



MENÚ SENSE CARN I SENSE GLUTEN SETEMBRE 2020

Celmiranda
S.L.U

DILLUNS

14

Macarrons sense gluten amb salsa de tomàquet **(SOJA)**

Llom de salmó al vapor amb enciam, pastanaga i olives negres **(PEIX)**

logurt LLET NOSTRA **(LLET)**

DIMARTS

15

Crema de carbassó i porro **(SOJA, LLET, SULFITS)**

Mossec de soja amb patates rosses **(SOJA)**

Fruita de temporada

DIMECRES

16

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

Filet de gallineta a la parrilla amb salsa verda **(PEIX)**

Fruita de temporada

DIJOUS

17

Llenties ECOLÒGIQUES guisades amb verdures i arròs

Truita de patata i ceba amb tomàquet, panís i olives verdes **(OU)**

Fruita de temporada

DIVENDRES

18

Mongeta verda amb patata al vapor

Hamburguesa de llenties i menta amb enciam, pebrot roig i olives negres **(TRACES LLET, OU, PEIX, CRUSTACI, SOJA, SULFITS, MOL-LUSC)**

Fruita de temporada

21

Arròs blanc amb salsa de tomàquet i ou dur **(OU)**

Suprema de lluç al vapor amb enciam i olives **(PEIX)**

Fruita de temporada

22

Patates a la partmentier sense carn **(LLET, SOJA)**

Hamburguesa de llenties i menta amb enciam, remolatxa ratllada i olives negres **(TRACES LLET, OU, PEIX, CRUSTACI, SOJA, SULFITS, MOL-LUSC)**

Fruita de temporada

23

Fideuà sense gluten de peix **(SOJA, SULFITS, PEIX, CRUSTACI, MOL-LUSC)**

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

Fruita de temporada

24

Minestra de verdures al vapor
Mossec de soja amb enciam, remolatxa ratllada i olives negres **(SOJA)**
logurt EL PASTORET **(LLET)**

25

Cigrons ECOLÒGICS guisats amb verdures i ou dur **(OU)**

Filet d'abadejo amb ceba i tomàquet confitats **(PEIX)**

Fruita de temporada

28

Mongeta verda amb patata al vapor
Hamburguesa de llenties i menta amb tomàquet, espàrrecs i olives verdes **(TRACES LLET, OU, PEIX, CRUSTACI, SOJA, SULFITS, MOL-LUSC)**

Fruita de temporada

29

FESTA

30

Mongeta blanca ECOLÒGICA guisada amb picada d'ametlla **(FRUITS SECS)**

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

Fruita de temporada



Treballem amb productes de proximitat i proveïdors de confiança: verdures i fruites de **L'HORTA DE LLEIDA**, llegums i cereals **ECOLÒGICS**, hamburgueses **FRESKIBO**, carns **SARGAIRE**, **FONCARN** i **CARNISSERIA LENY**, iogurts **CASA SIBILLÓ**, **EL PASTORET**, **LLET NOSTRA** I **LES OBAGUES** i l'oli d'oliva verge extra **COOP. DE L'ALBAGÉS**

Segons el RD 126/2015 especificuem i destaquem els 14 al·lèrgens de declaració obligatòria en els menús. Els menús adaptats a al·lèrgies o intoleràncies poden contenir traces d'al·lèrgens contaminants creuades ja que no s'elaboren en instal·lacions independents.



Oficina: 973 197 365 - 609 183 845 Comandes cuina: 973 197 537



mn_catering@hotmail.com - celmirandaslu@gmail.com



Santa Maria, 16 - 25660 Alcoletge

MN Càtering