



MENÚ SENSE CARN SETEMBRE 2019



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

16

Arròs blanc amb salsa de tomàquet i ou dur **(OU)**
Suprema de lluç al vapor amb enciam i olives **(PEIX)**
Fruita de temporada

17

Patates gratinades amb tonyina **(LLET, PEIX, GLUTEN)**
Hamburguesa de verdures amb pèsols i pastanaga **(GLUTEN, SOJA)**
Fruita de temporada

18

Fideuà de peix **(GLUTEN, OU, SULFITS, PEIX, CRUSTACI, MOL·LUSC)**
Trita a la francesa amb enciam, panís i olives negres **(OU)**
Fruita de temporada

19

Llenties ECOLÒGIQUES guisades amb verdures i arròs
Filet d'abadejo amb ceba i tomàquet confitats **(PEIX)**
Fruita de temporada

20

Mongeta verda i patata al vapor
Filet vegetal amb tomàquet, espàrrecs i olives verdes **(SOJA, GLUTEN, OU, LLET, MOSTASSA, API)**
logurt EL PASTORET **(LLET)**

23

Minestra de verdures
Nuggets vegetals al forn amb tomàquet, espàrrecs i olives verdes **(SOJA, GLUTEN, OU, LLET, MOSTASSA, API)**
Fruita de temporada

24

Espaguetis amb julianna d'hortalisses **(GLUTEN, OU, SULFITS)**
Filet de salmó al vapor amb tomàquet, espàrrecs i olives verdes **(PEIX)**
logurt CASA SIBILLÓ **(LLET)**

25

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

26

Arròs a la cassola amb bolets i formatge **(LLET, SULFITS)**
Filet de gallineta al vapor amb salsa verda **(PEIX)**
Fruita de temporada

27

Crema de verdures amb daus de pa torrat **(LLET, SOJA, SULFITS, GLUTEN)**
Hamburguesa de verdures amb salsa de bolets **(GLUTEN, SOJA, 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** I **LLET NOSTRA**, **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