

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR



FEBRER

CURS 2017-2018

S/LACTOSA

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