



MENÚ SENSE LACTOSA MARÇ 2020

Celmiranda
S.L.U

DILLUNS

2

Mongeta verda amb patata al vapor
Pit de pollastre a la planxa amb enciam,
col i olives negres
Fruita de temporada

DIMARTS

3

Arròs a la cassola amb verdures
Filet d'abadejo al vapor amb salsa de
tomàquet **(PEIX)**
Fruita de temporada

DIMECRES

4

Cigrons ECOLÒGIQUES guisats amb sèpia
(MOL•LUSC)
Trita d'espínacs amb tomàquet, panís i olives
verdes **(OU)**
Fruita de temporada

DIJOUS

5

Macarrons amb salsa bolonyesa **(GLUTEN, OU)**
Suprema de lluç a la parrilla amb enciam,
pastanaga i olives negres **(PEIX)**
logurt sense lactosa LA FAGEDA **(LLET)**

DIVENDRES

6

Crema de bròquil i pastanaga sense lactosa
amb daus de pa torrat **(LLET, SOJA, SULFITS,
GLUTEN)**
Rostit de llom amb salsa de xampinyons
(SULFITS)
Fruita de temporada

9

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

10

Patates estofades amb rap **(PEIX)**
Hamburguesa de vedella a la planxa amb
tomàquet, panís i olives verdes
logurt sense lactosa LA FAGEDA **(LLET)**

11

Mongeta blanca ECOLÒGIQUES guisada amb
hortalisses
Trita de patata i ceba amb enciam, col i olives
negres **(OU)**
Fruita de temporada

12

Espinacs saltats amb patata al vapor
Cuixa de conill amb salsa de bolets **(SULFITS)**
Fruita de temporada

13

Sopa de brou de carn amb pasta de lletres
(GLUTEN, OU, SOJA)
Estofat de gall dindi amb pèsols i pastanaga al
vapor
Fruita de temporada

16

Llentíes ECOLÒGIQUES guisades amb
verdures i arròs
Pit de pollastre a la planxa amb enciam i
olives negres
Fruita de temporada

17

Espaguets al pesto de nous sense lactosa
(GLUTEN, OU, LLET, FRUITS SECS)
Trita de carbassó amb enciam, col i olives
negres **(OU)**
Fruita de temporada

18

Crema de verdures sense lactosa amb daus de
pa torrat **(LLET, SOJA, SULFITS, GLUTEN)**
Suprema de lluç al vapor amb tomàquet,
espàrrecs i olives verdes **(PEIX)**
Fruita de temporada

19

Arròs a la cassola amb magre de porc
Llom de bacallà amb hortalisses al vapor **(PEIX)**
logurt sense lactosa LA FAGEDA **(LLET)**

20

Minestra de verdures
Fricandó de vedella amb xampinyons
(SULFITS)
Fruita de temporada

23

Espirals amb salsa de pernil salat i
xampinyons sense llet **(GLUTEN, OU,
SOJA, SULFITS)**
Filet de gallineta al vapor amb enciam,
pastanaga i olives negres **(PEIX)**
Fruita de temporada

24

Cigrons ECOLÒGICS guisats amb bacallà **(PEIX)**
Trita a la francesa amb tomàquet, panís i
olives verdes **(OU)**
Fruita de temporada

25

Arròs a la cassola amb bolets **(SULFITS)**
Filet de carboner amb salsa de tomàquet **(PEIX)**
Fruita de temporada

26

Crema de carbassó i porro sense lactosa amb
daus de pa torrat **(LLET, SOJA, SULFITS)**
Cuixa de pollastre al forn amb mongeta verda
saltada
Fruita de temporada

TAULA DESCOBERTA ÀFRICA 27

Cus cus amb verdures **(GLUTEN, OU)**
Tajine de xai
Millefeuille Al Hanini **(GLUTEN, SOJA. TRACES
CACAHUET I FRUITS SECS)**

30

Bledes saltades amb patata al vapor
Mandonguilles de vedella amb pèsols i
pastanaga **(SOJA, GLUTEN, API, OU,
SULFITS)**
Fruita de temporada

31

Sopa de brou de peix amb fideus torrats
(GLUTEN, OU, PEIX)
Pernilets de pollastre amb enciam, pebrot
roig i olives negres
Fruita de temporada



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 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