



# 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

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

15  
Bledes amb patata

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

logurt DE SOJA (SOJA, GLUTEN, FRUITS SECS)

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

4  
Puré de patata gratinat amb bacallà (LLET, PEIX, GLUTEN)

Hamburguesa de vedella amb tomàquet, panís i olives verdes

Fruita de temporada

11  
Minestra de verdures

Conill amb salsa de bolets (SULFITS)

Fruita de temporada

18  
Arròs amb salsa de tomàquet i ou dur (OU)

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

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

5  
Cigrons ECOLÒGICS guisats amb verdures

Truita de carbassó amb enciam, pastanaga i olives negres (OU)

Fruita de temporada

12  
Arròs a la cassola amb magre de porc

Filet de salmó amb hortalisses al vapor (PEIX)

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)

26  
Fideuà (GLUTEN, OU, PEIX, CRUSTACI, MOLUSC, SULFITS)

Filet de lluç a la planxa amb enciam, panís i olives negres (PEIX)

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

13  
Llenties ECOLÒGIQUES amb verdures i arròs

Truita d'espínacs amb tomàquet, panís i olives verdes (OU)

Fruita de temporada

20  
Mongeta blanca ECOLÒGICA guisada amb ametlles (FRUITS SECS)

Truita a la francesa amb tomàquet, panís i olives verdes (OU)

Fruita de temporada

27  
Minestra de verdures  
Fricandó de vedella amb pèsols  
logurt DE SOJA (SOJA, GLUTEN, FRUITS SECS)

7  
Mongeta verda i patata al vapor

Pit de pollastre a la planxa amb ceba caramel·litzada

logurt DE SOJA (SOJA, GLUTEN, FRUITS SECS)

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

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

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](mailto:mn_catering@hotmail.com-celmirandaslugmail.com)



Santa Maria, 16 - 25660 Alcoletge

**MN Càtering**