

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR



GENER
CELÍAC

CURS 2017-2018

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet i tonyina* · Truita de patates amb amanida d'enciams i olives · logurt 	9 <ul style="list-style-type: none"> · Mill amb verdures · Mandonguilles* s/gluten en salsa · Fruita del temps 	10 <ul style="list-style-type: none"> · Cigrons guisats amb ceba i patata · Peix de llotja segons les millors captures ** · Fruita del temps 	11 <ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de col i patates amb oli d'all · Escalopa de pollastre* amb farina de cigró i amanida d'enciams i pastanaga · logurt 	12 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb polenta i fideus d'arròs · Pilota de vedella* s/gluten amb salsa de poma · Fruita del temps
15 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassa i porros amb crostonets de pa s/gluten · Llom* a la planxa amb amanida d'enciams i sèsam torrat · logurt amb mel 	16 <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis d'arròs a la bolonyesa · Truita d'espinaacs amb amanida d'enciams i remolatxa ratllada · Fruita del temps 	17 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral amb verdures · Peix de llotja segons les millors captures ** · Fruita del temps 	18 <ul style="list-style-type: none"> · Pastís de patata, tomàquet i tonyina* gratinat · Hamburguesa de vedella* s/gluten i amanida d'enciams i germinats · logurt 	19 <ul style="list-style-type: none"> · Llenties guisades amb patata i verdures · Croquetes de pollastre* s/gluten, amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps
22 <ul style="list-style-type: none"> · Bròcoli, col-i-flor i carbassa gratinats amb beixamel s/gluten · Guisat de gall dindi* amb pastanaga i xampinyons · Fruita del temps 	23 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs 3* delícies · Peix de llotja segons les millors captures ** · logurt 	24 <ul style="list-style-type: none"> · Escudella complerta Sopa* de pasta d'arròs · Pilota*s/gluten, verdures i cigrons · Formatge amb codonyat 	25 <ul style="list-style-type: none"> · Macarrons d'arròs napolitana · Carn magra* arrebossada amb farina de cigró amb amanida d'enciams i nap ratllat · Fruita del temps 	26 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de llenties vermelles i verdures · Pizza s/gluten de tomàquet, pernil dolç* i mozzarella* · Fruita del temps
29 <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis d'arròs marcianos · Salsitxes* amb tomàquet · Fruita del temps 	30 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de peix** amb arròs · Fricandó* de vedella s/gluten amb boniato · Fruita del temps 	31 <ul style="list-style-type: none"> · Hummus amb sèsam i bastonets de pastanaga de pa s/gluten · Pollastre* guisat amb xampinyons i patata · Fruita del temps 		

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Tots 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 així com la seva preparació i guarnició a www.ecomenja.com.