



MENÚ SETEMBRE 2019



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

				12	13
				Macarrons amb salsa de tomàquet (GLUTEN, OU, SOJA) Llom de bacallà al vapor amb enciam, pastanaga i olives negres (PEIX) logurt LLET NOSTRA (LLET)	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
	16	17	18	19	20
Arròs blanc amb salsa de tomàquet i ou dur (OU) Suprema de lluç al vapor amb enciam i olives (PEIX) Fruita de temporada	Patates gratinades amb tonyina (LLET, PEIX, GLUTEN) Fricandó de gall dindi amb pèsols i pastanaga (SOJA, TRACES TRAMUSSOS, GLUTEN, LLET, SULFITS) Fruita de temporada	Fideuà de peix (GLUTEN, OU, SULFITS, PEIX, CRUSTACI, MOL-LUSC) Trita a la francesa amb enciam, panís i olives negres (OU) Fruita de temporada	Llenties ECOLÒGIQUES guisades amb verdures i arròs Filet d'abadejo amb ceba i tomàquet confitats (PEIX) Fruita de temporada	Mongeta verda i patata al vapor Hamburguesa de vedella amb tomàquet, espàrrecs i olives verdes logurt EL PASTORET (LLET)	
	23	24	25	26	27
Minestra de verdures Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet, espàrrecs i olives verdes Fruita de temporada	Espaguetis amb julianna d'hortalisses (GLUTEN, OU, SULFITS) Filet de salmó al vapor amb tomàquet, espàrrecs i olives verdes (PEIX) logurt CASA SIBILLÓ (LLET)	Cigrons ECOLÒGICS guisats amb picada d'ametlla (FRUITS SECS) Trita de patata i ceba amb enciam, remolatxa ratllada i olives negres (OU) Fruita de temporada	Arròs a la cassola amb bolets i formatge (LLET, SULFITS) Filet de gallineta al vapor amb salsa verda (PEIX) Fruita de temporada	Crema de verdures amb daus de pa torrat (LLET, SOJA, SULFITS, GLUTEN) Cuixa de conill amb salsa de bolets (SULFITS) Fruita de temporada	
	30				
FESTA					



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