



# MENÚ SENSE FRUITS SECS SETEMBRE 2019



## DILLUNS

## DIMARTS

## DIMECRES

## DIJOUS

## DIVENDRES

				12	13
				Macarrons amb salsa de tomàquet <b>(GLUTEN, OU, SOJA)</b> Llom de bacallà Al vapor amb enciam, pastanaga i olives negres <b>(PEIX)</b> logurt LLET NOSTRA <b>(LLET)</b>	Crema de carbassó i porro amb daus de pa torrat <b>(SOJA, LLET, SULFITS, GLUTEN)</b> 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 <b>(OU)</b> Suprema de lluç al vapor amb enciam i olives <b>(PEIX)</b> Fruita de temporada	Patates gratinades amb tonyina <b>(LLET, PEIX, GLUTEN)</b> Fricandó de gall dindi amb pèsols i pastanaga <b>(SOJA, TRACES TRAMUSSOS, GLUTEN, LLET, SULFITS)</b> Fruita de temporada	Fideuà de peix <b>(GLUTEN, OU, SULFITS, PEIX, CRUSTACI, MOL-LUSC)</b> Trita a la francesa amb enciam, panís i olives negres <b>(OU)</b> Fruita de temporada	Llenties ECOLÒGIQUES guisades amb verdures i arròs Filet d'abadejo amb ceba i tomàquet confitats <b>(PEIX)</b> Fruita de temporada	Mongeta verda i patata al vapor Hamburguesa de vedella amb tomàquet, espàrrecs i olives verdes logurt EL PASTORET <b>(LLET)</b>	
	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 <b>(GLUTEN, OU, SULFITS)</b> Filet de salmó al vapor amb tomàquet, espàrrecs i olives verdes <b>(PEIX)</b> logurt CASA SIBILLÓ <b>(LLET)</b>	Cigrons ECOLÒGICS guisats amb verdures Trita de patata i ceba amb enciam, remolatxa ratllada i olives negres <b>(OU)</b> Fruita de temporada	Arròs a la cassola amb bolets i formatge <b>(LLET, SULFITS)</b> Filet de gallineta al vapor amb salsa verda <b>(PEIX)</b> Fruita de temporada	Crema de verdures amb daus de pa torrat <b>(LLET, SOJA, SULFITS, GLUTEN)</b> Cuixa de conill amb salsa de bolets <b>(SULFITS)</b> 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](mailto:mn_catering@hotmail.com)**-**[celmirandaslu@gmail.com](mailto:celmirandaslu@gmail.com)**



**Santa Maria, 16 - 25660 Alcoletge**

**MN Càtering**