

DILLUNS
DIMARTS
DIMECRES
DIJOURS
DIVENDRES

- 1**
- Macarrons integrals ECO amb juliana d'hortalisses (GLUTEN,SULFITS)
 - Filet de bacallà amb enciam, espàrrecs i olives negres (PEIX)
 - Fruita de temporada

- 2**
- Minestra de verdures
 - Cuixa de conill amb salsa (SULFITS)
 - Fruita de temporada

- 3**
- Crema de carabassa amb daus de pa torrat (GLUTEN,LLET,SOJA,SULFITS)
 - Filet de carboner amb salsa de tomàquet (PEIX,LLET)
 - Fruita de temporada

- 6**
- Puré de patata gratinat (SOJA,LLET,SULFITS)
 - Hamburguesa de vedella amb enciam, pebrot vermell i olives negres
 - Fruita de temporada

- 7**
- Sopa de brou de carn (GLUTEN,SOJA)
 - Filet de lluç al vapor amb pèsols i pastanaga (PEIX)
 - Fruita de temporada

- 8**
- Cigrons ECO guisats amb verdures
 - Truita d'espínacs amb tomàquet, pastanaga i olives verdes (OU)
 - logurt CASA SIBILLÓ (LLET)

- 9**
- Arròs amb tomàquet i tonyina (PEIX)
 - Pit de pollastre a la planxa amb samfaina
 - Fruita de temporada

- 10**
- Espaguetis amb bolonyesa vegana (GLUTEN,SOJA)
 - Filet de gallineta amb enciam, col i olives negres (PEIX)
 - Fruita de temporada

- 13**
- Mongeta verda amb patata
 - Mandonguilles de vedella (SOJA,GLUTEN,API,OU,SULFITS)
 - Fruita de temporada

- 14**
- Arròs a la cassola amb bolets i formatge (SULFITS,LLET)
 - Filet de gall de sant Pere amb tomàquet, espàrrecs i olives verdes (PEIX)
 - Fruita de temporada

- 15**
- Crema de pastanaga i coliflor amb daus de pa torrat (GLUTEN,LLET,SOJA,SULFITS)
 - Cuixetes de pollastre amb patates steak House
 - Fruita de temporada

- 16**
- Llenties ECO guisades amb verdures
 - Truita de carabassó amb enciam, espàrrecs i olives negres (OU)
 - logurt LA LLETERIA (LLET)

- 17**
- Tallarins amb salsa pesto (GLUTEN, LLET,FRUITS SECS, CACAUET)
 - Filet de bacallà amb tomàquet, panís i olives verdes (PEIX)
 - Fruita de temporada

- 20**
- Arròs a la cassola amb verdures
 - Filet d'abadejo amb enciam, pebrot vermell i olives negres (PEIX)
 - Fruita de temporada

- 21**
- Mongeta blanca ECO guisada amb rap (PEIX,SULFITS)
 - Truita a la francesa amb tomàquet, espàrrecs i olives verdes (OU)
 - logurt CASA SIBILLÓ (LLET)

- 22**
- Trinxat de bròquil i patata
 - Llom a la planxa amb mongeta verda saltada
 - Fruita de temporada

- 23**
- Fideuà de verdures (GLUTEN)
 - Mussola al forn amb salsa de tomàquet (PEIX)
 - Fruita de temporada

- 24**
- Sopa de brou de peix (GLUTEN, PEIX)
 - Llonganissa a la planxa amb tomàquet, panís i olives verdes (SOJA)
 - Fruita de temporada

- 27**
- Llenties ECO guisades amb carabassa
 - Truita de patata amb tomàquet, pastanaga i olives verdes (OU)
 - logurt LLET NOSTRA (LLET)

- 28**
- Espínacs amb patata al vapor
 - Hamburguesa de lluç i gambes amb enciam, espàrrecs i olives negres (PEIX,CRUSTACIS,MOL-LUSC)
 - Fruita de temporada

- 29**
- Crema de carabassó i porro amb daus de pa torrat (GLUTEN, LLET, SOJA, SULFITS)
 - Estofat de gall d'indi (SULFITS)
 - Fruita de temporada

- 30**
- Espirals amb salsa de pernil dolç i xampinyons (GLUTEN, LLET, SULFITS)
 - Filet de salmó amb verdures al vapor (PEIX)
 - Fruita de temporada

- 31**
- Arròs a la cassola amb tomàquet i ou (OU)
 - Pit de pollastre amb tomàquet panís i olives negres
 - Natilles xocolata (LLET)

Notes
La primavera es temps de...

- Ravenetes
- Enciam
- Espàrrecs
- Mongeta verda
- Ceba
- Pèsols
- Pastanaga
- Espínacs
- Prunes
- Albercocs
- Navius
- Nectarina
- Círcers
- Nespres
- Maduixes

- 🏠 Santa Maria, 19
25660 - Alcoletge
- 📞 973 196 225 (oficines)
609 183 845 (direcció)
- 📧 @celmirandaSLU
celmirandaslu@gmail.com
- 📷 @celmiranda_