



MENÚ GENER 2021



DILLUNS

4

FESTA

DIMARTS

5

FESTA

DIMECRES

6

FESTA

DIJOUS

7

FESTA

DIVENDRES

8

Mongeta verda amb patata
Hamburguesa de vedella amb carxofes saltades
Fruita de temporada

11

Arròs a la cassola amb bolets i formatge (**SULFITS, LLET**)
Pit de pollastre amb enciam, pastanaga i olives negres
Fruita de temporada

Cigrons ECOLÒGICS guisats amb amb verdures
Filet de carboner al vapor amb salsa de tomàquet (**PEIX**)
logurt CASA SIBILLÓ (**LLET**)

12

Patates estofades amb calamarcets (**MOL-LUSC**)
Llom a la planxa amb tomàquet , panís i olives verdes
Fruita de temporada

13

Crema de verdures amb daus de pa torrat (**GLUTEN,LLET,SOJA,SULFITS**)
Llonganisa a la planxa amb mongeta blanca saltada (**SOJA**)
Fruita de temporada

14

Espaguetis amb juliana de verdures (**GLUTEN, SULFITS**)
Filet de lluç amb enciam i olives negres (**PEIX**)
Fruita de temporada

15

18

Llenties ECOLÒGUIQUES guisades amb verdures i arròs
Llom d'abadejo amb ceba confitada (**PEIX**)
Fruita de temporada

Bledes saltejades amb patata al vapor
Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet (**SOJA, GLUTEN, API, OU, SULFITS**)
Fruita de temporada

19

Sopa de brou de carn amb lletres (**GLUTEN, OU, SOJA**)
Cuixa de pollastre al forn amb enciam, col i olives negres
Fruita de temporada

20

Macarrons ECO amb salsa pesto de nous (**GLUTEN, LLET, FRUITS SECS**)
Truita a la francesa amb tomàquet ,espàrrecs i olives verdes (**OU**)
Fruita de temporada

21

Crema de carabassa (**LLET, SOJA, SULFITS**)
Salmó amb hortalisses al vapor (**PEIX**)
logurt LES OBAGUES (**LLET**)

22

25

Arròs blanc amb salsa de tomàquet i tonyina (**PEIX**)
Filet de gallineta al vapor amb enciam, remolatxa ratllada i olives negres (**PEIX**)
Fruita de temporada

Minestra de verdures
Rostit de vedella amb salsa
Fruita de temporada

26

Mongeta blanca ECOLÒGICA guisada amb hortalisses
Filet de bacallà al vapor amb tomàquet, espàrrecs i olives verdes (**PEIX**)
Fruita de temporada

27

Sopa de brou de peix amb llavor de meló (**GLUTEN, OU, PEIX**)
Estofat de gall d'indi amb pèsols (**SULFITS**)
logurt LLET NOSTRA (**LLET**)

28

Fideuà amb sèpia , gambes i musclos (**GLUTEN, OU, PEIX, CRUSTACI, SULFITS**)
Truita de carbassó amb enciam, pastanaga i olives negres (**OU**)
Fruita de temporada

29



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