



# MENÚ SENSE OU SETEMBRE 2020



## DILLUNS

14

Macarrons sense ou amb salsa de tomàquet (**GLUTEN, SOJA**)

Llom de salmó al vapor amb enciam, pastanaga i olives negres (**PEIX**)

logurt LLET NOSTRA (**LLET**)

## DIMARTS

15

Crema de carbassó i porro amb daus de pa torrat (**SOJA, LLET, SULFITS, GLUTEN**)

Pernilets de pollastre al forn amb patates rosses

Fruita de temporada

## DIMECRES

16

Arròs a la cassola amb bolets i formatge (**LLET, SULFITS**)

Filet de gallineta a la parrilla amb salsa verda (**PEIX**)

Fruita de temporada

## DIJOUS

17

Llenties ECOLÒGIQUES guisades amb verdures i arròs

Mossec de soja amb tomàquet, panís i olives verdes (**SOJA**)

Fruita de temporada

## DIVENDRES

18

Mongeta verda amb patata al vapor

Hamburguesa de vedella a la planxa amb enciam, pebrot roig i olives negres

Fruita de temporada

21

Arròs blanc amb salsa de tomàquet  
Suprema de lluç al vapor amb enciam i olives (**PEIX**)  
Fruita de temporada

22

Patates a la partmentier (**LLET, SOJA**)  
Llom de porc a la planxa amb enciam, remolatxa ratllada i olives negres  
Fruita de temporada

23

Fideuà de peix sense ou (**GLUTEN, SULFITS, PEIX, CRUSTACI, MOL·LUSC**)  
Hamburguesa de kale i quinoa amb tomàquet, pastanaga i olives verdes (**GLUTEN, SOJA**)  
Fruita de temporada

24

Minestra de verdures al vapor  
Estofat de gall dindi amb pèsols i pastanaga  
logurt EL PASTORET (**LLET**)

25

Cigrons ECOLÒGICS guisats amb verdures  
Filet d'abadejo amb ceba i tomàquet confitats (**PEIX**)  
Fruita de temporada

28

Mongeta verda amb patata al vapor  
Pit de pollastre arrebossat amb tomàquet, espàrrecs i olives verdes (**TRACES DE GLUTEN I SOJA**)  
Fruita de temporada

29

FESTA

30

Mongeta blanca ECOLÒGICA guisada amb picada d'ametlla (**FRUITS SECS**)  
Mossec de soja amb enciam, remolatxa ratllada 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** i l'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**