

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

SENSE LACTOSA

ABRIL

CURS 2023-2024



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 FESTIU	2 · Macarrons amb salsa de tomàquet · Truita francesa · Amanida d'enciams i pipes · Postre de soja	3 Menú Argentina · Cigrons amb "Chimichurri" · Milanesa argentina* (amb salsa de tomàquet)/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*** s/cap al-lèrgen · Amanida d'enciams i sèsam · Fruita del temps
8 · Crema de porros sense 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 · Postre de soja	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 (cap al-lèrgen) 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 millor captures** · Amanida d'enciams i nap rallat · Postre de soja	19 · Macarrons amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet · Truita jardinera · Amanida d'enciams i olives · Fruita del temps
22 · Bròquil, coliflor, pastanaga i patata · Salsitxes de porc* al forn · Amanida d'enciams i remolatxa · Postre de soja	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 napolitana · Peix de llotja segons les millor captures** · Fruita del temps	26 · Crema de verdures d'hivern amb llavors de carbassa torrades · Pizza* Hortolana especial s/formatge 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* amb pastanaga · 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. 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, 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.