



# MENÚ SENSE PORC FEBRER 2019

## DILLUNS

## DIMARTS

## DIMECRES

## DIJOUS

## DIVENDRES

1

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

Filet vegetal amb salsa de xampinyons (SOJA, GLUTEN, OU LLET, MOSTASSA, API, 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)

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



Santa Maria, 16 - 25660 Alcoletge

**MN Càtering**