



MENÚ SENSE LACTOSA OCTUBRE 2020



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

					1	2
					Crema de verdures sense lactosa amb daus de pa torrat (LLET, SOJA, SULFITS, GLUTEN) Rostit de porc amb samfaina Fruita de temporada	Sopa de brou de carn amb pasta de lletres (GLUTEN, OU, SOJA) Llom de salmó a la parrilla amb tomàquet, panís i olives verdes (PEIX) Fruita de temporada
	5	6	7	8	9	
	Bledes saltades amb patata al vapor Pit de pollastre a la planxa amb ceba confitada Fruita de temporada	Macarrons integrals amb salsa bolonyesa (GLUTEN, OU) Suprema de lluç al vapor amb tomàquet, pastanaga i olives verdes (PEIX) logurt sense lactosa (LLET)	Cigrons ECOLÒGICS guisada amb bacallà (PEIX) Trita de patata i ceba amb enciam, pebrot roig i olives negres (OU) Fruita de temporada	Arròs blanc amb salsa de tomàquet i tonyina (PEIX) Filet de gallineta al vapor amb tomàquet, blat de moro i olives verdes (PEIX) Fruita de temporada	Crema de carbassó i porro sense lactosa amb daus de pa torrat (SOJA, LLET, SULFITS, GLUTEN) Rostit de vedella amb xampinyons saltats (SULFITS) Fruita de temporada	
	12	13	14	15	16	
FESTA	Mongeta blanca ECOLÒGICA guisats amb sèpia (MOL-LUSC) Trita d'espínacs amb tomàquet, pastanaga i olives verdes (OU) Fruita de temporada	Espaguetis amb julianna d'hortalisses (GLUTEN, OU, SULFITS) Filet de bacallà amb salsa de tomàquet (PEIX) Fruita de temporada	Mongeta verda amb patata Estpofat de gall dindi amb pèsols i pastanaga logurt sense lactosa (LLET)	Arròs a la cassola amb pollastre Suprema de lluç al vapor enciam, espàrrecs i olives negres (PEIX) Fruita de temporada		
	19	20	21	22	23	
	Trinxat de bròquil amb patata Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet, espàrrecs i olives verdes Fruita de temporada	Arròs a la cassola amb bolets (SULFITS) Filet de carboner amb salsa de tomàquet (PEIX) Fruita de temporada	Sopa de brou de peix amb fideus torrats (PEIX, GLUTEN, OU) Cuixa de pollastre al forn amb tomàquet, panís i olives verdes Fruita de temporada	Llenties ECOLÒGIQUES guisades amb verdures i arròs Cassoleta de rap i gambes amb salsa de marisc (PEIX, CRUSTACI, SULFITS) Fruita de temporada	Patates estofades amb calamarcets (MOL-LUSC) Trita de carbassó amb enciam, col i olives verdes (OU) logurt sense lactosa (LLET)	
	26	27	28	29	MENÚ CASTANYADA:	30
	Cigrons ECOLÒGICS guisats amb verdures Filet de d'abadejo amb salsa verda (PEIX) Fruita de temporada	Minestra de verdures Mandonguilles de vedella amb xampinyons (SOJA, GLUTEN, API, OU, SULFITS) Fruita de temporada	Fideuà de peix (CRUSTACI, SULFITS, PEIX, MOL-LUSC, GLUTEN, OU) Pernilets de pollastre al forn amb enciam, pebrot roig i olives negres Fruita de temporada	Arròs amb magre de porc Trita a la francesa amb enciam, remolatxa ratllada i olives negres (OU) logurt sense lactosa (LLET)	Crema de carabassa sense lactosa amb daus de pa torrat (LLET, SOJA, SULFITS, GLUTEN) Cuixa de conill amb salsa de bolets i castanyes (SULFITS) Postre especial sense lactosa	



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 especifiquem 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