



# MENÚ SENSE LACTOSA MARÇ 2019

*Celmiranda*  
S.L.U

## DILLUNS

## DIMARTS

## DIMECRES

## DIJOUS

## DIVENDRES

1

FESTA

4

Arròs a la cassola amb verdures  
Pit de pollastre arrebossat amb tomàquet, espàrrecs i olives verdes  
Fruita de temporada

5

Cigrons ECOLÒGICS guisats amb sèpia **(MOL-LUSC)**  
Truita a la francesa amb enciam, col i olives negres **(OU)**  
Fruita de temporada

6

Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i tonyina **(GLUTEN, OU, SOJA)**  
Suprema de lluç al vapor amb tomàquet, panís i olives verdes **(PEIX)**  
Fruita de temporada

7

Crema de verdures sense lactosa amb daus de pa torrat **(LLET, SOJA, SULFITS, GLUTEN)**  
Cuixa de xai amb patates rosses  
Fruita de temporada

8

Sopa de brou de carn amb pasta meravella **(SOJA, GLUTEN, OU)**  
Cassoleta de rap i gambes amb salsa verda **(PEIX, CRUSTACI, SULFITS, FRUITS SECS)**  
logurt SAVIA DE SOJA **(SOJA, GLUTEN, FRUITS SECS)**

11

Llenties ECOLÒGIQUES guisades amb verdures  
Cuixa de conill amb salsa de bolets **(SULFITS)**  
Fruita de temporada

12

Arròs a la cassola amb peix **(PEIX)**  
Truita d'espínacs amb tomàquet, espàrrecs i olives verdes **(OU)**  
logurt SAVIA DE SOJA **(SOJA, GLUTEN, FRUITS SECS)**

13

Bledes amb patata al vapor  
Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet **(SOJA, GLUTEN, API, OU, SULFITS)**  
Fruita de temporada

14

Patates estofades amb calamarcets **(MOL-LUSC)**  
Filet de gall dindi a la planxa amb enciam, pastanaga i olives negres  
Fruita de temporada

15

Espaguetis amb julianna d'hortalisses **(GLUTEN, OU)**  
Llom de bacallà al vapor amb mongeta verda saltada **(PEIX)**  
Fruita de temporada

18

Mongeta verda i patata al vapor  
Llonganissa a la planxa amb tomàquet, panís i olives verdes **(SOJA)**  
Fruita de temporada

19

Espirals amb salsa bolonyesa **(GLUTEN, OU)**  
Filet de salmó amb hortalisses al vapor **(PEIX)**  
Fruita de temporada

20

Mongeta blanca ECOLÒGICA guisada amb bacallà **(PEIX)**  
Truita de patata i ceba amb enciam, remolatxa i olives negres **(OU)**  
Fruita de temporada

21

Sopa de brou de peix amb fideus torrats **(GLUTEN, OU, PEIX)**  
Pernilets de pollastre al forn amb pèsols i pastanaga saltats  
logurt SAVIA DE SOJA **(SOJA, GLUTEN, FRUITS SECS)**

22

Arròs blanc amb salsa de tomàquet i ou dur **(OU)**  
Filet de lluç al vapor amb enciam, pebrot roig i olives negres **(PEIX)**  
Fruita de temporada

25

Arròs amb bolets **(SULFITS)**  
Pit de pollastre a la planxa amb enciam, espàrrecs i olives negres  
Fruita de temporada

26

Minestra de verdures  
Vedella rostida amb salsa de xampinyons **(SULFITS)**  
logurt SAVIA DE SOJA **(SOJA, GLUTEN, FRUITS SECS)**

27

Llenties ECOLÒGIQUES guisades amb verdures i arròs  
Filet de carboner amb ceba i tomàquet confitats **(PEIX)**  
Fruita de temporada

29

Fideuà de peix **(GLUTEN, OU, PEIX, CRUSTACI, MOL-LUSC, SULFITS)**  
Truita de carbassó amb tomàquet, pastanaga i olives verdes **(OU)**  
Fruita de temporada

**TAULA DESCOBERTA: ILLES BALEARS 28**

Coca de trampó sense lactosa **(GLUTEN, OU, SULFITS)**  
Guisat de peix **(PEIX)**  
Postre especial sense lactosa



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.



Oficines: 973 197 365 - 609 183 845



[celmirandaslu@gmail.com](mailto:celmirandaslu@gmail.com)



Santa Maria, 16 - 25660 Alcoletge