



MENÚ ESCOLA BRESSOL 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 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Puré de patata gratinat amb bacallà (LLET, PEIX, GLUTEN) | Cigrons ECOLÒGICS guisats amb verdures | Arròs a la cassola amb bolets i formatge (SULFITS, LLET) | Mongeta verda i patata al vapor | Espaguetis a la carbonara (LLET, OU, GLUTEN, SOJA) |
| Hamburguesa de vedella amb tomàquet, panís i olives verdes | Truita de carbassó amb enciam, pastanaga i olives negres (OU) | Rodanxa de tonyina a la planxa amb salsa de tomàquet (PEIX) | Pit de pollastre gratinat amb ceba caramel·litzada (LLET) | Suprema de lluç al vapor amb tomàquet, espàrrecs i olives verdes (PEIX) |
| Fruita de temporada | Fruita de temporada | Fruita de temporada | logurt LLET NOSTRA (LLET) | Fruita de temporada |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| Minestra de verdures | Arròs a la cassola amb magre de porc | Llenties ECOLÒGIQUES amb verdures i arròs | Macarrons integrals al pesto de nous (GLUTEN, OU, SOJA, LLET, FRUITS SECS) | Bledes amb patata |
| Conill amb salsa de bolets (SULFITS) | Filet de salmó amb hortalisses al vapor (PEIX) | Truita d'espínacs amb tomàquet, panís i olives verdes (OU) | Filet de bacallà al vapor amb enciam, pebrot roig i olives negres (PEIX) | Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet (SOJA, GLUTEN, OU, API, SULFITS) |
| Fruita de temporada | Fruita de temporada | Fruita de temporada | Fruita de temporada | logurt PASTORET (LLET) |
| 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| Arròs amb salsa de tomàquet i ou dur (OU) | Brou de peix amb pasta meravella (PEIX, GLUTEN, OU) | Mongeta blanca ECOLÒGICA guisada amb ametlles (FRUITS SECS) | Crema de verdures amb daus de pa torrat (LLET, SOJA, SULFITS GLUTEN) | Espirals integrals amb salsa de pernil dolç/ salat i xampinyons (GLUTEN, OU, SOJA, SULFITS) |
| Filet d'abadejo amb salsa verda (PEIX, FRUITS SECS) | Salsitxes de pollastre amb trinxat de bròquil i patata | Truita a la francesa amb tomàquet, panís i olives verdes (OU) | Cuixa de xai a la planxa amb patates rosses | Filet de gallineta al vapor amb enciam, pebrot roig i olives negres (PEIX) |
| Fruita de temporada | logurt CASA SIBILLÓ (LLET) | Fruita de temporada | Fruita de temporada | Fruita de temporada |
| 25 | 26 | 27 | 28 | |
| Llenties ECOLÒGIQUES guisades amb salmó (PEIX) | Fideuà (GLUTEN, OU, PEIX, CRUSTACI, MOLUSC, SULFITS) | Minestra de verdures | Arròs a la cassola amb peix (PEIX, MOLUSC) | |
| Truita de patata i ceba amb tomàquet, pastanaga i olives verdes (OU) | Filet de lluç a la planxa amb enciam, panís i olives negres (PEIX) | Fricandó de vedella amb pèsols | Cuixa de pollastre al forn amb enciam i olives negres | |
| Fruita de temporada | Fruita de temporada | logurt LLET NOSTRA (LLET) | Fruita de temporada | |



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) - 973 197 537 (comandes cuina)



mn_catering@hotmail.com - celmirandaslugmail.com



Santa Maria, 16 - 25660 Alcoletge

MN Càtering