

ESCOLA VAIXELL BURRIAC - VILASSAR DE MAR

OCTUBRE CURS 2026-2027



SENSE LACTOSA				
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 • Amanida de patates, tomàquet, blat moro i olives • Llom a la planxa amb salsa de ceba • Fruita del temps	2 • Mongeta blanca guisada amb verdures • Pizza especial hortolana amb verdures i tomàquet s/formatge • Postre de soja
5 • Arròs integral a la cassola amb verdures • Gall dindi guisat amb poma i curri • Fruita del temps	6 • Macarrons carbonara vegetal • Peix de llotja segons les millors captures • Amanida d'enciams i tomàquet • Fruita del temps	7 • Estofat de cigrons amb sofregit de verdures • Truita de bledes i patates • Amanida d'enciams i cogombre • Postre de soja	8 • Soda d'au • Pollastre al forn amb ceba, pebrot i patates • Fruita del temps	9 • Mongeta tendra amb patates • Hamburguesa vegetariana feta a la cuina amb quètxup casolà • Amanida d'enciams i remolatxa • Fruita del temps
12 FESTA	13 • Llenties guisades • Pollastre arrebossat • Amanida d'enciams i pastanaga • Fruita del temps	14 • Crema de carbassa • Truita de patates i ceba • Amanida d'enciams i blat de moro • Fruita del temps	15 • Arròs amb hortalisses de temporada • Peix de llotja segons les millors captures • Amanida d'enciams i sèsam • Fruita del temps	16 • Escudella completa Sopa de galets • Pilota s/llet, verdures i cigrons • Fruita del temps
19 • Arròs integral amb ceba i porro • Truita jardinera • Amanida d'enciams i olives • Postre de soja	20 • Mongeta blanca guisada amb hortalisses de temporada • Estofat de pollastre amb moniato • Fruita del temps	21 • "Trinxat" de bleda, patata, i carbassa • Hamburguesa de vedella • Amanida d'enciam i pipes • Fruita del temps	22 • Soda vegetal • Peix de llotja segons les millors captures • Amanida d'enciams i germinats • Fruita del temps	23 • Carbassó i pastanaga al forn • Macarrons amb salsa bolonyesa vegetal s/formatge • Fruita del temps
26 • Crema de verdures de tardor • Pollastre al forn amb tomàquet i orenga • Amanida d'enciams i magrana • Postre de soja	27 • Cigrons estofats amb hortalisses • Truita francesa • Amanida d'enciams i remolatxa • Fruita del temps	28 • Espaguetis integrals amb salsa napolitana • Peix de llotja segons les millors captures • Amanida d'enciams i olives • Fruita del temps	29 Menú Castanyada • Arròs integral amb salsa de tomàquet • Estofat de carn magra de porc amb castanyes del Montseny i moniato al forn • Fruita del temps	30 FESTA LLIURE DISPOSICIÓ

Menús valorats nutricionalment per: Paola Barreto - Dietista N° 483 ASNADI
Els plats estan elaborats pels cuiners i cuineres del centre. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria siguin de proximitat i garantim que tots els ingredients que comprem són frescos. El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric, a excepció d'episodis de temporals amb manca de captures. Podeu consultar el peix servit cada setmana, així com la seva preparació i guarnició, a www.ecomenja.com. Plats de proteïna vegetal elaborats a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània. Els ingredients de les amanides poden variar en funció de la temporada i de la disponibilitat agroalimentària.