

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

DESEMBRE

CURS 2025-2026



SENSE OU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 • Macarrons amb salsa de formatge* i olives negres* • Truita paisana s/ou amb farina de cigrons • 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 • Iogurt Natural	5 • Crema de carbassa i porro • Vegenuggets fets a la cuina s/cap al·lèrgen • 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 s/ou amb farina de cigrons • Amanida d'enciams • Iogurt 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 bròquil) • 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* especial 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 s/ou amb farina de cigrons • 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* amb arrebossat especial • Amanida d'enciams i blat de moro* • Iogurt 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
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 guarició 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.