



MENÚ ESCOLA BRESSOL SETEMBRE 2020



DILLUNS

14

Macarrons amb salsa de tomàquet
(**GLUTEN, OU, SOJA**)

Llom de salmó al vapor amb enciam,
pastanaga i olives negres (**PEIX**)

logurt LLET NOSTRA (**LLET**)

DIMARTS

15

Crema de carbassó i porro amb daus de pa
torrat (**SOJA, LLET, SULFITS, GLUTEN**)

Pernilets de pollastre al forn amb patates
rosses

Fruita de temporada

DIMECRES

16

Arròs a la cassola amb bolets i formatge
(**LLET, SULFITS**)

Filet de gallineta a la parrilla amb salsa
verda (**PEIX**)

Fruita de temporada

DIJOUS

17

Llenties ECOLÒGIQUES guisades amb
verdures i arròs

Truita de patata i ceba amb tomàquet,
panís i olives verdes (**OU**)

Fruita de temporada

DIVENDRES

18

Mongeta verda amb patata al vapor

Hamburguesa de vedella a la planxa amb
enciam, pebrot roig i olives negres

Fruita de temporada

21

Arròs blanc amb salsa de tomàquet i ou
dur (**OU**)

Suprema de lluç al vapor amb enciam i
olives (**PEIX**)

Fruita de temporada

22

Patates a la partmentier (**LLET, SOJA**)

Llom de porc a la planxa amb enciam,
remolatxa ratllada i olives negres

Fruita de temporada

23

Fideuà de peix (**GLUTEN, OU, SULFITS, PEIX,**
CRUSTACI, MOL-LUSC)

Truita a la francesa amb tomàquet, pastanaga i
olives verdes (**OU**)

Fruita de temporada

24

Minestra de verdures al vapor
Estofat de gall dindi amb pèsols i pastanaga
logurt EL PASTORET (**LLET**)

Cigrons ECOLÒGICS guisats amb verdures i ou
dur (**OU**)

Filet d'abadejo amb ceba i tomàquet confitats
(**PEIX**)

Fruita de temporada

28

Mongeta verda amb patata al vapor
Pit de pollastre arrebossat amb
tomàquet, espàrrecs i olives verdes
(**TRACES DE GLUTEN I SOJA**)

Fruita de temporada

29

Espaguetis amb julianna d'hortalisses
(**GLUTEN, OU, SULFITS**)

Filet de bacallà al vapor amb salsa de
tomàquet (**PEIX**)

logurt CASA SIBILLÓ (**LLET**)

30

Mongeta blanca ECOLÒGICA guisada amb
picada d'ametlla (**FRUITS SECS**)

Truita de carbassó i patata amb enciam,
remolatxa ratllada i olives negres (**OU**)

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**, **LLET NOSTRA** i **LES OBAGUES** i l'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