



MENÚ SENSE GLUTEN 2019

Celmiranda
S.L.U

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1

Sopa de brou de carn amb pasta sense gluten (**SOJA**)

Llom de porc rostit amb salsa de xampinyons (**SULFITS**)

Fruita de temporada

4
Puré de patata gratinat sense gluten amb bacallà (**LLET, PEIX**)

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 gluten (**LLET**)

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 sense gluten al pesto de nous (**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 gluten amb salsa de tomàquet (**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 sense gluten (**PEIX, SOJA**)

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 (**LLET, SOJA, SULFITS**)

Cuixa de xai a la planxa amb patates rosses

Fruita de temporada

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

28
Arròs a la cassola amb peix (**PEIX, MOLUSC**)

Cuixa de pollastre al forn amb enciam i olives negres

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