



INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L. MENÚ ESCOLAR

CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

GENER 2021

MENÚ SENSE LACTOSA DE DILLUNS A DIJOURS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOURS	DIVENDRES 1
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOURS 7	DIVENDRES 8
				
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOURS 14	DIVENDRES 15
Arròs amb tomàquet	Col.i.flor amb patates	Cigrons estofats amb verdures(pastanagues, pebrots, ceba....)	Patates estofades amb pastanagues i ceba	Sopa de fideus (ecològics)
Crestes de tonyina al forn amb verduretes (jardinera)	Botifarra pollastre planxa amb tomàquet i cogombre	Truita de carbassó enciam i olives	Llom adobat planxa amb tomàquet i blat de moro	Pollastre al forn a la llimona amb xampinyons
Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Fruit temporada	Iogurt
Sopar verdura,carn i fruita	Sopar: sopa de verdures peix i fruita	Sopar:verdura, carn i fruita	Sopar: verdura i peix i fruita	Pa Integral
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOURS 21	DIVENDRES 22
Espaguetis integrals amb tomàquet i tonyina	Crema de carbassó	PAKISTAN CHANA MASALA (Cigrons estofats amb tomàquet i ceba)	Sopa de peix amb Pasta meravella	Arròs caldós amb verdures
Truita de patates amb enciam i olives	Peix Halibut al forn amb tomàquet i pastanaga ratllada	Pollastre Pakistanès amb arròs amb canella i pinya	Mandonguilles (vedella)amb samfaina i xampinyons	Hamburguesa coliflor i formatge amb enciam i blat de moro
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt Natural SL	Fruita temporada	Sopar: patata, peix i fruita
Sopar verdura,carn i fruita	Sopar arròs ,carn i fruita	Sopar verdura,peix i fruita	Sopar verdura,ou i fruita	
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOURS 28	DIVENDRES 29
Arròs amb tomàquet	Macarrons a la Napolitana (tomàquet, pebrots, ceba....)	Mongetes tendres amb patates	Sopa d'hortalises amb pasta ecològica	Llenties estofades amb verdures (pastanaga, pebrots, ceba..)
Peix Limanda a l'andalusa amb enciam i olives	Gall dindi estofat amb verdures(jardinera)	Pit de pollastre arrebossat amb tomàquet natural i blat moro	Hamburguesa mixta planxa amb ceba i tomàquet	Truita de formatge amb enciam i pastanaga
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	Iogurt
Sopar verdura,carn i fruita	Sopar verdura,ou i fruita	Sopar:patates peix f.	Sopar verdura,peix i fruita	Pa integral
				Sopar verdura,carn i fruita

Les postres del menú (fruita) poden variar. Les fruites i verdures seran de temporada i proximitat. Una vegada a la setmana hi haurà pa integral.Dos vegades al mes hi haurà producte ecològic . S'utilitza oli alt oleic i d'oliva per fregir i cuinar i oli d'oliva verge per amanir.L'empresa té a la disposició dels usuaris del menjador fitxes tècniques amb els ingredients al·lèrgens que formen part de la dieta basal .Aquest menú ha estat dissenyat i supervisat pel Departament de Nutrició i Bromatologia de Laboratoris Miralles. responsable Tècnic: Pere Miralles i Curto. Llicenciat en Farmàcia i en Ciència i Tecnologia dels Aliments.Nº de col·legiat 7255. Telèfon del servei de menjador : **626456443**



INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L. MENÚ ESCOLAR SENSE CARN GENER 2021
CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES 1
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
				
DILLUNS 11 Arròs amb tomàquet Crestes de tonyina al forn amb verdures (jardinera) Fruita temporada	DIMARTS 12 Coli.flor amb patates Lluç al forn amb tomàquet i cogombre Fruita temporada	DIMECRES 13 Cigrons estofats amb verdures(pastanagues, pebrots, ceba....) Truita de carbassó enciam i olives Fruita temporada	DIJOUS 14 Patates estofades amb pastanagues i ceba Bastonets de verdures amb tomàquet i blat de moro Fruita temporada	DIVENDRES 15 Sopa de verdures amb fideus (ecològics) Peix Limanda al forn a la llimona amb xampinyons Iogurt Pa Integral
DILLUNS 18 Espaguetis amb tomàquet i tonyina Truita de patates amb enciam i olives Fruita de temporada	DIMARTS 19 Crema de carbassó Peix Halibut al forn amb tomàquet i pastanaga ratllada Fruita de temporada	DIMECRES 20 PAKISTAN CHANA MASALA (Cigrons estofats amb tomàquet i ceba) Pollastre Pakistanès amb arròs amb canella i pinya Iogurt Natural SL	DIJOUS 21 Sopa de peix amb Pasta meravella Crestes de tonyina amb samfaina i xampinyons Fruita temporada	DIVENDRES 22 Arròs caldós amb verdures Hamburguesa coliflor amb enciam i blat de moro Fruita temporada
DILLUNS 25 Arròs amb tomàquet Peix Limanda a l'andalusa amb enciam i olives Fruita de temporada	DIMARTS 26 Macarrons a la Napolitana (tomàquet, pebrots, ceba....) Ous farcits de tonyina, tomàquet i maionesa amb enciam i pastanaga ratllada Fruita de temporada	DIMECRES 27 Mongetes tendres amb patates Lluç arrebossat amb tomàquet natural i blat moro Fruita de temporada	DIJOUS 28 Sopa d'hortalises amb pasta ecològica Hamburguesa vegetal planxa amb ceba i tomàquet Fruita temporada	DIVENDRES 29 Llenties estofades amb verdures (pastanaga, pebrots, ceba..) Truita de formatge amb enciam i pastanaga Iogurt Pa integral

Les postres del menú (fruita) poden variar. Les fruites i verdures seran de temporada i proximitat. Una vegada a la setmana hi haurà pa integral.Dos vegades al mes hi haurà producte ecològic. S'utilitza oli alt oleic i d'oliva per fregir i cuinar i oli d'oliva verge per amanir.

Aquest menú ha estat dissenyat i supervisat pel Departament de Nutrició i Bromatologia de Laboratoris Miralles. responsable Tècnic: Pere Miralles i Curto. Llicenciat en Farmàcia i en Ciència i Tecnologia dels Aliments.Nº de col.legiat 7255. Telèfon del servei de menjador : 626456443



INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L. MENÚ ESCOLAR MESTRES NORMAL
GENER 2021 CENTRE: MARE DE DÈU DE LA MUNTANYA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES 1
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
				
DILLUNS 11 Arròs amb tomàquet I ou ferrat Lluç al forn amb verdures (jardinera) Fruita temporada	DIMARTS 12 Coli.flor amb patates Botifarra pollastre planxa amb tomàquet provençal Fruita temporada	DIMECRES 13 Cigrons estofats amb verdures(pastanagues, pebrots, ceba....) Truita de carbassó amb patata al caliu Fruita temporada	DIJOUS 14 Patates estofades amb pastanagues i ceba Llom adobat planxa amb pebrots fregits Fruita temporada	DIVENDRES 15 Sopa de fideus (ecològics) Pollastre al forn a la llimona amb xampinyons Iogurt Pa Integral
DILLUNS 18 Espaguetis integrals amb tomàquet i tonyina Truita de patates amb pèsols saltejats Fruita de temporada	DIMARTS 19 Crema de carbassó Bacallà al forn amb samfaina Fruita de temporada	DIMECRES 20 PAKISTAN CHANA MASALA (Cigrons estofats amb tomàquet i ceba) Pollastre Pakistanès amb arròs amb canella i pinya Iogurt Natural SL	DIJOUS 21 Sopa de peix amb Pasta meravella Mandonguilles (vedella) amb tomàquet xampinyons Fruita temporada	DIVENDRES 22 Arròs caldós amb verdures Hamburguesa coliflor i formatge amb albergínies arrebossades Fruita temporada
DILLUNS 25 Arròs amb tomàquet Amb ou ferrat Peix Gallineta al forn amb patates Fruita de temporada	DIMARTS 26 Macarrons a la Napolitana (tomàquet, pebrots, ceba....) Gall dindi estofat a la jardinera Fruita de temporada	DIMECRES 27 Mongetes tendres amb patates Pit de pollastre arrebossat amb carbassó planxa Fruita de temporada	DIJOUS 28 Sopa d'hortalises amb pasta ecològica Hamburguesa mixta planxa amb ceba i tomàquet provençal Fruita temporada	DIVENDRES 29 Llenties estofades amb verdures (pastanaga, pebrots, ceba...) Truita d'albergínies amb pebrots fregits Iogurt Pa integral

Les postres del menú (fruita) poden variar. Les fruites i verdures seran de temporada i proximitat. Una vegada a la setmana hi haurà pa integral. Dos vegades al mes hi haurà producte ecològic. S'utilitza oli alt oleic i d'oliva per fregir i cuinar i oli d'oliva verge per amanir.

L'empresa té a la disposició dels usuaris del menjador fitxes tècniques amb els ingredients al·lèrgens que formen part de la dieta basal. Aquest menú ha estat dissenyat i supervisat pel Departament de Nutrició i Bromatologia de Laboratoris Miralles. responsable Tècnic: Pere Miralles i Curto. Llicenciat en Farmàcia i en Ciència i Tecnologia dels Aliments. N° de col·legiat 7255. Telèfon del servei de menjador : **626456443**



INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L. MENÚ ESCOLAR MESTRES REGIM

GENER 2021

CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES 1
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
				
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
Espinacs a la catalana	Coliflor amb patates	Bledes bullides	Patates amb pastanagues i ceba	Crema de porros
Gall dindi al forn amb verdures (jardinera)	Pollastre planxa amb tomàquet provençal	Bistec vedella planxa amb patata al caliu	Conill al forn amb pebrots	Lluç a la salsa verda amb xampinyons
Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Iogurt Pa Integral
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
Minestra de verdures	Crema de carbassó	Pèsols amb patates i ceba	Bledes amb patates	Bròquil bullit
Llom planxa amb pèsols saltejats	Pollastre al forn amb samfaina	Truita d'espinacs amb arròs amb canela i pinya	Perca al forn amb xampinyons	Hamburguesa d'espinacs planxa amb albergínies planxa
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	Iogurt Natural
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
Coliflor bullida amb patates	Crema de pastanagues	Mongetes tendres amb patates	Espinacs a la catalana	Pèsols amb patates i ceba
Pit de pollastre planxa amb patata al caliu	Lluç al forn a la jardinera	Conill al forn amb carbassó planxa	Bistec vedella planxa amb ceba i tomàquet provençal	Gall dindi a la planxa pebrots planxa
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	Iogurt Pa integral

Els postres del menú (fruita) poden variar. Les fruites i verdures seran de temporada i proximitat. Una vegada a la setmana hi haurà pa integral. Dos vegades al mes hi haurà producte ecològic . S'utilitza oli alt oleic i d'oliva per fregir i cuinar i oli d'oliva verge per amanir.

L'empresa té a la disposició dels usuaris del menjador fitxes tècniques amb els ingredients al·lèrgens que formen part de la dieta basal .Aquest menú ha estat dissenyat i supervisat pel Departament de Nutrició i Bromatologia de Laboratoris Miralles. responsable Tècnic: Pere Miralles i Curto. Llicenciat en Farmàcia i en Ciència i Tecnologia dels Aliments.Nº de col·legiat 7255.

Telèfon del servei de menjador : **626456443**



INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L. MENÚ ESCOLAR SENSE LACTOSA

GENER 2021

CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

Sense lactosa (SL)

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES 1
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
				
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
Arròs amb tomàquet	Coli.flor amb patates	Cigrons estofats amb verdures(pastanagues, pebrots, ceba....)	Patates estofades amb pastanagues i ceba	Sopa de fideus (ecològics)
Crestes de tonyina al forn amb verdutetes (jardinera)	Botifarra pollastre SL planxa amb tomàquet i cogombre	Truita de carbassó enciam i olives	Llom adobat planxa amb tomàquet i blat de moro	Pollastre al forn a la llimona amb xampinyons
Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Iogurt SL Pa Integral
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
Espaguetis integrals amb tomàquet i tonyina	Crema de carbassó	PAKISTAN CHANA MASALA (Cigrons estofats amb tomàquet i ceba)	Sopa de peix amb Pasta meravella	Arròs amb verdures
Truita de patates amb enciam i olives	Peix Halibut al forn amb tomàquet i pastanaga ratllada	Pollastre Pakistanès amb arròs amb canella i pinya	Mandonguilles (vedella) SLamb samfaina i xampinyons	Hamburguesa pollastre sl planxa amb enciam i blat de moro
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt Natural SL	Fruita temporada	Fruita temporada
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
Arròs amb tomàquet	Macarrons a la Napolitana (tomàquet, pebrots, ceba....)	Mongetes tendres amb patates	Sopa d'hortalises amb pasta ecològica	Llenties estofades amb verdures (pastanaga, pebrots, ceba..)
Peix Limanda a l'andalusa amb enciam i olives	Gall dindi estofat a la jardinera	Pit de pollastre arrebossat amb tomàquet natural i blat moro	Hamburguesa SLmixta planxa amb ceba i tomàquet	Truita de formatge SL amb enciam i pastanaga
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	Iogurt SL Pa integral

Les postres del menú (fruita) poden variar. Les fruites i verdures seran de temporada i proximitat. Una vegada a la setmana hi haurà pa integral.Dos vegades al mes hi haurà producte ecològic .S'utilitza oli alt oleic i d'oliva per fregir i cuinar i oli d'oliva verge per amanir.

L'empresa té a la disposició dels usuaris del menjador fitxes tècniques amb els ingredients al·lèrgògens que formen part de la dieta basal .Aquest menú ha estat dissenyat i supervisat pel Departament de Nutrició i Bromatologia de Laboratoris Miralles. responsable Tècnic: Pere Miralles i Curto. Llicenciat en Farmàcia i en Ciència i Tecnologia dels Aliments.Nº de col·legiat 7255.

Telèfon del servei de menjador : **626456443**



INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L. MENÚ ESCOLAR SENSE OU GENER 2021
CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES 1
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
				
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
Arròs amb tomàquet	Coli.flor amb patates	Cigrons estofats amb verdures(pastanagues, pebrots, ceba....)	Patates estofades amb pastanagues i ceba	Sopa de fideus (ecològics)
Lluç al forn amb verdures (jardinera)	Botifarra pollastre planxa amb tomàquet i cogombre	Bistec vedella planxa enciam i olives	Llom adobat planxa amb tomàquet i blat de moro	Pollastre al forn a la llimona amb xampinyons
Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Iogurt Pa Integral
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
Espaguetis integrals amb tomàquet i tonyina	Crema de carbassó	PAKISTAN CHANA MASALA (Cigrons estofats amb tomàquet i ceba)	Sopa de peix amb Pasta meravella	Arròs caldós amb verdures
Gall dindi planxa amb enciam i olives	Peix Halibut al forn amb tomàquet i pastanaga ratllada	Pollastre Pakistanès amb arròs amb canella i pinya	Mandonguilles (vedella) amb samfaina i xampinyons	Hamburguesa pollastre planxa amb enciam i blat de moro
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt Natural SL	Fruita temporada	Fruita temporada
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
Arròs amb tomàquet	Macarrons a la Napolitana (tomàquet, pebrots, ceba....)	Mongetes tendres amb patates	Sopa d'hortalises amb pasta ecològica	Llenties estofades amb verdures (pastanaga, pebrots, ceba..)
Peix Limanda a l'andalusa amb enciam i olives	Gall dindi estofat a la jardinera	Pit de pollastre planxa amb tomàquet natural i blat moro	Hamburguesa mixta planxa amb ceba i tomàquet	Llom adobat planxa amb enciam i pastanaga
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	Iogurt Pa integral

Total la pasta és sense ou

Les postres del menú (fruita) poden variar. Les fruites i verdures seran de temporada i proximitat. Una vegada a la setmana hi haurà pa integral.Dos vegades al mes hi haurà producte ecològic. S'utilitza oli alt oleic i d'oliva per fregir i cuinar i oli d'oliva verge per amanir.

L'empresa té a la disposició dels usuaris del menjador fitxes tècniques amb els ingredients al·lèrgògens que formen part de la dieta basal .Aquest menú ha estat dissenyat i supervisat pel Departament de Nutrició i Bromatologia de Laboratoris Miralles. responsable Tècnic: Pere Miralles i Curto. Llicenciat en Farmàcia i en Ciència i Tecnologia dels Aliments.Nº de col·legiat 7255.

Telèfon del servei de menjador : 626456443



INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L. MENÚ ESCOLAR SENSE FRUITS SESCS

GENER 2021 CENTRE:

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES 1
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
				
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
Arròs amb tomàquet	Coli.flor amb patates	Cigrons estofats amb verdures(pastanagues, pebrots, ceba....)	Patates estofades amb pastanagues i ceba	Sopa de fideus (ecològics)
Crestes de tonyina al forn amb verdures (jardinera)	Botifarra pollastre planxa amb tomàquet i cogombre	Truita de carbassó enciam i olives	Llom adobat planxa amb tomàquet i blat de moro	Pollastre al forn a la llimona amb xampinyons
Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Fruit temporada	Iogurt
				Pa Integral
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
Espaguetis integrals amb tomàquet i tonyina	Crema de carbassó	PAKISTAN CHANA MASALA (Cigrons estofats amb tomàquet i ceba)	Sopa de peix amb Pasta meravella	Arròs caldós amb verdures
Truita de patates amb enciam i olives	Peix Halibut al forn amb tomàquet i pastanaga ratllada	Pollastre Pakistanès amb arròs amb canella i pinya	Mandonguilles (vedella) amb samfaina i xampinyons	Hamburguesa pollastre planxa amb enciam i blat de moro
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt Natural SL	Fruita temporada	Fruita temporada
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
Arròs amb tomàquet	Macarrons a la Napolitana (tomàquet, pebrots, ceba....)	Mongetes tendres amb patates	Sopa d'hortalises amb pasta ecològica	Llenties estofades amb verdures (pastanaga, pebrots, ceba..)
Peix Limanda a l'andalusa amb enciam i olives	Gall dindi estofat amb verdures(jardinera)	Pit de pollastre arrebossat amb tomàquet natural i blat moro	Hamburguesa mixta planxa amb ceba i tomàquet	Truita de formatge amb enciam i pastanaga
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	Iogurt
				Pa integral

Les postres del menú (fruita) poden variar. Les fruites i verdures seran de temporada i proximitat. Una vegada a la setmana hi haurà pa integral.Dos vegades al mes hi haurà producte ecològic . S'utilitza oli alt oleic i d'oliva per fregir i cuinar i oli d'oliva verge per amanir.

L'empresa té a la disposició dels usuaris del menjador fitxes tècniques amb els ingredients al·lèrgògens que formen part de la dieta basal .Aquest menú ha estat dissenyat i supervisat pel Departament de Nutrició i Bromatologia de Laboratoris Miralles. responsable Tècnic: Pere Miralles i Curto. Llicenciat en Farmàcia i en Ciència i Tecnologia dels Aliments.Nº de col·legiat 7255.

Telèfon del servei de menjador : **626456443**



INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L.

MENÚ ESCOLAR SENSE LLEGUMS

GENER 2021

CENTRE :

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES 1
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
				
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
Arròs amb tomàquet	Col.i.flor amb patates	Pasta amb verdures(pastanagues, pebrots, ceba....)	Patates estofades amb pastanagues i ceba	Sopa de fideus (ecològics)
Crestes de tonyina al forn amb verduretes (jardinera)sense pèsols	Botifarra pollastre planxa amb tomàquet i cogombre	Truita de carbassó enciam i olives	Llom adobat planxa amb tomàquet i blat de moro	Pollastre al forn a la llimona amb xampinyons
Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Fruit temporada	Iogurt
				Pa Integral
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
Espaguetis integrals amb tomàquet i tonyina	Crema de carbassó	PAKISTAN CHANA MASALA	Sopa de peix amb Pasta meravella	Arròs caldós amb verdures
Truita de patates amb enciam i olives	Peix Halibut al forn amb tomàquet i pastanaga ratllada	Patates estofades amb tomàquet i ceba	Mandonguilles (vedella)amb samfaina i xampinyons	Hamburguesa coliflor i formatge amb enciam i blat de moro
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Pollastre Pakistanès amb arròs amb canella i pinya	Fruita temporada	Fruita temporada
		Iogurt Natural SL		
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
Arròs amb tomàquet	Macarrons a la Napolitana (tomàquet, pebrots, ceba....)	Puré de patates	Sopa d'hortalises amb pasta ecològica	Arròs amb verdures (pastanaga, pebrots, ceba..)
Peix Limanda a l'andalusa amb enciam i olives	Gall dindi estofat amb verdures (jardinera) sense pèsols	Pit de pollastre arrebossat amb tomàquet natural i blat moro	Hamburguesa mixta planxa amb ceba i tomàquet	Truita de formatge amb enciam i pastanaga
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	Iogurt
				Pa integral

Les postres del menú (fruita) poden variar. Les fruites i verdures seran de temporada i proximitat. Una vegada a la setmana hi haurà pa integral.Dos vegades al mes hi haurà producte ecològic. S'utilitza oli alt oleic i d'oliva per fregir i cuinar i oli d'oliva verge per amanir.

L'empresa té a la disposició dels usuaris del menjador fitxes tècniques amb els ingredients al·lèrgicogens que formen part de la dieta basal .Aquest menú ha estat dissenyat i supervisat pel Departament de Nutrició i Bromatologia de Laboratoris Miralles. responsable Tècnic: Pere Miralles i Curto. Llicenciat en Farmàcia i en Ciència i Tecnologia dels Aliments.Nº de col·legiat 7255.

Telèfon del servei de menjador : 626456443