



# MENÚ SENSE OU OCTUBRE 2020



## DILLUNS

## DIMARTS

## DIMECRES

## DIJOUS

## DIVENDRES

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



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**