

# ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR



ABRIL

CURS 2023-2024

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 <b>FESTIU</b>	2 · Macarrons amb salsa de tomàquet  · Truita de formatge*  · Amanida d'enciams i pipes  · logurt Natural	3 <b>Menús del món: Argentina</b>  · Cigrons amb "Chimichurri"  · Milanesa argentina* (amb salsa de tomàquet i formatge) amb amanida  · Fruita del temps	4 · Sopa vegetal amb fideus  · Hamburguesa de pollastre*  · Amanida de enciams i nap  · Fruita del temps	5 · "Trinxat" de bleda, carbassa i patata  · Vegenugetts fets a la cuina***  · Amanida d'enciams i sèsam  · Fruita del temps
8 · Crema de porros amb crostonets  · Pollastre* al forn amb tomàquet i orenga  · Fruita del temps	9 · Espaguetis marcianos  · Truita paisana  · Amanida d'enciams i naps ratllats  · Fruita del temps	10 · Arròs 3 delícies (pastanaga, pernil dolç* i truita)  · Peix de llotja segons les millor captures**  · Amanida d'enciams i pastanaga  · logurt Natural	11 · "Trinxat" de col i patata amb oli d'all  · Carn magra de porc* guisada amb pastanaga  · Fruita del temps	12 · Mongeta del carai guisada amb sofregit de verdures  · Croquetes de mill i verdures  · Amanida d'enciams i germinats  · Fruita del temps
15 · Cous cous integral amb verdures  · Guisat de gall dindi* amb xampinyons  · Fruita del temps	16 · Llenties amb verdures i patates  · Seità arrebossat amb salsa de tomàquet  · Fruita del temps	17 · Crema de verdures d'hivern  · Hamburguesa de vedella  · Amanida d'enciams i poma  · Fruita del temps	18 · Arròs integral a la cassola amb verdures  · Peix de llotja segons les millors captures**  · Amanida d'enciams i nap rallat  · logurt Natural	19 · Macarrons amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet  · Truita jardineria  · Amanida d'enciams i olives  · Fruita del temps
22 · Bròquil, coliflor, pastanaga i patata  · Salsitxes de porc* al forn  · Amanida d'enciams i remolatxa  · logurt Natural	23 · Sopa de peix** amb arròs  · Truita de patata i ceba  · Amanida d'enciams i nap rallat  · Fruita del temps	24 · Cigrons amb verdures  · Ales de pollastre ecològic cruixents  · Amanida d'enciam i olives  · Fruita del temps	25 · Espaguetis amb salsa de formatge* i olives negres  · Peix de llotja segons les millors captures**  · Fruita del temps	26 · Crema de verdures d'hivern amb llavors de carbassa torrades  · Pizza* hortolana amb pernil dolç*, verdures i tomàquet  · Fruita del temps
29 · Arròs integral amb salsa de tomàquet  · Estofat de vedella amb patates i pastanaga  · Fruita del temps	30 · Sopa de verdures amb pistons i polenta  · Pernilets de pollastre*  · Amanida d'enciams i poma  · Fruita del temps			

Menús valorats nutricionalment per: GEMMA OÑA Dietista-Nutricionista col·legiada número CAT 000781

\* 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](http://www.ecomenja.com). A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels mateixos siguin de proximitat, i asseguruem 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](http://www.ecomenja.com).

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

\*\* Les hamburgueses de vedella estan elaborades a la nostra pròpia cuina, amb un 80% de carn de vedella magra i un 20% de carn de porc baixa en greixos.