

# CASAL PARANENS

**Pa integral cada dia de la setmana.**

## **Al·lèrgies i intoleràncies**

**Al·lèrgies l'ou:** la truita se substituirà per truita de farina de blat de moro, llet i patates o farina de cigrons.

**Intolerància a la lactosa:** es farà aquest mateix menú adaptat sense lactosa.

**Celíaquia:** es farà aquest mateix menú adaptat sense gluten.

**Al·lèrgia al peix:** se substituirà per pollastre.

**Al·lèrgia al marisc:** es farà aquest mateix menú adaptat sense marisc.

**Al·lèrgia als llegums:** se substituirà per patates.

**Al·lèrgia a la proteïna de la vaca:** Es farà aquest mateix menú adaptat sense PLV.

**Menús no porc:** se substituirà per pollastre.

L'oli que s'utilitza per cuinar és de gira-sol alt oleic i oli d'oliva verge.

En la programació de menús no carn els primers plats s'adaptaran als segons se substituirà la carn per ou o peix blanc o blau.

**Els nostres proveïdors estan certificats en carns Halal.**

## **Salses i Sofregits**

**Amanida campera:** patates, olives verdes, tomàquet, tonyina, oli d'oliva, vinagre i sal.

**Amanida variada:** enciam, tomàquet, blat de moro, pastanaga ratllada, olives i oli d'oliva.

**Sofregit de verdura:** pebrot vermell, tomàquet, ceba, sal i oli d'oliva.

**Salsa de tomàquet:** tomàquet, ceba, pastanaga, all, sal i oli d'oliva.

**Salsa carbonara:** sal, oli d'oliva, llet, xampinyons, bacó i farina.

**Salsa bolonyesa:** tomàquet, carn de vedella, ceba, oli, sal i herbes provençals.

**Salsa pesto:** alfàbrega, sal, orenga, pebre blanc, oli d'oliva verge i patata.

**Salsa verda:** brou de peix, ceba, alls, oli de gira-sol, pèsols, julivert i sal.

**Salsa de carn:** bresa de verdures (ceba, porro, pastanaga, tomàquet), aigua, midó i sal.

**Salsa de ceps:** oli de gira-sol, sal, pebre negre, ceba, llet, farina, xampinyons, ceps i llenegues.

**Salsa jardineria:** mongeta verda, pastanaga, patata, pèsols, oli de gira-sol, aigua, tomàquet, espècies i sal.

**Salsa mediterrània:** tomàquet, pebrot vermell, ceba i oli d'oliva.

**M<sup>a</sup>Carmen Àvila**

Dietista-Nutricionista | Col·legiada Núm. CAT001011

15 Espaguetis tres delícies Calamars a la romana amanida variada fruita	16 Mongeta blanca estofada Truita de patates “enciam, tomàquet i blat de moro” fruita	17 Paella Nugets de verdures amanida variada fruita	18 Minestra de verdures Pollastre al forn amb ceba fruita de temporada	19 Crema de verdures Rap a la marinera iogurt de maduixa
22 Coliflor, mongeta perona i patata Pintxitos de gall dindi rostits fruita	23 Amanida de pasta Pollastre a la planxa amanida variada fruita	24 Arròs amb verdures Salsitxes mixtes amb salsa tomàquet fruita	25 Crema de porro i poma Lluç al forn amb salsa verda i patates amanida variada fruita de temporada	26 Amanida de mongeta blanca Truita amb pernil dolç gelat
29 Macarrons amb bolonyesa de soja texturitzada Croquetes de pernil amanida variada fruita	30 Llenties estofades amb verdures Nuggets de verdures amanida variada fruita	31 Fideuà Pollastre planxa amb xips fruita	1 Crema de carbassó Bacallà al forn amb verdures fruita de temporada	2 <b>CLOENDA DE FI DE CURS</b> Frankfurt, croquetes de pernil nuggets de pollastre gelat