



MENÚ SENSE OU FEBRER 2019

Celmiranda
S.L.U

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

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

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

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 sense ou a la carbonara **(LLET,
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

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

Fruita de temporada

14
Macarrons sense ou al pesto de nous
(GLUTEN, 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 sense ou amb
salsa de tomàquet **(SULFITS)**

logurt PASTORET **(LLET)**

18
Arròs amb salsa de tomàquet

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

Fruita de temporada

19
Brou de peix amb pasta sense ou
(PEIX, GLUTEN)

Salsitxes de pollastre amb trinxat de
bròquil i patata

logurt CASA SIBILLÓ **(LLET)**

20
Mongeta blanca ECOLÒGICA guisada
amb ametlles **(FRUITS SECS)**

Rodanxa de mussola al vapor amb
tomàquet, panís i olives verdes **(PEIX)**

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

22
Espirals sense ou amb salsa de pernil
dolç/ salat i xampinyons **(GLUTEN, 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)**

Llom a la planxa amb tomàquet,
pastanaga i olives verdes

Fruita de temporada

26
Fideuà sense ou **(GLUTEN, 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)**

Postre especial sense ou



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