbassó i porros • Pilota de vedella amb salsa de pomes • Amanida d'enciams • Iogurt Natural
28	29	30		
• Sopa de peix amb arròs integral • Ales de pollastre ecològic cruixents al forn • Amanida d'enciams i tomàquet • Fruita del temps	• Trinxat de blada, carbassó i patates • Truita de pastanaga • Amanida d'enciams • Fruita del temps	• Espaguetis amb salsa bolonyesa vegetal amb formatge ratllat • Peix de llotja segons les millors captures • Fruita del temps		

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

Els plats estan elaborats pels cuiners i cuineres del centre. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria siguin de proximitat i garantim que tots els ingredients que comprem són frescos. El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana, així com la seva preparació i guarnició, a www.ecomenja.com **Plats de proteïna vegetal elaborats a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània. Els ingredients de les amanides poden variar en funció de la temporada i de la disponibilitat agroalimentària.**

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR



SETEMBRE

CURS 2026-2027

SENSE GLUTEN

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1	2	3
				4
7	8	9	10	11
	• Espirals s/gluten amb salsa de tomàquet • Truita de formatge • Amanida d'enciams i olives • Fruita del temps	• Llenties s/gluten guisades amb verdures • Pollastre guisat amb all, julivert i pastanaga • Fruita del temps	• Mongeta tendra amb patates • Carn magra amb arrebossat especial • Amanida d'enciams i tomàquet • Iogurt Natural	FESTA
14	15	16	17	18
• Espaguetis s/gluten amb salsa marciàna • Pollastre al forn amb tomàquet i orenga • Amanida d'enciams i pastanaga • Fruita del temps	• Patates, carbassó i pastanaga al forn • Cigrons a la catalana (cigrons, sofregit de ceba i tomàquet, s/ou dur) • Fruita del temps	• Amanida d'arròs amb enciam, olives, tomàquet i cogombre • Peix de llotja segons les millor captures cuinat s/gluten • Fruita del temps	• Mongeta blanca guisada amb verdures • Truita jardinera • Amanida d'enciam i blat de moro • Fruita del temps	• Crema tèbia de carbassó i porros • Pilota de vedella s/gluten amb salsa de pomes • Amanida d'enciams i pipes • Iogurt Natural
21	22	23	24	25
• Macarrons s/gluten amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet • Hamburguesa de pollastre a la planxa • Amanida d'enciams i olives • Iogurt Natural	• Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols i truita) • Peix de llotja segons les millor captures cuinat s/gluten • Fruita del temps	• Cigrons guisats amb verdures • Truita de carbassó i patates • Amanida d'enciams i cogombre • Fruita del temps	• Mill amb verdures • Guisat de gall dindi amb xampinyons • Fruita del temps	• Crema de verdures de tardor amb pipes de carbassa • Vegenuggets s/cap a-lergen fets a la cuina • Amanida d'enciams i nap ratllat • Fruita del temps
28	29	30		
• Sopa de peix amb arròs integral • Ales de pollastre ecològic cruixents al forn • Amanida d'enciams i tomàquet • Fruita del temps	• Trinxat de bleda, carbassó i patates • Truita de pastanaga • Amanida d'enciams i pipes • Fruita del temps	• Espaguetis s/gluten amb salsa bolonyesa vegetal s/gluten amb formatge ratllat • Peix de llotja segons les millor captures cuinat s/gluten • Fruita del temps		

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

Els plats estan elaborats pels cuiners i cuineres del centre. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria siguin de proximitat i garantim que tots els ingredients que comprem són frescos. El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana, així com la seva preparació i guarnició, a www.ecomenja.com **Plats de proteïna vegetal elaborats a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània. Els ingredients de les amanides poden variar en funció de la temporada i de la disponibilitat agroalimentària.**

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR



SETEMBRE

CURS 2026-2027

SENSE LACTOSA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1	2	3
				4
7	8	9	10	11
	• Espirals amb salsa de tomàquet • Truita francesa • Amanida d'enciams i olives • Fruita del temps	• Llenties guisades amb verdures • Pollastre guisat amb all, julivert i pastanaga • Fruita del temps	• Mongeta tendra amb patates • Carn magra arrebossada • Amanida d'enciams i tomàquet • Postre de soja	FESTA
14	15	16	17	18
• Espaguetis amb salsa napolitana • Pollastre al forn amb tomàquet i orenga • Amanida d'enciams i pastanaga • Fruita del temps	• Patates, carbassó i pastanaga al forn • Cigrons a la catalana (cigrons, sofregit de ceba i tomàquet, s/ou dur) • Fruita del temps	• Amanida d'arròs amb enciam, olives, tomàquet i cogombre • Peix de llotja segons les millor captures • Fruita del temps	• Mongeta del carai guisada amb verdures • Truita jardinera • Amanida d'enciam i blat de moro • Fruita del temps	• Crema tèbia de carbassó i porros • Pilota de vedella s/cap a-lergen amb salsa de pomes • Amanida d'enciams i pipes • Postre de soja
21	22	23	24	25
• Macarrons integrals amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet • Hamburguesa de pollastre a la planxa • Amanida d'enciams i olives • Postre de soja	• Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols i truita) • Peix de llotja segons les millors captures • Fruita del temps	• Cigrons guisats amb verdures • Truita de carbassó i patates • Amanida d'enciams i cogombre • Fruita del temps	• Cuscús integral amb verdures • Guisat de gall dindi amb xampinyons • Fruita del temps	• Crema de verdures de tardor amb pipes de carbassa • Vegenuggets s/cap a-lergen fets a la cuina • Amanida d'enciams i nap ratllat • Fruita del temps
28	29	30		
• Sopa de peix amb arròs integral • Ales de pollastre ecològic cruixents al forn • Amanida d'enciams i tomàquet • Fruita del temps	• Trinxat de blada, carbassó i patates • Truita de pastanaga • Amanida d'enciams i pipes • Fruita del temps	• Espaguetis amb salsa bolonyesa vegetal • Peix de llotja segons les millors captures • Fruita del temps		

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

Els plats estan elaborats pels cuiners i cuineres del centre. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria siguin de proximitat i garantim que tots els ingredients que comprem són frescos. El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana, així com la seva preparació i guarnició, a www.ecomenja.com **Plats de proteïna vegetal elaborats a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània. Els ingredients de les amanides poden variar en funció de la temporada i de la disponibilitat agroalimentària.**

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR



SETEMBRE

CURS 2026-2027

S/LLEGUMS S/LACTOSA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1	2	3
				4
7	8	9	10	11
	- Espirals amb salsa de tomàquet - Truita francesa - Amanida d'enciams i olives - Fruita del temps	- Arròs amb sofregit de verdures - Pollastre guisat amb all, julivert i pastanaga - Fruita del temps	- Trinxat de patates - Carn magra amb arrebossat especial - Amanida d'enciams i tomàquet - Fruita del temps	FESTA
14	15	16	17	18
- Espaguetis amb salsa napolitana - Pollastre al forn amb tomàquet i orenga - Amanida d'enciams i pastanaga - Fruita del temps	- Patates, carbassó i pastanaga al forn - Llom de porc a la planxa - Fruita del temps	- Amanida d'arròs amb enciam, olives, tomàquet i cogombre - Peix de llotja segons les millor captures - Fruita del temps	- Mill amb verdures - Truita jardinera - Amanida d'enciam i blat de moro - Fruita del temps	- Crema tèbia de carbassó i porros - Bistec de vedella - Amanida d'enciams i pipes - Fruita del temps
21	22	23	24	25
- Macarrons integrals amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet - Pollastre a la planxa - Amanida d'enciams i olives - Fruita del temps	- Arròs 3 delícies (pastanaga, olives i truita) - Peix de llotja segons les millors captures - Fruita del temps	- Mill amb verdures - Truita de carbassó i patates - Amanida d'enciams i cogombre - Fruita del temps	- Cuscús integral amb verdures - Guisat de gall dindi amb xampinyons - Fruita del temps	- Crema de verdures de tardor amb pipes de carbassa - Llom de porc a la planxa - Amanida d'enciams i nap ratllat - Fruita del temps
28	29	30		
- Sopa de peix amb arròs integral - Ales de pollastre ecològic cruixents al forn - Amanida d'enciams i tomàquet - Fruita del temps	- Trinxat de bleda, carbassó i patates - Truita de pastanaga - Amanida d'enciams i pipes - Fruita del temps	- Crema de verdures - Peix de llotja segons les millors captures - Fruita del temps		

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

Els plats estan elaborats pels cuiners i cuineres del centre. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria siguin de proximitat i garantim que tots els ingredients que comprem són frescos. El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana, així com la seva preparació i guarnició, a www.ecomenja.com **Plats de proteïna vegetal elaborats a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània. Els ingredients de les amanides poden variar en funció de la temporada i de la disponibilitat agroalimentària.**

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

SETTEMBRE

CURS 2026-2027

S/LLENTIES S/FRUITS SECS



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
		1	2	3	
	7	8	9	10	
	• Espirals amb salsa de tomàquet • Truita de formatge • Amanida d'enciams i olives • Fruita del temps	• Arròs amb sofregit de verduretes • Pollastre guisat amb all, julivert i pastanaga • Fruita del temps	• Mongeta tendra amb patates • Carn magra arrebossada • Amanida d'enciams i tomàquet • logurt Natural	FESTA	
14	15	16	17		18
• Espaguetis amb salsa marciانا • Pollastre al forn amb tomàquet i orenga • Amanida d'enciams i pastanaga • Fruita del temps	• Patates, carbassó i pastanaga al forn • Cigrons a la catalana (cigrons, sofregit de ceba i tomàquet, s/ou dur) • Fruita del temps	• Amanida d'arròs amb enciam, olives, tomàquet i cogombre • Peix de llotja segons les millor captures • Fruita del temps	• Mongeta blanca guisada amb verdures • Truita jardinera • Amanida d'enciam i blat de moro • Fruita del temps		• Crema de carbassó i porros • Bistec de vedella • Amanida d'enciams • logurt Natural
21	22	23	24	25	
• Macarrons integrals amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet • Pollastre a la planxa • Amanida d'enciams i olives • logurt Natural	• Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols i truita) • Peix de llotja segons les millors captures • Fruita del temps	• Cigrons guisats amb verdures • Truita de carbassó i patates • Amanida d'enciams i cogombre • Fruita del temps	• Cuscús integral amb verdures • Guisat de gall dindi amb xampinyons • Fruita del temps	• Crema de verdures de tardor • Llom de porc a la planxa • Amanida d'enciams i nap ratllat • Fruita del temps	
28	29	30			
• Sopa de peix amb arròs integral • Ales de pollastre ecològic cruixents al forn • Amanida d'enciams i tomàquet • Fruita del temps	• Trinxat de bleda, carbassó i patates • Truita de pastanaga • Amanida d'enciams • Fruita del temps	• Crema de verdures • Peix de llotja segons les millors captures • Fruita del temps			

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

El plats estan elaborats pels cuiners i cuineres del centre. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria siguin de proximitat i garantim que tots els ingredients que comprem són frescos. El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana, així com la seva preparació i guarnició, a www.ecomenja.com. **Plats de proteïna vegetal elaborats a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània. Els ingredients de les amanides poden variar en funció de la temporada i de la disponibilitat agroalimentària.**

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR



SETEMBRE

CURS 2026-2027

SENSE OU				
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1	2	3
				4
7	8	9	10	11
	· Espirals amb salsa de tomàquet · Truita de verdures s/ou amb farina de cigrons · Amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	· Llenties guisades amb verdures · Pollastre guisat amb all, julivert i pastanaga · Fruita del temps	· Mongeta tendra amb patates · Carn magra amb arrebossat especial · Amanida d'enciams i tomàquet · Iogurt Natural	FESTA
14	15	16	17	
· Espaguetis amb salsa marciàna · Pollastre al forn amb tomàquet i orenga · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps	· Patates, carbassó i pastanaga al forn · Cigrons a la catalana (cigrons, sofregit de ceba i tomàquet, s/ou dur) · Fruita del temps	· Amanida d'arròs amb enciam, olives, tomàquet i cogombre · Peix de llotja segons les millor captures · Fruita del temps	· Mill amb verdures · Mongeta blanca guisada amb verdures · Amanida d'enciam i blat de moro · Fruita del temps	
21	22	23	24	25
· Macarrons integrals amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet · Hamburguesa de pollastre a la planxa · Amanida d'enciams i olives · Iogurt Natural	· Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols i olives) · Peix de llotja segons les millors captures · Fruita del temps	· Mill amb verdures · Cigrons guisats amb verdures · Amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps	· Cuscús integral amb verdures · Guisat de gall dindi amb xampinyons · Fruita del temps	· Crema de verdures de tardor amb pipes de carbassa · Vegenuggets s/cap a-lergen fets a la cuina · Amanida d'enciams i nap ratllat · Fruita del temps
28	29	30		
· Sopa de peix amb arròs integral · Ales de pollastre ecològic cruixents al forn · Amanida d'enciams i tomàquet · Fruita del temps	· Trinxat de blada, carbassó i patates · Truita jardineria s/ou amb farina de cigrons · Amanida d'enciams i pipes · Fruita del temps	· Espaguetis amb salsa bolonyesa vegetal amb formatge ratllat · Peix de llotja segons les millors captures · Fruita del temps		

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

Els plats estan elaborats pels cuiners i cuineres del centre. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria siguin de proximitat i garantim que tots els ingredients que comprem són frescos. El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana, així com la seva preparació i guarnició, a www.ecomenja.com **Plats de proteïna vegetal elaborats a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània. Els ingredients de les amanides poden variar en funció de la temporada i de la disponibilitat agroalimentària.**

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR



SETEMBRE

CURS 2026-2027

S/OU S/FRUITS SECS S/KIWI S/PRESSEC

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1	2	3
				4
7	8	9	10	11
	• Espirals amb salsa de tomàquet • Truita de verdures s/ou amb farina de cigrons • Amanida d'enciams i olives • Fruita del temps tolerada	• Llenties guisades amb verdures • Pollastre guisat amb all, julivert i pastanaga • Fruita del temps tolerada	• Mongeta tendra amb patates • Carn magra amb arrebossat especial • Amanida d'enciams i tomàquet • Iogurt Natural	FESTA
14	15	16	17	
• Espaguetis amb salsa marciàna • Pollastre al forn amb tomàquet i orenga • Amanida d'enciams i pastanaga • Fruita del temps tolerada	• Patates, carbassó i pastanaga al forn • Cigrons a la catalana (cigrons, sofregit de ceba i tomàquet, s/ou dur) • Fruita del temps tolerada	• Amanida d'arròs amb enciam, olives, tomàquet i cogombre • Peix de llotja segons les millor captures • Fruita del temps tolerada	• Mill amb verdures • Mongeta blanca guisada amb verdures • Amanida d'enciam i blat de moro • Fruita del temps tolerada	
21	22	23	24	25
• Macarrons integrals amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet • Hamburguesa de pollastre a la planxa • Amanida d'enciams i olives • Iogurt Natural	• Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols i olives) • Peix de llotja segons les millors captures • Fruita del temps tolerada	• Mill amb verdures • Cigrons guisats amb verdures • Amanida d'enciams i cogombre • Fruita del temps tolerada	• Cuscús integral amb verdures • Guisat de gall dindi amb xampinyons • Fruita del temps tolerada	• Crema tèbia de carbassó i porros • Pilota de vedella s/cap a-lergen amb salsa de pomes • Amanida d'enciams • Iogurt Natural
28	29	30		
• Sopa de peix amb arròs integral • Ales de pollastre ecològic cruixents al forn • Amanida d'enciams i tomàquet • Fruita del temps tolerada	• Trinxat de blada, carbassó i patates • Truita jardineria s/ou amb farina de cigrons • Amanida d'enciams • Fruita del temps tolerada	• Espaguetis amb salsa bolonyesa vegetal amb formatge ratllat • Peix de llotja segons les millors captures • Fruita del temps tolerada		

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

Els plats estan elaborats pels cuiners i cuineres del centre. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria siguin de proximitat i garantim que tots els ingredients que comprem són frescos. El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana, així com la seva preparació i guarnició, a www.ecomenja.com **Plats de proteïna vegetal elaborats a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània. Els ingredients de les amanides poden variar en funció de la temporada i de la disponibilitat agroalimentària.**

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR



SETEMBRE

CURS 2026-2027

SENSE PEIX

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1	2	3
				4
7	8	9	10	11
	• Espirals amb salsa de tomàquet • Truita de formatge • Amanida d'enciams i olives • Fruita del temps	• Llenties guisades amb verdures • Pollastre guisat amb all, julivert i pastanaga • Fruita del temps	• Mongeta tendra amb patates • Carn magra arrebossada • Amanida d'enciams i tomàquet • Iogurt Natural	FESTA
14	15	16	17	18
• Espaguetis amb salsa marciàna • Pollastre al forn amb tomàquet i orenga • Amanida d'enciams i pastanaga • Fruita del temps	• Patates, carbassó i pastanaga al forn • Cigrons a la catalana (cigrons, sofregit de ceba i tomàquet, s/ou dur) • Fruita del temps	• Amanida d'arròs amb enciam, olives, tomàquet i cogombre • Llenties saltades amb verdures de temporada • Fruita del temps	• Mongeta blanca guisada amb verdures • Truita jardinera • Amanida d'enciam i blat de moro • Fruita del temps	• Crema tèbia de carbassó i porros amb crostonets • Pilota de vedella amb salsa de pomes • Amanida d'enciams i pipes • Iogurt Natural
21	22	23	24	25
• Macarrons integrals amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet • Hamburguesa de pollastre a la planxa • Amanida d'enciams i olives • Iogurt Natural	• Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols i truita) • Pèsols saltats amb sofregit de ceba • Fruita del temps	• Cigrons guisats amb verdures • Truita de carbassó i patates • Amanida d'enciams i cogombre • Fruita del temps	• Cuscús integral amb verdures • Guisat de gall dindi amb xampinyons • Fruita del temps	• Crema de verdures de tardor amb pipes de carbassa • Vegenuggets fets a la cuina • Amanida d'enciams i nap ratllat • Fruita del temps
28	29	30		
• Sopa vegetal amb arròs integral • Ales de pollastre ecològic cruixents al forn • Amanida d'enciams i tomàquet • Fruita del temps	• Trinxat de blada, carbassó i patates • Truita de pastanaga • Amanida d'enciams i pipes • Fruita del temps	• Crema de verdures • Espaguetis amb salsa bolonyesa vegetal amb formatge ratllat • Fruita del temps		

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

Els plats estan elaborats pels cuiners i cuineres del centre. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria siguin de proximitat i garantim que tots els ingredients que comprem són frescos. El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana, així com la seva preparació i guarnició, a www.ecomenja.com **Plats de proteïna vegetal elaborats a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània. Els ingredients de les amanides poden variar en funció de la temporada i de la disponibilitat agroalimentària.**

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR



SETEMBRE

CURS 2026-2027

SENSE PORC

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1	2	3
				4
7	8	9	10	11
	• Espirals amb salsa de tomàquet • Truita de formatge • Amanida d'enciams i olives • Fruita del temps	• Llenties guisades amb verdures • Pollastre guisat amb all, julivert i pastanaga • Fruita del temps	• Mongeta tendra amb patates • Cigrons saltats amb espinacs • Amanida d'enciams i tomàquet • Iogurt Natural	FESTA
14	15	16	17	18
• Espaguetis amb salsa marciàna • Pollastre al forn amb tomàquet i orenga • Amanida d'enciams i pastanaga • Fruita del temps	• Patates, carbassó i pastanaga al forn • Cigrons a la catalana (cigrons, sofregit de ceba i tomàquet, s/ou dur) • Fruita del temps	• Amanida d'arròs amb enciam, olives, tomàquet i cogombre • Peix de llotja segons les millor captures • Fruita del temps	• Mongeta blanca guisada amb verdures • Truita jardinera • Amanida d'enciam i blat de moro • Fruita del temps	• Crema tèbia de carbassó i porros amb crostonets • Pilota de vedella s/porc amb salsa de pomes • Amanida d'enciams i pipes • Iogurt Natural
21	22	23	24	25
• Macarrons integrals amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet • Hamburguesa de pollastre a la planxa • Amanida d'enciams i olives • Iogurt Natural	• Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols i truita) • Peix de llotja segons les millors captures • Fruita del temps	• Cigrons guisats amb verdures • Truita de carbassó i patates • Amanida d'enciams i cogombre • Fruita del temps	• Cuscús integral amb verdures • Guisat de gall dindi amb xampinyons • Fruita del temps	• Crema de verdures de tardor amb pipes de carbassa • Vegenuggets fets a la cuina • Amanida d'enciams i nap ratllat • Fruita del temps
28	29	30		
• Sopa de peix amb arròs integral • Ales de pollastre ecològic cruixents al forn • Amanida d'enciams i tomàquet • Fruita del temps	• Trinxat de bleda, carbassó i patates • Truita de pastanaga • Amanida d'enciams i pipes • Fruita del temps	• Espaguetis amb salsa bolonyesa vegetal amb formatge ratllat • Peix de llotja segons les millors captures • Fruita del temps		

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

Els plats estan elaborats pels cuiners i cuineres del centre. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria siguin de proximitat i garantim que tots els ingredients que comprem són frescos. El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana, així com la seva preparació i guarnició, a www.ecomenja.com **Plats de proteïna vegetal elaborats a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània. Els ingredients de les amanides poden variar en funció de la temporada i de la disponibilitat agroalimentària.**

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR



SETEMBRE

CURS 2026-2027

VEGÀ				
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1	2	3
				4
7	8	9	10	11
	• Espirals amb salsa de tomàquet • Truita de verdures s/ou amb farina de cigrons • Amanida d'enciams i olives • Fruita del temps	• Arròs amb sofregit de verdures • Llenties guisades • Fruita del temps	• Mongeta tendra amb patates • Cigrons saltats amb espinacs • Amanida d'enciams i tomàquet • Postre de soja	FESTA
14	15	16	17	
• Espaguetis amb salsa napolitana • Pollastre al forn amb tomàquet i orenga • Amanida d'enciams i pastanaga • Fruita del temps	• Patates, carbassó i pastanaga al forn • Cigrons a la catalana (cigrons, sofregit de ceba i tomàquet, s/ou dur) • Fruita del temps	• Amanida d'arròs amb enciam, olives, tomàquet i cogombre • Llenties saltades amb verdures de temporada • Fruita del temps	• Mill amb verdures • Mongeta blanca guisada amb verdures • Amanida d'enciam i blat de moro • Fruita del temps	
21	22	23	24	25
• Macarrons integrals amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet • Hamburguesa vegetal s/cap a l'ergen • Amanida d'enciams i olives • Postre de soja	• Arròs 3 delícies (pastanaga, olives i truita) • Pèsols saltats amb sofregit de ceba • Fruita del temps	• Mill amb verdures • Cigrons guisats amb verdures • Amanida d'enciams i cogombre • Fruita del temps	• Cuscús integral amb verdures • Guisat de mongetes amb xampinyons • Fruita del temps	• Crema de verdures de tardor amb pipes de carbassa • Vegenugets s/cap a l'ergen fets a la cuina • Amanida d'enciams i nap ratllat • Fruita del temps
28	29	30		
• Sopa vegetal amb arròs integral • Tofu marinat al forn • Amanida d'enciams i tomàquet • Fruita del temps	• Trinxat de bleda, carbassó i patates • Truita de verdures s/ou amb farina de cigrons • Amanida d'enciams i pipes • Fruita del temps	• Crema de verdures • Espaguetis amb salsa bolonyesa vegetal • Fruita del temps		

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

Els plats estan elaborats pels cuiners i cuineres del centre. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria siguin de proximitat i garantim que tots els ingredients que comprem són frescos. El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana, així com la seva preparació i guarnició, a www.ecomenja.com **Plats de proteïna vegetal elaborats a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània. Els ingredients de les amanides poden variar en funció de la temporada i de la disponibilitat agroalimentària.**