






DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			<p><b>1</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Arròs amb salsa de tomàquet i ou dur (OU)</li> <li>● Salmó al forn amb carxofes saltades (PEIX)</li> <li>● Fruita de temporada</li> </ul>	<p><b>2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Crema de carabassó amb daus de pa torrat (LLET, GLUTEN, SOJA, SULFITS)</li> <li>● Llonganissa a la planxa amb enciam, pebrot vermell i olives negres (SOJA)</li> <li>● Fruita de temporada</li> </ul>
<p><b>5</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Arròs a la cassola amb verdures</li> <li>● Pit de pollastre amb samfaina</li> <li>● Fruita de temporada</li> </ul>	<p><b>6</b></p> 	<p><b>7</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Cigrons ECO guisats amb verdures</li> <li>● Truita de patata amb enciam, espàrrecs i olives negres (OU)</li> <li>● logurt CASA SIBILLÓ (LLET)</li> </ul>	<p><b>8</b></p> 	<p><b>9</b></p> 
<p><b>12</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Llenties ECO guisades amb verdures</li> <li>● Truita d'espínacs amb tomàquet, espàrrecs i olives verdes (OU)</li> <li>● logurt natural LLET NOSTRA (LLET)</li> </ul>	<p><b>13</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Sopa de brou de carn (GLUTEN, SOJA)</li> <li>● Filet de gall de Sant Pere amb enciam, pebrot vermell i olives negres (PEIX)</li> <li>● Fruita de temporada</li> </ul>	<p><b>14</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Mongeta verda amb patata</li> <li>● Estofat de gall d'indi amb salsa</li> <li>● Fruita de temporada</li> </ul>	<p><b>15</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Crema de verdures amb daus de pa torrat (GLUTEN, LLET, SOJA, SULFITS)</li> <li>● Filet de gallineta amb enciam, col i olives negres (PEIX)</li> <li>● Fruita de temporada</li> </ul>	<p><b>16</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Arròs a la cassola amb pollastre</li> <li>● Hamburguesa de vedella a la planxa amb mongeta saltada</li> <li>● Fruita de temporada</li> </ul>
<p><b>19</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Mongeta blanca ECO guisada amb bacallà (PEIX, SULFITS)</li> <li>● Truita a la francesa amb tomàquet, panís i olives verdes (OU)</li> <li>● Fruita de temporada</li> </ul>	<p><b>20</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Macarrons integrals ECO amb bolonyesa vegana (GLUTEN, SOJA)</li> <li>● Filet d'abadejo amb pèsols i pastanaga al vapor (PEIX)</li> <li>● Fruita de temporada</li> </ul>	<p><b>21</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Sopa de brou de carn amb galets i pilota (GLUTEN, OU, SOJA, SULFITS)</li> <li>● Cuixa de pollastre amb prunes i pinyons (SOJA, FRUITS SECS I CACAUETS)</li> <li>● Torrons (GLUTEN, OU, SOJA, LLET, SULFITS, FRUITS SECS)</li> </ul>		

Notes

Tot l'equip de CELMIRANDA S.LU, us desitja molt bones festes i feliç any nou.



 Santa Maria, 19  
25660 - Alcoletge
  973 196 225 (oficines)  
609 183 845 (direcció)
  @celmirandaSLU
  celmirandaslu@gmail.com
  @celmiranda\_