



# MENÚ SENSE PORC SETEMBRE 2020

Celmiranda  
S.L.U

## DILLUNS

14

Macarrons amb salsa de tomàquet  
(**GLUTEN, OU, 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

Truita de patata i ceba amb tomàquet,  
panís i olives verdes (**OU**)

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 i ou  
dur (**OU**)

Suprema de lluç al vapor amb enciam i  
olives (**PEIX**)

Fruita de temporada

22

Patates a la partmentier sense porc (**LLET,  
SOJA**)

Pollastre a la planxa amb enciam, remolatxa  
ratllada i olives negres

Fruita de temporada

23

Fideuà de peix (**GLUTEN, OU, SULFITS, PEIX,  
CRUSTACI, MOL-LUSC**)

Truita a la francesa amb tomàquet, pastanaga i  
olives verdes (**OU**)

Fruita de temporada

24

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

Cigrons ECOLÒGICS guisats amb verdures i ou  
dur (**OU**)

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**)

Truita de carbassó i patata amb enciam,  
remolatxa ratllada i olives negres (**OU**)

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**