



MENÚ SETEMBRE 2019 SENSE GLUTEN

Celmiranda
S.L.U

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

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