

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

FEBRER

CURS 2025 - 2026

SENSE GLUTEN



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 · Sopa d'au amb pistons s/gluten i polenta · Pollastre* amb arrebossat especial · Amanida d'enciams i blat de moro* · Fruita del temps	3 · Crema de llenties s/gluten i porros · Truita de patates i calçots · Amanida d'enciams · Fruita del temps	4 · Fideus s/gluten a la cassola amb verdures · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten · Fruita del temps	5 · Arròs 3 delícies (carbassa, olives* i truita) · Guisat gall dindi* amb ceba i patata · Amanida d'enciams i sèsam · Fruita del temps	6 · Bròquil, col-i-flor, pastanaga i patata · Lasanya s/gluten de vedella gratinada amb beixamel s/gluten · Iogurt Natural
9 · Crema de verdures d'hivern amb llavors de carbassa torrades · Llom de porc* a la planxa amb salsa de ceba · Fruita del temps	10 · Mill amb verdures · Pollastre* guisat amb salsa de poma · Amanida d'enciams i pipes · Iogurt Natural	11 · Arròs a la cassola amb verdures · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten · Fruita del temps	12 DIJOUS GRAS · Mongeta del ganxet guisada amb sofregit de verdures · Truita de patata i botifarra d'ou* · Amanida d'enciams i olives* · Fruita del temps	13 · Espirals s/gluten marcianos · Hamburguesa vegetariana feta a la cuina*** amb quètxup casolà s/cap al·lergen · Amanida d'enciams · Fruita del temps
16 FESTA LLIURE DISPOSICIÓ	17 · Sopa vegetal amb fideus s/gluten · Truita de formatge* · Amanida d'enciams i sèsam · Fruita del temps	18 · Gratinat* de carbassa, bleda i patata · Pernilets de pollastre* al forn amb xips de moniato · Iogurt Natural	19 · Espaguetis s/gluten napolitana amb formatge ratllat* · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten · Amanida d'enciam i panses* · Fruita del temps	20 · Llenties s/gluten guisades amb verdures · Pizza* especial amb mozzarella* i bacó · Fruita del temps
23 · Crema de porros · Guisat de pollastre* amb mill · Fruita del temps	24 · Pastís calent de patates amb salsa de tomàquet, olives i ou dur · Botifarra* al forn · Amanida d'enciams i blat de moro* · Iogurt Natural	25 · Arròs amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten · Amanida d'enciams i olives* · Fruita del temps	26 · Cigrons guisats amb verdures · Truita de patates i ceba · Amanida d'enciams · Fruita del temps	27 · "Trinxat" de col i patata amb oli d'all · Tallarines s/gluten amb salsa bolonyesa de llenties s/gluten i formatge* ratllat · Fruita del temps

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

* 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, vegenuggets i mandonguilles vegetals s'elaboren a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seït 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.