

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

JUNY

CURS 2017-2018



CELÍAC

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 · Sopa* de galets s/gluten · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten · Fruita del temps
4 · Trinxat de bleada, pastanaga i patata amb oli d'all · Llom* a la planxa amb amanida d'enciams i llavors de sèsam · logurt	5 · Macarrons d'arròs a la napolitana · Truita de carbassó i amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps	6 · Arròs 3 delícies* · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten · Batut de plàtan	7 · Crema de verdures amb crostonets s/gluten · Lassanya s/gluten de carns* gratinada amb beixamel s/gluten · Fruita del temps	8 · Amanida russa amb lactonesa · Escalopa s/gluten de pollastre* amb amanida d'enciams amb tomàquet · Fruita del temps
11 · Amanida de pasta s/gluten amb olives, pastanaga, i tomàquet · Hamburguesa s/gluten de vedella* amb salsa de ceba i amb amanida de tomàquet · logurt	12 · Sopa de peix** amb fideus s/gluten · Pollastre* al curri amb poma · Fruita del temps	13 · Crema freda de carbassó · Carn magra* arrebossada amb farina de cigró amb amanida d'enciams i olives · logurt	14 · Hummus amb bastonets* de pa s/gluten · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten · Fruita del temps	15 · Arròs amb salsa de tomàquet · Truita de patates amb amanida d'enciams i carbassó ratllat · Fruita del temps
18 · Mill amb verdures · Butifarra* al forn amb amanida d'enciams i sèsam · Fruita del temps	19 · Llenties guisades amb patata i verdures · Pit de pollastre* a la planxa amb, amb amanida d'enciams i germinats · Fruita del temps	20 · Espaguetis d'arròs napolitana · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten · logurt	21 · Mongeta tendra amb patata · Timbal s/gluten de vedella* al forn amb salsa de poma · Fruita del temps	22 · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga, tomàquet i tonyina** · Pizza s/gluten de pernil dolç*, verdures, tomàquet i mozzarella* · Gelat*

* 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 i Gabor Smit (ADITEC: 0009)