



# MENÚ SENSE OU I SENSE FRUITS SECS 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)**  
Pernillets 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 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 contaminants 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](mailto:mn_catering@hotmail.com) - [celmirandaslu@gmail.com](mailto:celmirandaslu@gmail.com)



Santa Maria, 16 - 25660 Alcoletge

**MN Càtering**