

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

DESEMBRE

CURS 2025-2026



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 - Macarrons amb salsa de formatge* i olives negres* - Truita paisana - Amanida d'enciams - Fruita del temps	2 - Cigrons estofats amb patata i verdures - Pollastre* al forn amb ceba, pastanaga i orenga - Amanida d'enciam i magrana - Fruita del temps	3 - Arròs amb salsa de tomàquet - Peix de llotja segons les millors captures** - Amanida d'enciam i panses - Fruita del temps	4 - Sopa vegetal amb meravella - Llom* a la planxa amb salsa de ceba - logurt Natural	5 - Crema de carbassa i porro - Vegenuggets*** fets a la cuina - Amanida d'enciam i blat de moro* - Fruita del temps
8 FESTA	9 - Espaguetis a la catalana (salsitxes*, carn magra* i salsa de tomàquet) - Truita de pastanaga i patates - Amanida d'enciams - logurt Natural	10 - Gratinat de bleda, carbassa i patates - Pollastre* a la llimona amb cous cous - Fruita del temps	11 - Arròs 3 delícies (pastanaga, olives* i truita) - Peix de llotja segons les millors captures** - Amanida d'enciams i blat de moro* - Fruita del temps	12 - Crema de llenties vermelles i porro - Pizza* amb tomàquet, mozzarella* i pernil dolç*, feta a la cuina - Fruita del temps
15 - Fideus a la cassola amb verdures de temporada - Truita de formatge* - Amanida d'enciams i sèsam - Fruita del temps	16 - Mongetes del ganxet guisades amb verdures i patata - Pollastre* rostit amb salsa de pomes - Fruita del temps	17 "Trinxat" de col i patates amb oli d'all - Carn magra* arrebossada - Amanida d'enciams i blat de moro* - logurt Natural	18 - Arròs guisat amb ceba i pastanaga - Peix de llotja segons les millors captures** - Amanida d'enciams i olives* - Fruita del temps	19 MENÚ DE NADAL - Sopa de nadal amb galets - Canelons de pollastre*, porc* i vedella gratinats amb beixamel - Torró* de xocolata cruixent i neules
22	23	24	25	26
29	30	31		

Menús valorats nutricionalment per: Paola Barreto - Dietista N° 483 ASNADI

* Els plats estan elaborats in situ per les cuineres del centre. **Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un ***. A més d'aquests productes ecològics auditats, el 80% dels mateixos són de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa i EcoLocal a www.ecomenja.com. **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, vegenuggets 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 també estan elaborades a la cuina de l'escola, amb un 80% de carn de vedella magra i un 20% de carn de porc baixa en greixos.