



# MENÚ ESCOLA BRESSOL OCTUBRE 2020



## DILLUNS

## DIMARTS

## DIMECRES

## DIJOUS

## DIVENDRES

				1	2
				Crema de verdures amb daus de pa torrat <b>(LLET, SOJA, SULFITS, GLUTEN)</b> Rostit de porc amb samfaina Fruita de temporada	Sopa de brou de carn amb pasta de lletres <b>(GLUTEN, OU, SOJA)</b> Llom de salmó a la parrilla amb tomàquet, panís i olives verdes <b>(PEIX)</b> Fruita de temporada
	5	6	7	8	9
	Bledes saltades amb patata al vapor Pit de pollastre gratinat amb ceba confitada <b>(LLET)</b> Fruita de temporada	Macarrons integrals amb salsa bolonyesa <b>(GLUTEN, OU)</b> Hamburguesa de lluç i gambes amb tomàquet, pastanaga i olives verdes <b>(PEIX, CRUSTACIS, LLET)</b> logurt CASA SIBILLÓ <b>(LLET)</b>	Cigrons ECOLÒGICS guisats amb bacallà <b>(PEIX)</b> Trita de patata i ceba amb enciam, pebrot roig i olives negres <b>(OU)</b> Fruita de temporada	Arròs blanc amb salsa de tomàquet i tonyina <b>(PEIX)</b> Filet de gallineta al vapor amb tomàquet, blat de moro i olives verdes <b>(PEIX)</b> Fruita de temporada	Crema de carbassó i porro amb daus de pa torrat <b>(SOJA, LLET, SULFITS, GLUTEN)</b> Rostit de vedella amb xampinyons saltats <b>(SULFITS)</b> Fruita de temporada
	12	13	14	15	16
FESTA	Mongeta blanca ECOLÒGICA guisats amb sèpia <b>(MOL-LUSC)</b> Trita d'espínacs amb tomàquet, pastanaga i olives verdes <b>(OU)</b> Fruita de temporada	Espaguetis amb julianna d'hortalisses <b>(GLUTEN, OU, SULFITS)</b> Filet de bacallà amb salsa de tomàquet <b>(PEIX)</b> Fruita de temporada	Mongeta verda amb patata Estpofat de gall dindi amb pèsols i pastanaga logurt LES OBAGUES <b>(LLET)</b>	Arròs a la cassola amb pollastre <b>(SULFITS)</b> Suprema de lluç al vapor enciam, espàrrecs i olives negres <b>(PEIX)</b> Fruita de temporada	
	19	20	21	22	23
	Trinxat de bròquil amb patata Hamburguesa de pollastre a la planxa amb tomàquet, espàrrecs i olives verdes <b>(SOJA, SULFITS, GLUTEN, TRACES LLET, OU)</b> Fruita de temporada	Arròs a la cassola amb bolets i formatge Filet de carboner amb salsa de tomàquet <b>(PEIX)</b> Fruita de temporada	Sopa de brou de peix amb fideus torrats <b>(PEIX, GLUTEN, OU)</b> Cuixa de pollastre al forn amb tomàquet, panís i olives verdes Fruita de temporada	Llenties ECOLÒGIQUES guisades amb verdures i arròs Cassoleta de rap i gambes amb salsa de marisc <b>(PEIX, CRUSTACI, SULFITS)</b> Fruita de temporada	Patates estofades amb calamarcets <b>(MOL-LUSC)</b> Trita de carbassó amb enciam, col i olives verdes <b>(OU)</b> logurt LLET NOSTRA <b>(LLET)</b>
	26	27	28	29	30
	Cigrons ECOLÒGICS guisats amb verdures Filet de d'abadejo amb salsa verda <b>(PEIX)</b> Fruita de temporada	Minestra de verdures Mandonguilles de vedella amb xampinyons <b>(SOJA, GLUTEN, API, OU, SULFITS)</b> Fruita de temporada	Fideuà de peix <b>(CRUSTACI, SULFITS, PEIX, MOL-LUSC, GLUTEN, OU)</b> Pernilets de pollastre al forn amb enciam, pebrot roig i olives negres Fruita de temporada	Arròs amb magre de porc Trita a la francesa amb enciam, remolatxa ratllada i olives negres <b>(OU)</b> logurt EL PASTORET <b>(LLET)</b>	<b>MENÚ CASTANYADA:</b> Crema de carabassa amb daus de pa torrat <b>(LLET, SOJA, SULFITS, GLUTEN)</b> Cuixa de conill amb salsa de bolets i castanyes <b>(SULFITS)</b> Panellets <b>(GLUTEN, OU, LLET, FRUITS SECS)</b>



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**, **LLET NOSTRA** i **LES OBAGUES**, 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.



**Oficina: 973 197 365 - 609 183 845 Comandes cuina: 973 197 537**



**mn\_catering@hotmail.com** - celmirandaslu@gmail.com



**Santa Maria, 16 - 25660 Alcoletge**

**MN Càtering**