



Paladarines

SENSE LLEGUMS *ESCOLA LA VINYALA*

SETEMBRE 2022



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
5 Arròs amb salsa de tomàquet Mossets de rosada Amanida completa (s/soja) logurt natural	6 Estofat de patates Trita a la francesa Amanida completa (s/soja) Fruita de temporada	7 Sopa d'au amb galets Hamburguesa mixta a la planxa Amanida completa (s/soja) Fruita de temporada	8 Amanida russa (sense pèsols) Pernilets de pollastre rotit amb fines herbes Amanida completa (s/soja) Fruita de temporada	9 Macarrons a la napolitana Filet de lluç a la planxa Amanida completa (s/soja) Fruita de temporada
12 Crema de carbassa Estofat de gall dindi amb espècies Amanida completa (s/soja) logurt natural	13 Arròs tres delícies (s/pèsols) Suprema de fogonero amb samfaina Amanida completa (s/soja) Fruita de temporada	14 Patates estofades Trita de patates Amanida completa (s/soja) Fruita de temporada	15 Espaguetis a la carbonara sense bacó Peix a la planxa Amanida completa (s/soja) Fruita de temporada	16 Arròs amb verdures Llom adobat a la planxa Amanida completa (s/soja) Fruita de temporada
19 Arròs amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb all i julivert Amanida completa (s/soja) logurt natural	20 Crema de carbassó Hamburguesa mixta a la planxa Amanida completa (s/soja) Fruita de temporada	21 Macarrons a la bolonyesa vegetal Maira enfarinada casolana Amanida completa (s/soja) Fruita de temporada	22 Patates a la riojana (s/xoriço) Trita amb carbassó Amanida completa (s/soja) Fruita de temporada	23 FELIC ANIVERSARI Sopa d'au amb galets Pernilets de pollastre al forn Amanida completa (s/soja) Pà de pessic casolà
26 Amanida de pasta de colors Rodanxa de lluç amb ceba i tomàquet Amanida completa (s/soja) logurt natural	27 Bròquil amb patates Pollastre arrebossat casolà Amanida completa (s/soja) Fruita de temporada	28 Paella de l'hort Suprema de fogonero al forn amb tomàquet Amanida completa (s/soja) Fruita de temporada	29 Patates saltejades amb all i julivert Hamburguesa mixta al forn amb ceba Amanida completa (s/soja) Fruita de temporada	30 Sopa de peix Trita de patates amb espinacs Amanida completa (s/soja) Fruita de temporada



PA BLANC (S.SOJA)

Tots els làctics son de "La Façeda"

TÈCNICA CULINÀRIA

- * Salsa Napolitana: Tomàquet fregit i ceba
- * Salsa Bolonyesa: Ceba, tomaquet, pastanaga, orenga i pebrot
- * Salsa Carbonara: Ceba, crema de llet, nata.
- *Colegial: amb hortalisses

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

FRUITA I VERDURA ECOLÒGICA



Menú validat per Dietista-Nutricionista col·legiada CAT001988

93 645 30 27 - info@paladarines.com

www.paladarines.com

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