

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

JUNY

CURS 2025-2026

SENSE OU



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 • Amanida d'espirlals amb cogombre, tomàquet i olives • Botifarra* al forn • Fruita del temps	2 • Cigrons guisats amb verdures • Gall dindi* a la planxa • Amanida d'enciams i cogombre • Fruita del temps	3 • Sopa d'au amb arròs • Peix de llotja segons les millors captures** • Amanida d'enciams i olives* • Fruita del temps	4 • Trinxat de patates i bledes • Pollastre* a la planxa amb all i julivert • Amanida d'enciams i tomàquet • Iogurt Natural	5 • Crema freda de carbassó • Tallarines amb salsa bolonyesa de llenties i formatge* ratllat • Fruita del temps
8 • Cuscús amb verdures • Pernilets de pollastre* al forn amb carbassó i salsa de ceba • Iogurt Natural	9 • Amanida d'arròs amb olives*, pastanaga i tomàquet • Cigrons a la catalana (cigrons, sofregit de ceba i tomàquet) • Fruita del temps	10 • Fideus a la cassola amb verdures • Peix de llotja segons les millors captures** • Amanida d'enciams i pastanaga • Fruita del temps	11 • Carbassó, pastanaga i patates al forn • Gall dindi* a la planxa • Amanida d'enciams i olives* • Fruita del temps	12 • Mongeta de Sta. Pau guisada amb verdures • FT: Croquetes de mill i verdures*** fetes a la cuina s/cap al·lergen • Amanida d'enciams i blat de moro* • Fruita del temps
15 • Arròs a la milanesa (pastanaga, ceba, pèsols*, tomàquet, formatge*) • Tires de gall dindi* saltades • Amanida d'enciams i poma • Fruita del temps	16 • Llenties guisades amb verdures • Llom* a la planxa amb salsa de ceba • Enciam, tomàquet i olives* • Fruita del temps	17 • Mongeta tendra amb patates • Gall dindi* guisat amb hortalisses • Fruita del temps	18 • Crema de verdures de temporada • Peix de llotja segons les millors captures** • Amanida d'enciams i cogombre • Fruita del temps	19 • Macarrons amb salsa de tomàquet • Hamburguesa de pollastre* • Xips de patates* • Gelat s/ou
22 FI DE CURS - BON ESTIU !!!	23	24	25	26
29	30			

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 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.

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