

ESCOLA PÉREZ SALA - VILASSAR DE MAR



MAIG

CURS 2022-2023

S/PROT. DE LLET - S/OU - S/SOJA - S/MARISC

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
FESTIU	1 · Arròs amb salsa de tomàquet · Hamburguesa s/llet s/ou de vedella amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps	2 · Cigrons estofats amb patates i verdures · Pollastre al forn amb amanida d'enciam i olives · Fruita del temps	3 · Col i patata amb oli d'all · Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida · Fruita del temps	4 · Taboulé (cous cous, carbassó, tomàquet, panses, julivert i menta) · Gall dindi* guisat amb xampinyons · Fruita del temps
8 · "Trinxat" de bleda, carbassó i patata amb oli d'all · Pollastre* al forn amb amanida d'enciams i poma · Fruita del temps	9 · Arròs integral a la cassola amb verdures · Pit de gall dindi* guisat amb pastanaga · Fruita del temps	10 · Cigrons estofats amb patates i verdures · Vegenugets s/llet s/ou s/soja, fets a la cuina***al forn amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps	11 English Day · Spring vegetable Soup · Fish and Chips egg free (s/ou) · Seasonal Fruit	12 · Espaguetis amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet · Llom de porc* al forn amb salsa de ceba · Fruita del temps
15 · Amanida d'espivals amb enciam, olives, tomàquet i cogombre · Botifarra de porc* a la planxa amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	16 · Sopa vegetal amb mill i cigrons · Fricandó de vedella* amb xampinyons i pastanaga · Fruita del temps	17 · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millor captures** amb amanida · Fruita del temps	18 · Mongeta tendra amb patata · Ales de pollastre ecològic cruixents amb amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps	19 · Crema de llenties vermelles i porros · Pizza hortolana amb verdures i tomàquet s/formatge · Fruita del temps
22 · Trinxat de carbassó, bleda i patata · Pit de gall dindi* arrebossat s/ou amb amanida d'enciams i tomàquet · Fruita del temps	23 · Amanida de llenties amb pipes de girasol, cogombre i tomàquet · Croquetes s/llet s/ou de mill i verdures amb amanida d'enciams i germinats · Fruita del temps	24 · Sopa de peix** s/crancs, amb arròs · Salsitxes* de porc amb patates xip fetes a la cuina · Fruita del temps	25 · Macarrons napolitana · Peix de llotja segons les millor captures** · Fruita del temps	26 · Arròs integral guisat amb ceba i pastanaga · Falàfel de cigrons i sofregit amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps
FESTA LLIURE DISPOSICIÓ	29 · Fideus integrals a la cassola amb verdures · Llom de porc* a la planxa, amb salsa de ceba · Fruita del temps	30 · Hummus de cigrons i remolatxa amb bastonets i amanida · Espaguetis carbonara vegetal s/llet · Fruita del temps	31 (Cella buida amb diagonal)	(Cella buida amb diagonal)

* 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, vegenugets i mandonguilles vegetals s'elaboren a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seità ni tofu.

