



# MENÚ GENER 2022



**Celmiranda**  
S.L.U.

DILLUNS

3

DIMARTS

4

DIMECRES

5

DIJOUS

6

DIVENDRES

7



10



11



12



13



14

Puré de patata gratinat  
(SOJA, LLET, SULFITS)

Hamburguesa de vedella  
amb carxofes saltades

Fruita amb almívar

17

Mongeta Blanca **ECO** guisada  
amb verdures (SULFITS)

Truita de patata amb enciam,  
remolatxa i olives negres (OU)

Fruita de temporada

18

Crema de verdures amb daus de pa  
torrat (LLET, SOJA, GLUTEN,  
SULFITS)

Filet de gallineta tomàquet, panís i  
olives verdes (PEIX)

logurt LA LLETERIA (LLET) 19

Sopa de brou de peix (GLUTEN,  
PEIX, OU)

Cuixetes de pollastre amb  
tomàquet, panís i olives verdes

Fruita de temporada

26

Arròs a la cassola amb magre  
de porc

Pit de pollastre amb enciam,  
pastanaga i olives negres

Fruita de temporada

20

Minestra de verdures

Estofat de gall d'indi amb salsa  
de pèsols i pastanaga (SULFITS)

logurt CASA SIBILLÓ (LLET)

27

Sopa de lletres amb brou de  
carn (SOJA, GLUTEN, OU)

Llom de lluç amb salsa de  
tomàquet

fruita de temporada

21

Llenties **ECO** guisades amb salmó  
(PEIX)

Truita a la francesa amb tomàquet,  
espàrrecs i olives verdes (OU)

Fruita de temporada

24

Macarrons **INTEGRALS ECO** amb  
salsa de tomàquet i tonyina  
(GLUTEN, PEIX)

Filet de gall de Sant Pere amb enciam,  
pastanaga i olives negres (PEIX)

Fruita de temporada

25

Crema de carabassó i porro amb daus  
de pa torrat (LLET, GLUTEN, SOJA,  
SULFITS)

Fricandó de vedella amb salsa  
(SULFITS)

Fruita de temporada

Arròs a la cassola amb  
verdures

Mussola al vapor amb salsa de  
tomàquet (PEIX)

Fruita de temporada

Cigrons **ECO** amb picada d'ametlla  
(FRUITS SECS)

Truita de carabassó amb enciam,  
col i olives negres (OU)

logurt LLET NOSTRA (LLET)

28

Arròs a la cassola amb bolets i  
formatge (LLET, SULFITS)

Llom a la planxa amb enciam,  
remolatxa, olives negres

Fruita de temporada

