

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

MAIG

CURS 2025-2026

SENSE OU



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				FESTA
· Amanida d'espíral amb cogombre, tomàquet i olives* · Truita de carbassó i patates s/ou amb farina de cigrons · Fruita del temps	· Mongeta blanca amb sofregit de verdures i patates · Pollastre* rostit amb xampinyons · Iogurt Natural	· Patata bullida amb pastanaga i bledes · Carn magra* amb arrebossat especial · Amanida d'enciams i tomàquet · Fruita del temps	· Sopa d'au amb arròs · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps	· Crema de carbassó i porro · Lasanya de llenties i arròs integral gratinada amb beixamel · Amanida d'enciams i blat de moro* · Fruita del temps
· Arròs tres delícies (carbassó, olives i pernil dolç*) · Pollastre* al forn amb salsa agredolça · Amanida d'enciams i olives* · Iogurt Natural	· Tallarines amb salsa napolitana i formatge* ratllat · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps	· Crema de verdures · Llenties guisades amb verdures · Amanida d'enciams i tomàquet · Fruita del temps	· Mongeta tendra amb patates · Gall dindi* amb salsa suau de verdures · Fruita del temps	· Sopa de verdures amb pistons · FT: Vegenuggets fets a la cuina*** s/cap al·lergen · Amanida d'enciams i poma · Fruita del temps
· Pastís calent de patates amb salsa de tomàquet i olives* · Pollastre* guisat amb pastanaga · Fruita del temps	· Galets amb salsa de formatge · Truita jardineria s/ou amb farina de cigrons · Amanida d'enciams i pipes · Fruita del temps	· Cigrons guisats amb verdures · Salsitxes de porc* amb patates xips · Batut de maduixa	· Arròs amb carbassó i ceba · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i tomàquet · Fruita del temps	· Crema de verdures de primavera amb llavors de carbassa torrades · Hamburguesa vegetariana feta a la cuina*** · Amanida d'enciams i olives* · Fruita del temps
FESTA LLIURE DISPOSICIÓ	· Crema de verdures · Llenties guisades amb porro · Amanida d'enciams i tomàquet · Fruita del temps	· Amanida d'arròs amb olives, blat de moro* i tomàquet · Pollastre* rostit a la llimona amb canyella · Amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps	· Macarrons amb salsa de tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps	· Patates, col-i-flor i carbassó al forn amb sèsam torrat · Pilota de vedella s/ou amb salsa de peres · Fruita del temps



Hola, torno a ser en **Xavier Safont**, pagès de molta proximitat a l'Escola.

Durant tot el curs hi ha productes nostres (www.cantria.cat) als menús del Vaixell Burriac, doncs amb altres pages@s i productor@s planifiquem cultius i compres amb Ecomenja, però aquest mes gràcies a l'Agermanament que hem tornat fer amb Ecomenja i l'Escola **veureu durant tot el mes alguns dels productes (verdures i fruita...) destacades en un altre color.**

Maduixa, enciam, tomàquet

Perquè ara que ja em coneixeu també sapigueu millor qui produeix part dels aliments que mengem a l'Escola.

Bon profit!

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 seïtà 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.

Els ingredients de les amanides poden variar en funció de la temporada i de la disponibilitat agroalimentària.