



MENÚ TRITURATS GENER 2021



DILLUNS

4

FESTA

DIMARTS

5

FESTA

DIMECRES

6

FESTA

DIJOUS

7

FESTA

DIVENDRES

8

Mongeta verda amb patata i pastanaga
Vedella a la planxa
Fruita de temporada o logurt

11

Arròs , porro i carabassó
Pit de pollastre
Fruita de temporada o logurt

Cigrons, carabassó i porro
Filet de carboner al vapor **(PEIX)**
Fruita de temporada o logurt

12

Patata, mongeta verda i pastanaga
Llom a la planxa
Fruita de temporada o logurt

13

Patata, pastanaga i ceba
Pit de pollastre
Fruita de temporada o logurt

14

Carabassó , patata i ceba
Filet de lluç **(PEIX)**
Fruita de temporada o logurt

15

18

Llenties, pastanaga i porro
Llom d'abadejo **(PEIX)**
Fruita de temporada o logurt

Patata, ceba i pastanaga
Pit de pollastre
Fruita de temporada o logurt

19

Mongeta verda, pastanaga i patata
Cuixa de pollastre al forn
Fruita de temporada o logurt

20

Carabassó, pastanaga i patata
Truita a la francesa **(OU)**
Fruita de temporada o logurt

21

Mongeta verda, patata i ceba
Filet de lluç **(PEIX)**
Fruita de temporada o logurt

22

25

Arròs amb porro i carabassó
Filet de gallineta al vapor **(PEIX)**
Fruita de temporada o logurt

Patata, pastanaga i ceba
Vedella a la planxa
Fruita de temporada o logurt

26

Mongeta blanca, porro i carabassó
Filet de bacallà al vapor **(PEIX)**
Fruita de temporada o logurt

27

Mongeta verda, patata i pastanaga
Filet de gall d'indi
Fruita de temporada logurt **(LLET)**

28

Patata, carabassó i pastanaga
Truita a la francesa **(OU)**
Fruita de temporada o logurt

29



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