



# MENÚ ESCOLA BRESSOL MARÇ 2019



## DILLUNS

## DIMARTS

## DIMECRES

## DIJOUS

## DIVENDRES

1

FESTA

4	5	6	7	8
Arròs a la cassola amb verdures Pit de pollastre arrebossat amb tomàquet, espàrrecs i olives verdes Fruita de temporada	Cigrons ECOLÒGICS guisats amb sèpia <b>(MOL-LUSC)</b> Truita a la francesa amb enciam, col i olives negres <b>(OU)</b> Fruita de temporada	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i tonyina <b>(GLUTEN, OU, SOJA)</b> Suprema de lluç al vapor amb tomàquet, panís i olives verdes <b>(PEIX)</b> Fruita de temporada	Crema de verdures amb daus de pa torrat <b>(LLET, SOJA, SULFITS, GLUTEN)</b> Llom a la planxa amb patates rosses Fruita de temporada	Sopa de brou de carn amb pasta meravel·la <b>(SOJA, GLUTEN, OU)</b> Cassoleta de rap i gambes amb salsa verda <b>(PEIX, CRUSTACI, SULFITS, FRUITS SECS)</b> logurt LLET NOSTRA <b>(LLET)</b>
11	12	13	14	15
Llenties ECOLÒGIQUES guisades amb verdures Cuixa de conill amb salsa de bolets <b>(SULFITS)</b> Fruita de temporada	Arròs a la cassola amb peix <b>(PEIX)</b> Truita d'espínacs amb tomàquet, espàrrecs i olives verdes <b>(OU)</b> logurt CASA SIBILLÓ <b>(LLET)</b>	Bledes amb patata al vapor Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet <b>(SOJA, GLUTEN, API, OU, SULFITS)</b> Fruita de temporada	Patates estofades amb calamarcets <b>(MOL-LUSC)</b> Filet de gall dindi a la planxa amb enciam, pastanaga i olives negres Fruita de temporada	Espaguetis amb julianna d'hortalisses <b>(GLUTEN, OU)</b> Llom de bacallà al vapor amb mongeta verda saltada <b>(PEIX)</b> Fruita de temporada
18	19	20	21	22
Mongeta verda i patata al vapor Llonganissa a la planxa amb tomàquet, panís i olives verdes <b>(SOJA)</b> Fruita de temporada	Espirals amb salsa bolonyesa <b>(GLUTEN, OU)</b> Filet de salmó amb hortalisses al vapor <b>(PEIX)</b> Fruita de temporada	Mongeta blanca ECOLÒGICA guisada amb bacallà <b>(PEIX)</b> Truita de patata i ceba amb enciam, remolatxa i olives negres <b>(OU)</b> Fruita de temporada	Sopa de brou de peix amb fideus torrats <b>(GLUTEN, OU, PEIX)</b> Pernilets de pollastre al forn amb pèsols i pastanaga saltats logurt EL PASTORET <b>(LLET)</b>	Arròs blanc amb salsa de tomàquet i ou dur <b>(OU)</b> Filet de lluç al vapor amb enciam, pebrot roig i olives negres <b>(PEIX)</b> Fruita de temporada
25	26	27	28	29
Arròs amb bolets i formatge <b>(SULFITS, LLET)</b> Hamburguesa de pollastre amb enciam, espàrrecs i olives negres <b>(SOJA, SULFITS, GLUTEN, LLET, OU)</b> Fruita de temporada	Minestra de verdures Vedella rostida amb salsa de xampinyons <b>(SULFITS)</b> logurt LLET NOSTRA <b>(LLET)</b>	Llenties ECOLÒGIQUES guisades amb verdures i arròs Filet de carboner amb ceba i tomàquet confitats <b>(PEIX)</b> Fruita de temporada	Fideuà de peix <b>(GLUTEN, OU, PEIX, CRUSTACI, MOL-LUSC, SULFITS)</b> Truita de carbassó amb tomàquet, pastanaga i olives verdes <b>(OU)</b> Fruita de temporada	Crema de carbassó i porro amb daus de pa torrat <b>(LLET, SOJA, SULFITS, GLUTEN)</b> Filet de gallineta al vapor amb enciam i olives negres <b>(PEIX)</b> 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. DE L'ALBAGÉS**

Segons el RD 126/2015 especifiquem 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 Comandes cuina: 973 197 537**

[mn\\_catering@hotmail.com](mailto:mn_catering@hotmail.com) – [celmirandaslu@gmail.com](mailto:celmirandaslu@gmail.com)

Santa Maria, 16 - 25660 Alcoletge

**MN Càtering**