



Paladarines SENSE LACTOSA -LLAR PETIT MAMUT- DESEMBRE 2020



PA INTEGRAL

AMANIDES

(Pastanaga, enciam, blat de moro, soja, remolatxa i olives segons el dia)

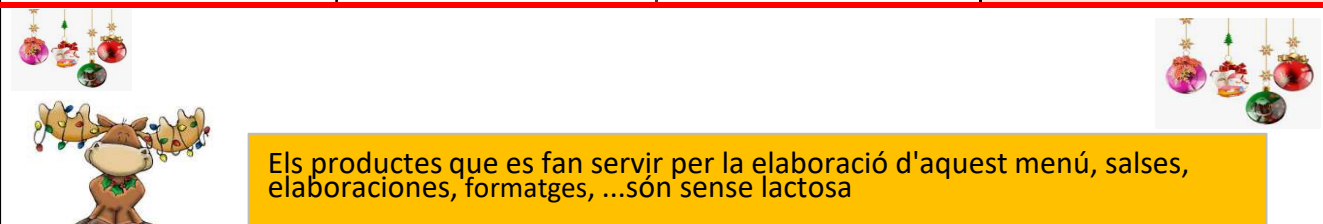
TÈCNICA CULINÀRIA

- * A la cassola: Sofregit de verdura, tomàquet
- * Salsa Napolitana: Tomàquet fregit i ceba
- * Salsa de Verdurettes: Ceba, pebrot vermell i verd, tomàquet, pastanaga, porro i alls tendres
- * Salsa Bolonyesa: Ceba, tomaquet, pastanaga, orenga i pebrot

* FRUITA DE TEMPORADA (SM)

VAPOR: Els plats de verdures i hortalisses que s'ofereixen a la Cuina Central en servei de càtering, s'elaboren al vapor així mantenint totes les seves propietats

A la web trobaran les recomentaciones dels sopars

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	Mongetes estofades ¹ Truita de patates Amanida Fruita de temporada	Crema de verdures ² Pollastre a l'ajillo Amanida Fruita de temporada	Arròs casolà ³ Vedella rostida amb xampinyons Tomàquet provençal Fruita de temporada	Cigrons estofats amb verduretes ⁴ Rodanxa de lluç amb salsa verda Amanida Fruita de temporada
7 FESTIU	8 FESTA de la PURISIMA	9 Arròs amb verduretes al forn Truita de carbassó Amanida logurt Sense Lactosa	10 Llenties estofades amb hortalisses i patata Filet de Lluç al forn amb all i julivert Amanida Fruita de temporada	11 Mongeta tendra rodona amb patates Gall d'Indi estofat Amanida Fruita de temporada
14 Espirals a la napolitana Medalló de Bacallà a la planxa Amanida logurt Sense Lactosa	15 Cigrons estofats amb hortalisses Truita de patates Amanida Fruita de temporada	16 Mongeta tendra perona amb patates Hamburguesa de vedella a la planxa amb alls Amanida Fruita de temporada	17 Arròs amb salsa de tomàquet Rodanxa de lluç amb ceba Amanida Fruita de temporada	18 DINAR DE GALA de NADAL Sopa de Nadal Pernilets de pollastre rostit Amanida Fruita
21 Sopa de peix Filet de Lluç al forn Amanida logurt Sense Lactosa	 <p>Els productes que es fan servir per la elaboració d'aquest menú, salses, elaboraciones, formatges, ...són sense lactosa</p>			

DIETES SETMANALS

Sopa d'arròs Peix a la planxa logurt Sense Lactosa	Patata amb pastanaga Lluç a la planxa Codony	Sopa de peix Truita a la francesa Poma	Pasta bullida amb oli i sal Peix a la planxa Plàtan madur	Sopa d'au amb arròs Pit de Gall d'Indi planxa logurt Sense Lactosa
--	--	--	---	--

Estem treballant conjuntament amb la Consultoria Nutricional Cesnut per oferir-vos la màxima qualitat dietètica dels nostres menús. Per a qualsevol dubte a prop del nostre menú contacti amb el nostre equip de dietistes - nutricionistes a: info@cesnut.com o directament amb la direcció del centre. Menú validat per Dietistes nutricionistes col·legiades: CAT N°0681

Per causa de força major l'empresa és reserva el dret de fer canvis en el menú.