



MENÚ SENSE LACTOSA NOVEMBRE 2020

Celmiranda
S.L.U

DILLUNS

2

Mongeta verda amb patata al vapor
Hamburguesa de vedella amb tomàquet i ceba confitats
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 sense lactosa

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 sense lactosa **(LLET, SOJA, SULFITS,)**
Cuixa de pollastre amb xampinyons **(SULFITS)**
Fruita de temporada

DIVENDRES

6

Espirals amb salsa de pernil dolç/salat i xampinyons sense lactosa **(GLUTEN, LLET, SOJA, SULFITS)**
Filet de gallineta amb tomàquet i panís **(PEIX)**
Fruita de temporada

9

Minestra de verdures amb patata al vapor
Estofat de gall d'indi amb pèsols
Fruita de temporada

10

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

11

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

12

Sopa de brou de carn amb llavor de meló **(GLUTEN, SOJA)**
Pernillets de pollastre al forn amb patates forn
Fruita de temporada

13

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

16

Puré de patata sense lactosa amb bacallà gratinat **(SOJA, SULFITS, PEIX)**
Llom a la planxa amb enciam, espàrrecs i olives negres
logurt sense lactosa

17

Crema de carabassa sense lactosa amb daus de pa torrat **(SOJA, SULFITS, GLUTEN)**
Filet de salmó amb hortalisses al vapor **(PEIX)**
Fruita de temporada

18

Espinacs saltats amb patata
Mandonguilles amb salsa de xampinyons i pèsols **(SOJA, GLUTEN, API, OU, SULFITS)**
Fruita de temporada

19

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

20

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

23

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

24

Sopa de fumet de peix i verdures amb fideus torrats **(PEIX, GLUTEN)**
Pit de pollastre amb salsa de xampinyons sense lactosa **(SULFITS, LLET)**
logurt sense lactosa

25

Mongeta verda amb patata
Fricandó de vedella amb xampinyons saltats **(SULFITS)**
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 amb salsa carbonara sense lactosa **(GLUTEN, SOJA)**
Truita d'espínacs amb tomàquet, panís i olives verdes **(OU)**
Fruita de temporada

30

Macarrons INTEGRALS ECO amb salsa DE TOMÀQUET **(GLUTEN)**
Pit de pollastre amb enciam i olives negres
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