

ESCOLA PÉREZ SALA - VILASSAR DE MAR



DESEMBRE

CURS 2021-2022

S/OU							
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIJOUS	DIJOUS	DIJOUS	DIJOUS
			1	2	3		
		<ul style="list-style-type: none"> · Sopa de peix** amb arròs · Mandonguilles* s/ou a la jardinera · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs 3 delícies (pastanaga, pernil dolç* i olives) · Vegenugets fets a la cuina*** s/ou al forn amb amanida d'enciams i germinats · Fruita del temps 			
	6	7	8	9	10		
FESTIU	LLIURE DISPOSICIÓ	FESTIU	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Salsitxes* de porc amb salsa de tomàquet i amanida · Iogurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassa i porro amb crostonets · Espaguetis carbonara vegetal · Fruita del temps 			
	13	14	15	16	17		
<ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral a la cassola amb verdures · Pollastre* a la planxa, amb salsa de tomàquet i amanida · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa d'au amb galets i polenta · Timbal s/ou de vedella* amb salsa de peres · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Cigrons guisats amb patata i verdures · Ales de pollastre ecològic cruixents amb quètxup artesà · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de col i patata amb oli d'alls · Hamburguesa vegetariana feta a la cuina*** s/ou, amb amanida · Iogurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons amb salsa de tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 			
	20	21	MENÚ DE NADAL 22				
<ul style="list-style-type: none"> · Llenties amb patata i verdures · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures de temporada amb crostonets · Pit de gall dindi* arrebossat s/ou amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa de Nadal amb galets · Canelons s/ou de pollastre*, porc* i vedella* gratinats amb beixamel · Torrons* s/ou 					

* 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.

*** les hamburgueses, vegenugets i mandonguilles vgetals s'elaboren a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seità ni to