



# MENÚ SENSE GLUTEN 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)**  
Truit a la francesa amb enciam, col i olives negres **(OU)**  
Fruita de temporada

6

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

7

Crema de verdures **(LLET, SOJA, SULFITS)**  
Llom de porc a la planxa amb patates rosses  
Fruita de temporada

8

Sopa de brou de carn amb pasta sense gluten **(SOJA)**  
Cassoleta de rap i gambes amb salsa verda **(PEIX, CRUSTACI, SULFITS, FRUITS SECS)**  
logurt LLET NOSTRA **(LLET)**

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)**  
Truit d'espínacs amb tomàquet, espàrrecs i olives verdes **(OU)**  
logurt CASA SIBILLÓ **(LLET)**

13

Bledes amb patata al vapor  
Mandonguilles de vedella sense gluten amb salsa de tomàquet **(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 sense gluten amb julianna d'hortalisses **(SOJA)**  
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 sense gluten amb salsa bolonyesa **(SOJA)**  
Filet de salmó amb hortalisses al vapor **(PEIX)**  
Fruita de temporada

20

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

21

Sopa de brou de peix amb fideus sense gluten **(SOJA, PEIX)**  
Pernilets de pollastre al forn amb pèsols i pastanaga saltats  
logurt EL PASTORET **(LLET)**

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 i formatge **(SULFITS, LLET)**  
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 LLET NOSTRA **(LLET)**

27

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

28

Fideuà sense gluten de peix **(SOJA, PEIX, CRUSTACI, MOL-LUSC, SULFITS)**  
Truit de carbassó amb tomàquet, pastanaga i olives verdes **(OU)**  
Fruita de temporada

29

Crema de carbassó i porro **(LLET, SOJA, SULFITS)**  
Filet de gallineta al vapor amb enciam i olives negres **(PEIX)**  
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.



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**