

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR



ABRIL

CURS 2017-2018

S/LACTOSA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	3	4	5	6
	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Truita s/lactosa de patates amb amanida d'enciams i sèsam torrat · Postre de soja 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures de primavera · Carn magra* arrebossada amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons marcianos amb beguda de civada · Peix de llotja segons les millor captures** · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Cous cous de verdures · Timbal s/lactosa de vedella* amb salsa de peres · Fruita del temps
9	10	11	12	13
<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis napolitana · Hamburguesa de pollastre* amb amanida d'enciams i pastanaga · Postre de soja 	<ul style="list-style-type: none"> · Cigrons estofats amb patates i verdures · Truita s/lactosa de carbassó amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa d'au* amb fideus · Llom* a planxa amb salsa de ceba i amanida · Postre de soja 	<ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de col i patata amb oli d'all · Fricandó de vedella* amb xampinyons i pastanaga · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs 3* delícies amb truita s/lactosa · Peix de llotja 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 · 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 · Postre de soja 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons a la carbonara vegetal amb beguda de civada · Peix de llotja segons les millor captures** · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs al forn amb sofregit i costelló* · Truita s/lactosa 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 de carns* gratinada amb beixamel s/lactosa · Postre de soja
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 · Postre de soja 	<ul style="list-style-type: none"> · Fideus a la cassola amb sèpia** · Salsitxes* al forn amb tomàquet · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Llenties guisades amb verdures · Peix de llotja segons les millor captures** · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Escudella completa Sopa* de galets · Pilota* s/lactosa, verdures i cigrons · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures de primavera amb crostonets · Croquetes s/lactosa 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)