



MENÚ SENSE LACTOSA FEBRER 2019

Celmiranda
S.L.U

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 (**SULFITS**)

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

Fruita de temporada

7
Mongeta verda i patata al vapor

Pit de pollastre a la planxa amb ceba caramel·litzada

logurt DE SOJA (**SOJA, GLUTEN, FRUITS SECS**)

8
Espaguetis a la carbonara sense lactosa (**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'espínacs amb tomàquet, panís i olives verdes (**OU**)

Fruita de temporada

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

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

Fruita de temporada

15
Bledes amb patata

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

logurt DE SOJA (**SOJA, GLUTEN, FRUITS SECS**)

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 DE SOJA (**SOJA, GLUTEN, FRUITS SECS**)

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 sense lactosa amb daus de pa torrat (**LLET, SOJA, SULFITS, GLUTEN**)

Cuixa de xai a la planxa amb patates rosses

Fruita de temporada

22
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 DE SOJA (**SOJA, GLUTEN, FRUITS SECS**)

TAULA DESCOBERTA: VALÈNCIA 28

Paella valenciana

Bacallà amb salsa taitaina (**PEIX**)

Postre especial sense lactosa



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 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.



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



celmirandaslugmail.com



Santa Maria, 16 - 25660 Alcoletge