



# MENÚ SENSE OU I SENSE FRUITS SECS MARÇ 2020

*Celmiranda*  
S.L.U

## DILLUNS

2

Mongeta verda amb patata al vapor  
Pit de pollastre gratinat amb enciam,  
col i olives negres **(LLET)**  
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 ECOLÒGICS guisats amb sèpia  
**(MOL-LUSC)**  
Filet de gall dindi a la planxa amb tomàquet,  
panís i olives verdes  
Fruita de temporada

## DIJOUS

5

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

## DIVENDRES

6

Crema de bròquil i pastanaga 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 CASA SIBILLÓ **(LLET)**

11

Mongeta blanca ECOLÒGICA guisada amb  
hortalisses  
Rodanxa de mussola al vapor amb enciam, col  
i olives negres **(PEIX)**  
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  
sense ou **(GLUTEN, SOJA)**  
Estofat de gall dindi amb pèsols i pastanaga  
al vapor  
Fruita de temporada

16

Llenties ECOLÒGIQUES guisades amb  
verdures i arròs  
Salsitxes de pollastre amb enciam i  
olives negres **(LLET, SULFITS)**  
Fruita de temporada

17

Espaguetis amb salsa de tomàquet  
**(GLUTEN, OU)**  
Filet de gall dindi a la planxa amb enciam,  
col i olives negres  
Fruita de temporada

18

Crema de verdures amb daus de pa torrat  
**(LLET, SOJA, SULFITS, GLUTEN)**  
Hamburguesa de lluç i gambes FRESKIBO amb  
tomàquet, espàrrecs i olives verdes **(PEIX,**  
**CRUSTACIS, LLET)**  
Fruita de temporada

19

Arròs a la cassola amb magre de porc  
Llom de bacallà amb hortalisses al vapor  
**(PEIX)**  
logurt LLETERIA LES OBAGUES **(LLET)**

20

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

23

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

24

Cigrons ECOLÒGICS guisats amb bacallà  
**(PEIX)**  
Rodanxa de mussola al vapor amb  
tomàquet, panís i olives verdes **(PEIX)**  
Fruita de temporada

25

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

26

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

**TAULA DESCOBERTA ÀFRICA** 27

Mongeta verda amb patata al vapor  
Tajine de xai  
Postre especial sense ou i sense fruits secs

30

Bledes saltades amb patata al vapor  
Mandonguilles de vedella sense ou amb  
pèsols i pastanaga **(SULFITS)**  
Fruita de temporada

31

Sopa de brou de peix amb fideus torrats  
sense ou **(GLUTEN, PEIX)**  
Pernillets 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 contaminants 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**