



MENÚ SENSE OU 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 LLET NOSTRA **(LLET)**

DIMECRES

4

Arròs blanc amb salsa de tomàquet i tonyina
(PEIX)
Filet de vedella a la planxa amb enciam i olives
negres
Fruita de temporada

DIJOUS

5

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

DIVENDRES

6

Espirals amb salsa de pernil dolç/salat i
xampinyons **(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
(SULFITS, LLET)
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)
Pernilets de pollastre al forn amb patates forn
Fruita de temporada

13

Mongeta blanca ECOLÒGICA guisada amb
sèpia **(PEIX)**
Filet de lluç al vapor amb tomàquet, pastanaga
i olives verdes **(PEIX)**
logurt LLET LES OBAGUES **(LLET)**

16

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

17

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

18

Espinacs saltats amb patata
Filet de gall d'indi amb salsa de xampinyons i
pèsols
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)**
Pit de pollastre amb enciam i olives negres
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
(SULFITS, LLET)
logurt CASA SIBILLÓ **(LLET)**

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 **(GLUTEN,
LLET, SOJA)**
Vedella a la planxa, panís i olives verdes
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