

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR



ABRIL

CURS 2017-2018

CELÍAC

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
		3	4	5	6
	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Truita de patates amb amanida d'enciams i sèsam torrat · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures de primavera · Carn magra* arrebossada amb farina de cigró amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons d'arròs marcianos · Peix de llotja s/gluten segons les millor captures** · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Mill amb verdures · Timbal s/gluten de vedella* amb salsa de peres · Fruita del temps 	
9	10	11	12	13	
<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis d'arròs napolitana · Hamburguesa de pollastre* amb amanida d'enciams i pastanaga · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Cigrons estofats amb patates i verdures · Truita de carbassó amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa d'au* amb fideus s/gluten · Llom* a planxa amb salsa de ceba i amanida · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de col i patata amb oli d'all · Fricandó de vedella* s/gluten amb xampinyons pastanaga · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs 3* delícies · Peix de llotja s/gluten segons les millor captures** · Fruita del temps 	
16	17	18	19	20	
<ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassa i porro amb crostonets s/gluten · Pollastre* guisat amb poma i curri · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del carai saltada amb patata · Butifarra* al forn amb amanida d'enciams i olives · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons d'arròs a la napolitana · Peix de llotja s/gluten segons les millor captures** · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs al forn amb sofregit i costelló* · Truita de pastanaga amb amanida d'enciams i pipes de girasol · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de bleda, carbassa i patata · Lassanya s/gluten de carns* gratinada amb beixamel s/gluten · logurt 	
23	24	25	26	27	
<ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral a la cassola amb verdures · Bistec de vedella* amb amanida d'enciams i olives · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Fideus s/gluten a la cassola amb sèpia** · Salsitxes* al forn amb tomàquet · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Llenties guisades amb verdures i xoriço* · Peix de llotja s/gluten segons les millor captures** · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Escudella completa Sopa* de galets s/gluten · Pilota* s/gluten, verdures i cigrons · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures de primavera amb crostonets s/gluten · Croquetes s/gluten de pollastre* amb amanida d'enciams i sèsam torrat · 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.

Menús elaborats i revisats per Joan Maria Ribas Framis i Gabor Smit (ADITEC: 0009)