



INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L.

MENÚ ESCOLAR

FEBRER 2021

CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA (DE DILLUNS A DIMARTS SENSE LACTOSA)

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
Espaguetis a la Napolitana (amb pebrots, tomàquet, ceba) Bastonets de verdures amb enciam i olives Fruita de temporada Sopar: verdura , peix i fruita	Coliflor amb patates Botifarra pollastre al forn amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita de temporada Sopar: patates i ou i fruita	Sopa d'hortalisses amb cigrons Truita de patates amb enciam i pastanaga ratllada Fruita de temporada Sopar: verdura i peix i fruita	Patates estofades amb pastanagues i ceba i pèsols Lluç al forn amb verdures (jardinera) Fruita temporada Sopar: verdura, carn i fruita	Llenties (ecològiques)estofades amb verdures (pebrots, ceba, pastanagues..) Llom adobat planxa i tomàquet natural Iogurt. Pa integral Sopar:verdura peix f.
DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
Arròs amb tomàquet Peix Limanda a l'andalus amb enciam i olives Fruita temporada Sopar: verdura , carn i fruita	Crema de carbassó Mandonguilles vedella estofades a la jardinera i xampinyons Fruita temporada Sopar: verdura i peix f	Mongetes blanques estofades amb pastanagues i verdures Truita francesa amb enciam i cogombre Fruita de temporada Sopar:verdura,carn f	Mongetes tendres amb patates Pollastre al forn amb tomàquet i blat de moro Fruita de temporada Sopar: arròs peix f.	FESTA
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
FESTE LLIURE DISPOSICIÓ 	Tallarins amb tomàquet i bacon Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita temporada Sopar: verdura carn f	Llenties Riojana (amb xoriço i pastanagues i verdures) Suprema de Lluç al forn amb tomàquet natural i blat de moro Fruita temporada Sopar:verdura,carn i fruita	Sopa d'hortalisses amb fideus (ecològics) Estofat de gall dindi a l'all amb xampinyons Fruita temporada Sopar: verdura i ou i fruita	Puré de verdures (amb crostons de pa) Salsitxes (porc) al forn amb samfaina Iogurt Pa integral Sopar: sopa verdures i peix i fruita
DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
Cigrons estofats amb verdures Truita de patates amb enciam i olives Fruita de temporada Sopa: verdura i carn fruita	Mongetes tendres amb patates Mandonguilles (vedella) a la jardinera,(pastanaga, pèsols, mongetes, ceba....) Fruita de temporada Sopar: verdura, peix i fruita	Macarrons amb tomàquet , ceba i tonyina Hamburguesa de Quinoa i Kale al forn amb ceba i tomàquet natural Fruita de temporada Sopar: sopa de verdures i ou i fruita	Arròs amb tomàquet Peix abadejo al forn amb enciam i blat moro Fruita temporada Sopar: verdura i carn i fruita	BRASIL Caldo de verdures Pollastre stroganoff (crema de Llet i xampinyons) Pinya en suc Sopar: verdura, peix i fruita
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES

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
CENTRE: **MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA**

FEBRER 2021

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
Espaguetis a la Napolitana (amb pebrots, tomàquet, ceba) Bastonets de verdures amb enciam i olives Fruita de temporada	Coliflor amb patates Limanda al forn amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita de temporada	Sopa d'hortalisses amb cigrons Truita de carbassó amb enciam i pastanaga ratllada Fruita de temporada	Patates estofades amb pastanagues i ceba i pèsols Lluç al forn amb verdures (jardinera) Fruita temporada	Llenties (ecològiques) estofades amb verdures (pebrots, ceba, pastanagues...) Croquetes de bacallà i tomàquet natural Iogurt Pa integral
DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
Arròs amb tomàquet Peix Limanda a l'andalusa amb enciam i olives Fruita temporada	Crema de carbassó Crestes tonyina i xampinyons Fruita temporada	Mongetes blanques estofades amb pastanagues i verdures Truita francesa amb enciam i cogombre Fruita de temporada	Mongetes tendres amb patates Lluç al forn amb tomàquet i blat de moro Fruita temporada	FESTA
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
FESTE LLIURE DISPOSICIÓ 	Tallarins amb tomàquet i tonyina Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita temporada	Llenties amb pastanagues i verdures Suprema de Lluç al forn amb tomàquet natural i blat de moro Fruita temporada	Sopa d'hortalisses amb fideus (ecològics) Bastonets de verdures amb xampinyons Fruita temporada	Puré de verdures (amb crostons de pa) Hamburguesa vegetal amb samfaina Iogurt Pa integral
DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
Cigrons estofats amb verdures Truita de patates amb enciam i olives Fruita de temporada	Mongetes tendres amb patates Lluç a la jardinera (pastanaga, pèsols, mongetes, ceba...) Fruita de temporada	Macarrons amb tonyina i tomàquet Hamburguesa de Quinoa i Kale al forn amb ceba i tomàquet natural Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Peix abadejo al forn amb enciam i blat moro Fruita temporada	BRASIL Caldo de verdures Calamars a la romana (crema de Llet i xampinyons) Pinya en suc
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES

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. N° de col·legiat 7255.

Telèfon del servei de menjador : **626456443**



INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L. MENÚ ESCOLAR SENSE LACTOSA

FEBRER 2021

CENTRE: : MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

Sense lactosa (SL)

DILLUNS 1 Espaguetis a la Napolitana (amb pebrots, tomàquet, ceba) Bastonets de verdures amb enciam i olives Fruita de temporada	DIMARTS 2 Coliflor amb patates Botifarra pollastre SL al forn amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita de temporada	DIMECRES 3 Sopa d'hortalisses amb cigrons Trita de carbassó amb enciam i pastanaga ratllada Fruita de temporada	DIJOUS 4 Patates estofades amb pastanagues i ceba i pèsols Lluç al forn amb verdures (jardinera) Fruita temporada	DIVENDRES 5 Llenties (ecològiques) estofades amb verdures (pebrots, ceba, pastanagues..) Llom adobat planxa i tomàquet natural Iogurt SL. Pa integral
DILLUNS 8 Arròs amb tomàquet Peix Limanda a l'andalusa amb enciam i olives Fruita temporada	DIMARTS 9 Crema de carbassó Mandonguilles vedella SL estofades a la jardinera i xampinyons Fruita temporada	DIMECRES 10 Mongetes blanques estofades amb pastanagues i verdures Trita francesa amb enciam i cogombre Fruita de temporada	DIJOUS 11 Mongetes tendres amb patates Pollastre al forn amb tomàquet i blat de moro Fruita temporada	DIVENDRES 12 FESTA
DILLUNS 15 FESTE LLIURE DISPOSICIÓ 	DIMARTS 16 Tallarins amb tomàquet i bacon Trita de carbassó amb enciam i olives Fruita temporada	DIMECRES 17 Llenties Riojana (amb xoriço i pastanagues i verdures) Suprema de de Lluç al forn amb tomàquet natural i blat de moro Fruita temporada	DIJOUS 18 Sopa d'hortalisses amb fideus (ecològics) Estofat de gall dindi a l'all amb xampinyons Fruita temporada	DIVENDRES 19 Puré de verdures (amb crostons de pa) Salsitxes SL (porc) al forn amb samfaina Iogurt SL Pa integral
DILLUNS 22 Cigrons estofats amb verdures Trita de patates amb enciam i olives Fruita de temporada	DIMARTS 23 Mongetes tendres amb patates Mandonguilles (vedella) SL a la jardinera (pastanaga, pèsols, mongetes, ceba....) Fruita de temporada	DIMECRES 24 Macarrons amb tomàquet i tonyina Hamburguesa de Quinoa i Kale al forn amb ceba i tomàquet natural Fruita de temporada	DIJOUS 25 Arròs amb tomàquet Peix abadejo al forn amb enciam i blat moro Fruita temporada	DIVENDRES 26 BRASIL Caldo de verdures Pollastre stroganoff (crema de Llet SL i xampinyons) Pinya en suc
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES

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 OU FEBRER 2021
CENTRE: : MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
Espaguetis a la Napolitana (amb pebrots, tomàquet, ceba) Gall dindi a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada	Coliflor amb patates Botifarra pollastre al forn amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita de temporada	Sopa d'hortalisses amb cigrons Pollastre planxa enciam i pastanaga ratllada Fruita de temporada	Patates estofades amb pastanagues i ceba i pèsols Lluç al forn amb verdures (jardinera) Fruita de temporada	Llenties (ecològiques) estofades amb verdures (pebrots, ceba, pastanagues...) Llom adobat planxa i tomàquet natural Iogurt Pa integral
DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
Arròs amb tomàquet Peix Limanda a l'andalusa amb enciam i olives Fruita temporada	Crema de carbassó Mandonguilles vedella estofades a la jardinera i xampinyons Fruita temporada	Mongetes blanques estofades amb pastanagues i verdures Llom a la planxa amb enciam i cogombre Fruita de temporada	Mongetes tendres amb patates Pollastre al forn amb tomàquet i blat de moro Fruita temporada	FESTA
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
FESTE LLIURE DISPOSICIÓ 	Tallarins amb tomàquet i bacon Llom a la planxa amb enciam i olives Fruita temporada	Llenties Riojana (amb xoriço i pastanagues i verdures) Suprema de de Lluç al forn amb tomàquet natural i blat de moro Fruita temporada	Sopa d'hortalisses amb fideus (ecològics) Estofat de gall dindi a l'all amb xampinyons Fruita temporada	Puré de verdures (amb crostons de pa) Salsitxes (porc) al forn amb samfaina Iogurt Pa integral
DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
Cigrons estofats amb verdures Gall dindi planxa amb enciam i olives Fruita de temporada	Mongetes tendres amb patates Mandonguilles (vedella) a la jardinera (pastanaga, pèsols, mongetes, ceba....) Fruita de temporada	Macarrons amb tomàquet i tonyina Hamburguesa de Quinoa i Kale al forn amb ceba i tomàquet natural Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Peix abadejo al forn amb enciam i blat moro Fruita temporada	BRASIL Caldo de verdures Pollastre strogonoff (crema de Llet i xampinyons) Pinya en suc
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES

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·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 FRUITS SESCS

FEBRER 2021 CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
Espaguetis a la Napolitana (amb pebrots, tomàquet, ceba) Bastonets de verdures amb enciam i olives Fruita de temporada	Coliflor amb patates Botifarra pollastre al forn amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita de temporada	Sopa d'hortalisses amb cigrons Truita de carbassó amb enciam i pastanaga ratllada Fruita de temporada	Patates estofades amb pastanagues i ceba i pèsols Lluç al forn amb verdures (jardineria) Fruita temporada	Llenties (ecològiques) estofades amb verdures (pebrots, ceba, pastanagues...) Llom adobat planxa i tomàquet natural Iogurt Pa integral
DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
Arròs amb tomàquet Peix Limanda a l'andalusa amb enciam i olives Fruita temporada	Crema de carbassó Mandonguilles vedella estofades a la jardineria i xampinyons Fruita temporada	Mongetes blanques estofades amb pastanagues i verdures Truita francesa amb enciam i cogombre Fruita de temporada	Mongetes tendres amb patates Pollastre al forn amb tomàquet i blat de moro Fruita temporada	FESTA
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
FESTE LLIURE DISPOSICIÓ 	Tallarins amb tomàquet i bacon Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita temporada	Llenties Riojana (amb xoriço i pastanagues i verdures) Suprema de de Lluç al forn amb tomàquet natural i blat de moro Fruita temporada	Sopa d'hortalisses amb fideus (ecològics) Estofat de gall dindi a l'all amb xampinyons Fruita temporada	Puré de verdures (amb crostons de pa) Salsitxes (porc) al forn amb samfaina Iogurt Pa integral
DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
Cigrons estofats amb verdures Truita de patates amb enciam i olives Fruita de temporada	Mongetes tendres amb patates Mandonguilles (vedella) a la jardineria (pastanaga, pèsols, mongetes, ceba....) Fruita de temporada	Macarrons amb tomàquet i tonyina Hamburguesa de Quinoa i Kale al forn amb ceba i tomàquet natural Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Peix abadejo al forn amb enciam i blat moro Fruita temporada	BRASIL Caldo de verdures Pollastre strogonoff (crema de Llet i xampinyons) Pinya en suc
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES

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 LLEGUMS

FEBRER 2021

CENTRE : MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
-----------	-----------	------------	----------	-------------

Espaguetis a la Napolitana (amb pebrots, tomàquet, ceba) Bastonets de verdures amb enciam i olives Fruita de temporada	Coliflor amb patates Botifarra pollastre al forn amb salsa de tomàquet Fruita de temporada	Sopa d'hortalisses Truita de carbassó amb enciam i pastanaga ratllada Fruita de temporada	Patates estofades amb pastanagues i ceba Lluç al forn amb verdures Iogurt	Arròs amb tomàquet Llom adobat planxa i tomàquet natural Fruita temporada. Pa integral
DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
Arròs amb tomàquet Peix Limanda a l'andalusa amb enciam i olives Fruita temporada	Crema de carbassó Mandonguilles vedella amb tomàquet i xampinyons Fruita temporada	Patates estofades amb pastanagues i verdures Truita francesa amb enciam i cogombre Fruita de temporada	Crema de verdures Pollastre al forn amb tomàquet i blat de moro Iogurt	FESTA
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
FESTE LLIURE DISPOSICIÓ 	Tallarins amb bacon i tomàquet Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita temporada	Patates Riojana (amb xoriço i pastanagues i verdures) Suprema de de Lluç amb tomàquet natural i blat de moro Fruita temporada	Sopa d'hortalisses amb fideus (ecològics) Estofat de gall dindi a l'all amb xampinyons Iogurt	Puré de verdures (amb crostons de pa) Salsitxes (porc) al forn amb samfaina Fruita de temporada Pa integral
DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
Espaguetis amb tomàquet i formatge Truita de patates amb enciam i olives Fruita de temporada	Puré de patates Mandonguilles (vedella) amb tomàquet Fruita de temporada	Macarrons amb tonyina i tomàquet Hamburguesa de Quinoa i Kale al forn amb ceba i tomàquet natural Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Peix abadejo al forn amb enciam i blat moro Iogurt	BRASIL Caldo de verdures Pollastre stroganoff (crema de Llet i xampinyons) Pinya en suc
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES

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·lergògens 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**