



MENÚ SENSE OU I SENSE FRUITS SECS SETEMBRE 2019

Celmiranda
S.L.U

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

12

Macarrons sense ou amb salsa de tomàquet (**GLUTEN**)

Llom de bacallà al vapor amb enciam, pastanaga i olives negres (**PEIX**)

logurt LLET NOSTRA (**LLET**)

13

Crema de carbassó i porro amb daus de pa torrat (**SOJA, LLET, SULFITS, GLUTEN**)

Pernilets de pollastre al forn amb patates rosses

Fruita de temporada

16

Arròs blanc amb salsa de tomàquet

Suprema de lluç al vapor amb enciam i olives (**PEIX**)

Fruita de temporada

17

Patates gratinades amb tonyina (**LLET, PEIX, GLUTEN**)

Fricandó de gall dindi amb pèsols i pastanaga (**SOJA, TRACES TRAMUSSOS, GLUTEN, LLET, SULFITS**)

Fruita de temporada

18

Fideuà sense ou de peix (**GLUTEN, SULFITS, PEIX, CRUSTACI, MOL·LUSC**)

Rodanxa de mussola al vapor amb enciam, panís i olives negres (**PEIX**)

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

Hamburguesa de vedella amb tomàquet, espàrrecs i olives verdes

logurt EL PASTORET (**LLET**)

23

Minestra de verdures

Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet, espàrrecs i olives verdes

Fruita de temporada

24

Espaguetis sense ou amb julianna d'hortalisses (**GLUTEN, SULFITS**)

Filet de salmó al vapor amb tomàquet, espàrrecs i olives verdes (**PEIX**)

logurt CASA SIBILLÓ (**LLET**)

25

Cigrons ECOLÒGICS guisats amb verdures

Pit de gall dindi a la planxa amb enciam, remolatxa ratllada i olives negres

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**)

Cuixa de conill amb salsa de bolets (**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