



MENÚ SENSE GLUTEN I SENSE CARN NOVEMBRE 2020

Celmiranda
S.L.U

DILLUNS

2

Mongeta verda amb patata al vapor
Mossec de soja amb tomàquet i ceba
confitats **(SOJA)**
Fruita de temporada

DIMARTS

3

Llenties ECOLÒGIQUES guisades amb carabassa
Suprema de lluç al vapor amb tomàquet i
espàrrecs i olives verdes **(PEIX, TRACES DE
DIOXID DE SOFRE)**
logurt LLET NOSTRA **(LLET)**

DIMECRES

4

Arròs blanc amb salsa de tomàquet i tonyina
(PEIX)
Truita d'espínacs amb enciam i olives negres
(OU)
Fruita de temporada

DIJOUS

5

Crema de pastanaga i coliflor **(LLET, SOJA,
SULFITS,)**
Mossec de soja amb xampinyons **(SOJA)**
Fruita de temporada

DIVENDRES

6

Espirals sense gluten amb salsa de tomàquet
Filet de gallineta amb tomàquet i panís **(PEIX)**
Fruita de temporada

9

Minestra de verdures amb patata al
vapor
Truita a la francesa **(OU)**
Fruita de temporada

10

Arròs a la cassola amb bolets i formatge
(SULFITS, LLET)
Filet de carboner amb salsa de tomàquet **(PEIX)**
Fruita de temporada

11

Trinxat de col i patata
Mossec de soja amb enciam, pastanaga i olives
negres **(SOJA)**
Fruita de temporada

12

Sopa de brou de vegetal amb pasta sense
gluten
Mandonguilles de soja amb patates forn **(SOJA)**
Fruita de temporada

13

Mongeta blanca ECOLÒGICA guisada amb
sèpia **(PEIX)**
Truita a la francesa amb tomàquet, pastanaga i
olives verdes **(OU)**
logurt LLET LES OBAGUES **(LLET)**

16

Puré de patata amb bacallà gratinat
(LLET, SOJA, SULFITS, PEIX)
Mossec de soja amb enciam, espàrrecs
i olives negres **(SOJA)**
logurt LLET NOSTRA **(LLET)**

17

Crema de carabassa **(LLET,SOJA, SULFITS)**
Filet de salmó amb hortalisses al vapor **(PEIX)**
Fruita de temporada

18

Espinacs saltats amb patata
Truita a la francesa **(OU)**
Fruita de temporada

19

Cigrons guisats amb verdures
Llom de bacallà amb mongeta verda saltejada
(PEIX)
Fruita de temporada

20

Fideuà sense gluten amb sèpia i rap **(PEIX)**
Truita de carabassó i patates amb enciam i
olives negres **(OU)**
Fruita de temporada

23

Arròs a la cassola amb verdures
Filet d'abadejo amb salsa de tomàquet
(PEIX)
Fruita de temporada

24

Sopa de fumet de peix i verdures amb fideus
torrats sense gluten **(PEIX)**
Mossec de soja amb salsa de xampinyons **(SOJA
, LLET)**
logurt CASA SIBILLÓ **(LLET)**

25

Mongeta verda amb patata
Truita a la francesa **(OU)**
Fruita de temporada

26

Llenties ECOLÒGIQUES amb salmó **(PEIX)**
Filet de gallineta amb enciam pebrot roig i
olives negres **(PEIX)**
Fruita de temporada

27

Espaguetis sense gluten amb salsa de
tomàquet
Truita d'espínacs amb tomàquet, panís i olives
verdes **(OU)**
Fruita de temporada

30

Macarrons sense gluten amb salsa DE
TOMÀQUET
Mossec de soja amb enciam i olives
negres **(SOJA)**
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**, 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 i contaminacions 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