



MENU DEL 6 AL 10 DE DICIEMBRE DE 2021

Cada menú consta de: 1 primer plato + 1 segundo plato + 1 postre + pan + bebida (refrescos, cerveza y agua)

(cubtería desechable y menaje desechable)

PRECIO POR MENÚ:	11,50 €
-------------------------	----------------

*** junto a los platos que se detallan en este presupuesto vienen las iniciales de posibles alérgenos que pueden contener los platos. En caso de duda puede consultarnos.

	LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
1er PLATO				Ensalada verde con bacon, parmesano y tomate (LC)	Ensalada mixta (P,H)
1er PLATO				Lentejas con verduras	Crema de verduras con curry
2º PLATO				Pollo asado con patatas gajo	Filetes rusos con puré de patata (LC,H,GL)
2º PLATO				Fideua de pescado y marisco (GL,P,CR,ML)	Arroz negro con sepia y alcachofas (P,ML,CR)
POSTRE				Tarta de chocolate (GL,H,LC,FC)	Empanadillas de cabello de angel y canela (GL,H,LC,FC)
POSTRE	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN

PEDIDOS: www.lebrillocatering.com
lebrillo@lebrillocatering.com
 670763228 | 916378289

A continuación, detallamos las iniciales con las que marcamos lo diferentes alérgenos y trazas que pueden contener los alimentos del menú:

Apio (AP)	Gluten (GL)
Leche y derivados (LC)	Huevo (H)
Sésamo (SS)	Crustáceo (CR)
Cacahuete (CH)	Molusco (ML)
Soja (SJ)	Pescado (P)
Frutos de cascara (FC)	Mostaza (MZ)
Altramuces (AT)	Sulfitos (SF)

Si tiene cualquier duda puede consultarnos.

Todos nuestros productos se deberán consumir en un periodo de 24 horas.