

# ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

FEBRER

CURS 2017-2018



**CELÍAC**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			<ul style="list-style-type: none"> <li>· Arròs 3 delícies</li> <li>· Peix de llotja cuinat s/gluten**</li> <li>· logurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Trinxat de bleda, carbassa i patata gratinat</li> <li>· Mandonguilles* s/gluten amb salsa</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>· Macarrons d'arròs a la napolitana</li> <li>· Escalopa de pollastre* amb farina de cigró amb amanida d'enciams i pipes de girasol</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Sopa vegetal amb polenta i fideus d'arròs</li> <li>· Hamburguesa de vedella* s/gluten amb puré de patata</li> <li>· logurt amb mel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Arròs integral a la cassola amb verdures</li> <li>· Peix de llotja cuinat s/gluten**</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<p><b>Dijous Gras</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Mongeta de Santa Pau i patata saltejada amb all i julivert</li> <li>· Truita de butifarra* amb amanida d'enciams i olives</li> <li>· logurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de carbassa i porros amb crostonets de pa s/gluten</li> <li>· Pizza s/gluten de tomàquet, pernil dolç* i mozzarella*</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>
<p><b>FESTA</b></p> <p><b>LLIURE DISPOSICIÓ</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Trinxat de col i patata amb oli d'all</li> <li>· Carn magra* arrebossada amb farina de cigró amb amanida d'enciams i poma</li> <li>· Formatge amb codonyat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Cigrons estofats amb ceba i patata</li> <li>· Truita de calçots i amanida d'enciams i pastanaga</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de verdures d'hivern amb crostonets de pa s/gluten</li> <li>· Lassanya s/gluten de carns* gratinada amb beixamel s/gluten</li> <li>· logurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Espaguetis d'arròs a la carbonara *</li> <li>· Peix de llotja cuinat s/gluten**</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>· Macarrons d'arròs marcianos</li> <li>· Pit de gall dindi* a la planxa amb salsa de ceba i amanida d'enciams i pastanaga</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Arròs integral amb verdures</li> <li>· Truita de patata i ceba amb amanida d'enciams i olives</li> <li>· logurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de porros amb "kikos*" molts</li> <li>· Pollastre* guisat amb poma i curri</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Llenties amb patata i verdures</li> <li>· Peix de llotja cuinat s/gluten**</li> <li>· logurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Escudella completa Sopa* de pasta d'arròs</li> <li>· Pilota* s/gluten, verdures i cigrons</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>· Arròs amb salsa de tomàquet</li> <li>· Bistec de vedella* a la planxa amb xips de boniato</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Cigrons estofats amb patata i verdures</li> <li>· Salsitxes* amb tomàquet i amanida</li> <li>· logurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Mill amb verdures</li> <li>· Gall dindi* estofat amb patata i xampinyons</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>		

\* 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](http://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](http://www.ecomenja.com).