

VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

MARÇ

S/OU

CURS 2022-2023



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1	2
				3
		· Arròs guisat amb ceba i pastanaga	· Sopa d'au amb galets i polenta	Menús del món: MÈXIC
		· Vegenuggets s/ou fets a la cuina***al forn amb amanida d'enciams i germinats	· Peix de llotja segons les millor captures** amb amanida	· "Frijoles*" guisats amb all i tomàquet
		· Fruita del temps	· logurt Natural	· Tacos de pollastre* amb amanida
				· Plàtan fregit
	6	7	8	9
· Bròquil, col-liflor i patata amb pipes de girasol torrades	· Hummus de cigrons i remolatxa amb bastonets	· Espaguetis marcianos	· Arròs integral amb sofregit i costelló	· Crema de llenties vermelles i porros
· Salsitxes de porc* amb salsa de tomàquet i amanida d'enciams i olives	· Guisat de gall dindi* amb xampinyons	· Peix de llotja segons les millor captures** amb amanida	· Pollastre* al forn amb amanida d'enciam i poma	· Croquetes s/ou de mill i verdures amb amanida d'enciams i germinats
· Fruita del temps	· Fruita del temps	· Fruita del temps	· logurt Natural	· Fruita del temps
13	14	15	16	17
· Cous cous integral amb verdures	· Crema de verdures d'hivern amb crostonets	· Mongeta del carai amb verdures	· Arròs amb salsa de tomàquet	· Trinxat de bleda, carbassa i patata
· Pollastre* guisat amb poma i curri	· Macarrons a la carbonara vegetal	· Pit de gall dindi* a la planxa amb all i julivert i amanida	· Peix de llotja segons les millor captures** amb amanida	· Hamburguesa s/ou de vedella amb amanida d'enciams i olives
· Fruita del temps	· Fruita del temps	· Fruita del temps	· logurt Natural	· Fruita del temps
20	21	22	23	24
· Espaguetis amb salsa de tomàquet, i formatge* ratllat	· "Trinxat" de col i patata amb oli d'all	· Arròs integral amb verdures	· Llenties guisades amb patata i verdures	· Crema de carbassa i porro amb crostonets
· Peix de llotja segons les millor captures** amb amanida	· Llom de porc* a planxa amb salsa de ceba	· Peix de llotja segons les millor captures** amb amanida	· Pit de gall dindi* arrebossat s/ou amb amanida d'enciam i remolatxa	· Hamburguesa s/ou vegetariana feta a la cuina***, amb quètxup artesà i amanida
· Fruita del temps	· Fruita del temps	· logurt Natural	· Fruita del temps	· Fruita del temps
27	28	29	30	31
· Macarrons amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet	· Gratinat de bleda, carbassa i patata	· Sopa vegetal amb fideus	· Cigrons guisats amb patata i ceba	· Arròs 3 delícies (pastanaga, pernil dolç* i olives)
· Guisat de gall dindi* amb xampinyons	· Ales de pollastre ecològic cruixents amb amanida d'enciams i sèsam torrat	· Fricandó de vedella amb pastanaga i patata	· Seità arrebossat s/ou amb salsa de tomàquet	· Peix de llotja segons les millor captures** amb amanida
· Fruita del temps	· Fruita del temps	· Fruita del temps	· Fruita del temps	· logurt Natural

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. 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, preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

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

