



# MENÚ SENSE PORC FEBRER 2019

## DILLUNS

## DIMARTS

## DIMECRES

## DIJOUS

## DIVENDRES

1

Sopa de brou vegetal amb pasta meravella **(GLUTEN, OU)**

Pollastre a la planxa 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 sense porc **(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 verdures

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 **(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 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

22

Espirals integrals amb 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 sense porc

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 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](mailto:celmirandaslugmail.com)



Santa Maria, 16 - 25660 Alcoletge