



MENÚ SENSE OU I SENSE FRUITS SECS OCTUBRE 2020



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

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