



INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L. MENÚ ESCOLAR JUNY 2021
CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA (SENSE LACTOSA DE DILLUNS A DIJOUS)

CENTRE: MARE DE DEU DE LA MUNTANYA (SENSE LACTOSA DE DILLUNS A DIJOUS)				
DILLUNS	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	Amanida russa (mongetes, pastanagues, patates, pèsols....) Botifarra porc al forn amb xampinyons Fruita temporada Sopar: verdura ,peix i fruita	Espaguetis a la Napolitana (pebrots, tomàquet, ceba...) Suprema de lluç al forn amb tomàquet i pastanaga Fruita de temporada Sopar: verdura carn f	Llenties estofades a la Riojana (amb xoriço) Truita de carbassó amb enciam i cogombre Fruita temporada Sopar: sopa de verdures, peix i fruita	Amanida de patata (tomàquet, tonyina , olives, ou dur ...) mainesa Pit de pollastre planxa amb enciam i blat de moro Iogurt Pa integral Sopar: verdura , ou o fruita
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Macarrons amb tomàquet i bacon Peix Limanda a la romana amb enciam i olives Fruita de temporada Sopar: verdura, carn i fruita	Cigrons estofats amb verdures (pastanagues,pebrots...) Llom adobat planxa amb tomàquet natural i ceba Fruita temporada Sopar: verdura,peix i fruita	Mongetes tendres amb patates Gall dindi estofat amb verdures i xampinyons Fruita de temporada Sopar: sopa verdures i peix fruita	Fideus a la marinera Truita de patates amb enciam i olives Fruita de temporada Sopar: verdura , carn i fruita	Amanida d'arròs (tomàquet, tonyina, olives...) Mandonguilles vedella amb salsa de tomàquet.Pa integral Iogurt Sopar: patates i peix i fruita
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Amanida de pasta(tomàquet, pernil,olives...) Llom milanesa amb enciam Fruita de temporada Sopar: verdura,carn i fruita	Crema de carbassó Pollastre rostit amb samfaina Fruita de temporada Sopar: verdura, ou i fruita	Arròs amb tomàquet Lluç a l'andalusa amb enciam i blat de moro Fruita temporada Sopar:verdura,carn i fruita	Sopa d'hortalisses amb cigrons (pasta ecològica) Salsitxes de porc al forn amb xampinyons Fruita de temporada Sopar: sopa verdures i peixfruita	Patates estofades amb vedella i pastanagues Truita francesa amb enciam i olives Iogurt Pa integral Sopar: verdura ,carn i fruita
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Arròs amb tomàquet Crestes de tonyina al forn amb enciam i olives Fruita temporada Sopar: verdura, carn i fruita Sopar: verdura, carn f	ITÀLIA TORTELLINIS AMB TOMÀQUET LLOM ARREBOSSAT GELAT GEL			
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30	DIJOUS	DIVENDRES

BON
ESTIU

BON
ESTIU

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 oleïc 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·lèrgicògens 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.º de col·legiat 7255. Telèfon del servei de menjador:



INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L. MENÚ ESCOLAR **SENSE PORC**
CENTRE: **MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA**

JUNY 2021

DILLUNS	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	Amanida russa (mongetes, pastanagues, patates, pèsols...) Botifarra pollastre al forn amb xampinyons Fruita temporada	Espaguetis a la Napolitana (pebrots, tomàquet, ceba...) Suprema de lluç al forn amb tomàquet i pastanaga Fruita de temporada	Llenties estofades amb verdures Truita de carbassó amb enciam i cogombre Fruita temporada	Amanida de patata (tomàquet, tonyina, olives, ou dur ...) Calamars a la romana amb enciam i blat de moro Iogurt Pa integral
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Macarrons amb tomàquet Peix Limanda a la romana amb enciam i olives Fruita de temporada	Cigrans estofats amb verdures (pastanagues, pebrots...) Crestes de tonyina amb tomàquet natural i ceba Fruita temporada	Mongetes tendres amb patates Gall dindi estofat amb verdures i xampinyons Fruita de temporada	Fideus a la marinera Truita de patates amb enciam i olives Fruita temporada	Amanida d'arròs (tonyina, olives, pastanaga, tomàquet) maionesa Hamburguesa de lluç amb salsa de tomàquet. Pa integral Iogurt
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Amanida de pasta (tomàquet, olives...) Limanda al forn amb enciam Fruita de temporada	Crema de carbassó Pollastre rostit amb samfaina Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Lluç a l'andalusa amb enciam i blat de moro Fruita temporada	Sopa d'hortalisses amb cigrons (pasta ecològica) Salsitxes de pollastre al forn amb xampinyons Fruita temporada	Patates estofades amb pastanagues Truita de francesa amb enciam i olives Iogurt Pa integral
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Arròs amb tomàquet Crestes tonyina al forn amb enciam i olives Fruita temporada Sopar: verdura, carn i fruita	ITÀLIA DINAR FINAL DE CURS MACARRONS AMB TOMÀQUET LLUÇ ARREBOSSAT GELAT DE GEL			
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30	DIJOUS	DIVENDRES

**BON
ESTIU**



**BON
ESTIU**

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 :



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

DILLUNS	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	Amanida russa (mongetes, pastanagues, patates, pèsols...) Hamburguesa de llegums amb xampinyons Fruita temporada	Espaguetis a la Napolitana (pebrots, tomàquet, ceba...) Suprema de lluç al forn amb tomàquet i pastanaga Fruita de temporada	Llenties estofades amb verdures Truita de carbassó amb enciam i cogombre Fruita de temporada	Amanida de patata (tomàquet, tonyina, olives, ou dur...) Calamars a la romana amb enciam i blat de moro Iogurt Pa integral
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Macarrons amb tomàquet Peix Limanda a la romana amb enciam i olives Fruita de temporada	Cigrons estofats amb verdures (pastanagues, pèbrots...) Crestes de tonyina amb tomàquet natural i ceba Fruita temporada	Mongetes tendres amb patates Hamburguesa de llegums planxa i xampinyons Fruita de temporada	Fideus a la marinera Truita de patates amb enciam i olives Fruita de temporada	Amanida d'arròs (tonyina, olives, pastanaga, tomàquet) Hamburguesa de lluç amb salsa de tomàquet. Pa integral Iogurt
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Amanida de pasta (tomàquet, olives...) Limanda al forn amb enciam Fruita de temporada	Crema de carbassó Hamburguesa de llegums planxa amb samfaina Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Lluç a l'andalusa amb enciam i blat de moro Fruita temporada	Sopa d'hortalisses amb cigrons (pasta ecològica) Hamburguesa d'espínacs amb xampinyons Fruita de temporada	Patates estofades amb pastanagues Truita de francesa amb enciam i olives Iogurt Pa integral
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Arròs amb tomàquet Crestes de tonyina amb enciam i olives Fruita temporada Sopar: verdura, carn i fruita	ITÀLIA DINAR FINAL DE CURS MACARRONS AMB TOMÀQUET LLUÇ ARREBOSSAT GELAT DE GEL			
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30	DIJOUS	DIVENDRES
	BON ESTIU		BON ESTIU	

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 :



INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L. MENÚ ESCOLAR SENSE LACTOSA

JUNY 2021

CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

DILLUNS	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	Amanida russa (mongetes, pastanagues, patates, pèsols....)	Espaguetis a la Napolitana (pebrots, tomàquet, ceba...) Suprema de lluç al forn amb tomàquet i pastanaga	Llenties estofades a la Riojana (amb xoriço) Truita de carbassó amb enciam i cogombre	Amanida de patata (tomàquet, tonyina, olives, ou dur ...) Pit de pollastre planxa amb enciam i blat de moro IogurtSL Pa integral
	BotifarraSL porc al forn amb xampinyons Fruita temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	Pa integral
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Macarrons amb tomàquet i bacon	Cigrons estofats amb verdures (pastanagues, pebrots...)	Mongetes tendres amb patates Gall dindi estofat amb verdures i xampinyons	Fideus a la marinera Truita de patates amb enciam i olives	Amanida d'arròs (tonyina, olives, pastanaga, tomàquet) Mandonguilles SLvedella amb salsa de tomàquet. Pa integral Iogurt sl
Peix Limanda a la romana amb enciam i olives Fruita de temporada	Llom adobat planxa amb tomàquet natural i ceba Fruita temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Amanida de pasta (tomàquet, pernil, olives...) Llom milanesa amb enciam Fruita de temporada	Crema de carbassó Pollastre rostit amb samfaina Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Lluç a l'andalusa amb enciam i blat de moro Fruita temporada	Sopa d'hortalisses amb cigrons (pasta ecològica) Salsitxes SL de porc al forn amb xampinyons Fruita temporada	Patates estofades amb vedella i pastanagues Truita de francesa amb enciam i olives Iogurt sl Pa integral
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Arròs amb tomàquet Crestes tonyina amb enciam i olives Fruita temporada Sopar: verdura, carn i fruita	ITÀLIA DINAR FINAL DE CURS TORTELLINIS AMB TOMÀQUET LLOM ARREBOSSAT GELAT SL GEL			
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30	DIJOUS	DIVENDRES

BON
ESTIU



BON
ESTIU

SENSE LACTOSA :SL

El postra del menú (fruita) pot 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 :



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

DILLUNS	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	Amanida russa (mongetes, pastanagues, patates, pèsols...) Botifarra porc al forn amb xampinyons Fruita temporada	Espaguetis a la Napolitana (pebrots, tomàquet, ceba...) Suprema de lluç al forn amb tomàquet i pastanaga Fruita de temporada	Llenties estofades a la Riojana (amb xoriço) Hamburguesa vedella planxa amb enciam i cogombre Fruita temporada	Amanida de patata (tomàquet, tonyina, olives, ...) Pit de pollastre planxa amb enciam i blat de moro Iogurt Pa integral
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Macarrons amb tomàquet i bacon Peix Limanda a la Planxa amb enciam i olives Fruita de temporada	Cigrons estofats amb verdures (pastanagues, pèbrots...) Llom adobat a la planxa amb tomàquet natural i ceba Fruita temporada	Mongetes tendres amb patates Gall dindi estofat amb verdures i xampinyons Fruita de temporada	Fideus a la marinera Pit de pollastre planxa amb enciam i olives Fruita temporada	Amanida d'arròs (tonyina, olives, pastanaga, tomàquet) Mandonguilles vedella amb salsa de tomàquet. Pa integral Iogurt
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Amanida de pasta (tomàquet, pernil, olives...) Llom planxa amb enciam Fruita de temporada	Crema de carbassó Pollastre rostit amb samfaina Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Lluç a l'andalusa amb enciam i blat de moro Fruita temporada	Sopa d'hortalisses amb cigrons (pasta ecològica) Salsitxes de porc al forn amb xampinyons Fruita temporada	Patates estofades amb vedella i pastanagues Gall dindi planxa amb enciam i olives Iogurt Pa integral
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Arròs amb tomàquet Lluç planxa amb enciam i olives Fruita temporada	ITÀLIA DINAR FINAL DE CURS TORTELLINIS AMB TOMÀQUET LLOM PLANXA GELAT DE GEL			
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30	DIJOUS	DIVENDRES

BON
ESTIU



BON
ESTIU

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. N° de col·legiat 7255.

Telèfon del servei de menjador :



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

JUNY 2021 CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

DILLUNS	DIMARTS 1 Amanida russa (mongetes, pastanagues, patates, pèsols....) Botifarra porc al forn amb xampinyons Fruita temporada	DIMECRES 2 Espaguetis a la Napolitana (pebrots, tomàquet, ceba...) Suprema de lluç al forn amb tomàquet i pastanaga Fruita de temporada	DIJOUS 3 Llenties estofades a la Riojana (amb xoriço) Trita de carbassó amb enciam i cogombre Fruita de temporada	DIVENDRES 4 Amanida de patata (tomàquet, tonyina, olives, ou dur...) Pit de pollastre planxa amb enciam i blat de moro Iogurt Pa integral
DILLUNS 7 Macarrons amb tomàquet i bacon) Peix Limanda a la romana amb enciam i olives Fruita de temporada	DIMARTS 8 Cigrons estofats amb verdures (pastanagues, pebrots...) Llom adobat planxa amb tomàquet natural i ceba Fruita temporada	DIMECRES 9 Mongetes tendres amb patates Gall dindi estofat amb verdures i xampinyons Fruita de temporada	DIJOUS 10 Fideus a la marinera Trita de patates amb enciam i olives Fruita temporada	DIVENDRES 11 Amanida d'arròs (tonyina, olives, pastanaga, tomàquet) Mandonguilles vedella amb salsa de tomàquet. Pa integral Iogurt
DILLUNS 14 Amanida de pasta (tomàquet, pernil, olives...) Llom milanesa amb enciam Fruita de temporada	DIMARTS 15 Crema de carbassó Pollastre rostit amb samfaina Fruita de temporada	DIMECRES 16 Arròs amb tomàquet Lluç a l'andalusa amb enciam i blat de moro Fruita temporada	DIJOUS 17 Sopa d'hortalisses amb cigrons (pasta ecològica) Salsitxes de porc al forn amb xampinyons Fruita temporada	DIVENDRES 18 Patates estofades amb vedella i pastanagues Trita francesa amb enciam i olives Iogurt Pa integral
DILLUNS 21 Arròs amb tomàquet Crestes de tonyina amb enciam i olives Fruita temporada	DIMARTS 22 ITÀLIA DINAR FINAL DE CURS TORTELLINIS AMB TOMÀQUET LLOM ARREBOSSAT GELAT DE GEL	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30	DIJOUS	DIVENDRES
BON ESTIU		 BON ESTIU		

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. N° de col·legiat 7255.

Telèfon del servei de menjador :



INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L. MENÚ ESCOLAR SENSE LLEGUMS

JUNY 2021

CENTRE : MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

DILLUNS	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	Coliflor amb patates	Espaguetis a la Napolitana (pebrots, tomàquet, ceba...)	Crema de verdures	Amanida de patata (tomàquet, tonyina, olives, ou dur ...)
	Botifarra porc al forn amb xampinyons	Suprema de lluç al forn amb tomàquet i pastanaga	Truita de carbassó amb enciam i cogombre	Pit de pollastre planxa amb enciam i blat de moro
	Fruita temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	Iogurt
				Pa integral
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Macarrons amb tomàquet i bacon	Patates estofades amb verdures (pastanagues, pebrots...)	Coliflor amb patates	Fideus a la marinera	Amanida d'arròs (tonyina, olives, pastanaga, tomàquet)
Peix Limanda a la romana amb enciam i olives	Llom adobat a la planxa amb tomàquet natural i ceba	Gall dindi estofat amb verdures i xampinyons	Truita de patates amb enciam i olives	Mandonguilles vedella amb salsa de tomàquet. Pa integral
Fruita de temporada	Fruita temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	Iogurt
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Amanida de pasta (tomàquet, pernil, olives...)	Crema de carbassó	Arròs amb tomàquet	Sopa d'hortalisses amb (pasta ecològica)	Patates estofades amb vedella i pastanagues
Llom milanesa amb enciam	Pollastre rostit amb samfaina	Lluç a l'andalusa amb enciam i blat de moro	Salsitxes de porc al forn amb xampinyons	Truita francesa amb enciam i olives
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Iogurt
				Pa integral
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Arròs amb tomàquet	ITÀLIA			
Crestes de tonyina amb enciam i olives	DINAR FINAL DE CURS			
Fruita temporada	TORTEL.LINIS AMB TOMÀQUET			
	LLOM ARREBOSSAT			
	GELAT DE GEL			
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30	DIJOUS	DIVENDRES

BON ESTIU



BON ESTIU

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. N° de col·legiat 7255.

Telèfon del servei de menjador :