



MENÚ MARÇ 2019

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

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

5

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

6

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

7

Sopa de brou de carn amb pasta meravel·la **(SOJA, GLUTEN, OU)**
Cassoleta de rap i gambes amb salsa verda **(PEIX, CRUSTACI, SULFITS, FRUITS SECS)**
logurt LLET NOSTRA **(LLET)**

8

11

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

Arròs a la cassola amb peix **(PEIX)**
Truita d'espínacs amb tomàquet, espàrrecs i olives verdes **(OU)**
logurt CASA SIBILLÓ **(LLET)**

12

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

13

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

14

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

15

18

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

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

19

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

20

Sopa de brou de peix amb fideus torrats **(GLUTEN, OU, PEIX)**
Pernilets de pollastre al forn amb pèsols i pastanaga saltats
logurt EL PASTORET **(LLET)**

21

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

22

25

Arròs amb bolets i formatge **(SULFITS, LLET)**
Hamburguesa de pollastre amb enciam, espàrrecs i olives negres **(SOJA, SULFITS, GLUTEN, LLET, OU)**
Fruita de temporada

Minestra de verdures
Vedella rostida amb salsa de xampinyons **(SULFITS)**
logurt LLET NOSTRA **(LLET)**

26

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

27

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

28

TAULA DESCOBERTA: ILLES BALEARS 29
Coca de trampó **(GLUTEN, OU, LLET, SULFITS)**
Guisat de peix **(PEIX)**
Ensaïmades **(GLUTEN, OU, LLET, FRUITS SECS)**

29



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. DE 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

Santa Maria, 16 - 25660 Alcoletge