



MENÚ FEBRER 2019



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1

Sopa de brou de carn amb pasta meravella (GLUTEN, OU, SOJA)

Llom de porc rostit amb salsa de xampinyons (SULFITS)

Fruita de temporada

4
Puré de patata gratinat amb bacallà (LLET, PEIX, GLUTEN)

Hamburguesa de vedella amb tomàquet, panís i olives verdes

Fruita de temporada

5
Cigrons ECOLÒGICS guisats amb verdures

Truita de carbassó amb enciam, pastanaga i olives negres (OU)

Fruita de temporada

6
Arròs a la cassola amb bolets i formatge (SULFITS, LLET)

Rodanxa de tonyina a la planxa amb salsa de tomàquet (PEIX)

Fruita de temporada

7
Mongeta verda i patata al vapor

Pit de pollastre gratinat amb ceba caramel·litzada (LLET)

logurt LLET NOSTRA (LLET)

8
Espaguetis a la carbonara (LLET, OU, GLUTEN, SOJA)

Suprema de lluç al vapor amb tomàquet, espàrrecs i olives verdes (PEIX)

Fruita de temporada

11
Minestra de verdures

Conill amb salsa de bolets (SULFITS)

Fruita de temporada

12
Arròs a la cassola amb magre de porc

Filet de salmó amb hortalisses al vapor (PEIX)

Fruita de temporada

13
Llenties ECOLÒGIQUES amb verdures i arròs

Truita d'espinaçs amb tomàquet, panís i olives verdes (OU)

Fruita de temporada

14
Macarrons integrals al pesto de nous (GLUTEN, OU, SOJA, LLET, FRUITS SECS)

Filet de bacallà al vapor amb enciam, pebrot roig i olives negres (PEIX)

Fruita de temporada

25
Bledes amb patata

Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet (SOJA, GLUTEN, OU, API, SULFITS)

logurt PASTORET (LLET)

18
Arròs amb salsa de tomàquet i ou dur (OU)

Filet d'abadejo amb salsa verda (PEIX, FRUITS SECS)

Fruita de temporada

19
Brou de peix amb pasta meravella (PEIX, GLUTEN, OU)

Salsitxes de pollastre amb trinxat de bròquil i patata

logurt CASA SIBILLÓ (LLET)

20
Mongeta blanca ECOLÒGICA guisada amb ametlles (FRUITS SECS)

Truita a la francesa amb tomàquet, panís i olives verdes (OU)

Fruita de temporada

21
Crema de verdures amb daus de pa torrat (LLET, SOJA, SULFITS GLUTEN)

Cuixa de xai a la planxa amb patates rosses

Fruita de temporada

Espirals integrals amb salsa de pernil dolç/ salat i xampinyons (GLUTEN, OU, SOJA, SULFITS)

Filet de gallineta al vapor amb enciam, pebrot roig i olives negres (PEIX)

Fruita de temporada

25
Llenties ECOLÒGIQUES guisades amb salmó (PEIX)

Truita de patata i ceba amb tomàquet, pastanaga i olives verdes (OU)

Fruita de temporada

26
Fideuà (GLUTEN, OU, PEIX, CRUSTACI, MOLUSC, SULFITS)

Filet de lluç a la planxa amb enciam, panís i olives negres (PEIX)

Fruita de temporada

27
Minestra de verdures
Fricandó de vedella amb pèsols
logurt LLET NOSTRA (LLET)

TAULA DESCOBERTA: VALÈNCIA
28

Paella valenciana

Bacallà amb salsa titaina (PEIX)

Coca de llandra (GLUTEN, OU, LLET, FRUITS SECS)



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**, oli d'oliva verge extra **COOP. 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.



973 197 365 (oficines) - 609 183 845 (direcció)



celmirandaslugmail.com



Santa Maria, 16 - 25660 Alcoletge