



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
Sopa de brou de carn amb pasta sense ou
(GLUTEN, SOJA)
Llom de porc rostit amb salsa de
xampinyons (SULFITS)
Fruita de temporada
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)

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