



INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L. **MENÚ ESCOLAR SETEMBRE 2021**
CENTRE: **MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA MENÚ SENSE LACTOSA DILLUNS-DIJOUS**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
				
DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
				
DILLUNS 13 Arròs amb tomàquet Crestes de tonyina amb olives, pastanaga ratllada Fruita temporada Sopar: verdura, carn i fruita	DIMARTS 14 Amanida russa (pastanagues, pèsols, mongetes....) i maionesa Mandonguilles de vedella estofades amb xampinyons Fruita temporada Sopar: patata i peix i fruita	DIMECRES 15 Llenties ecològiques estofades amb verdures Suprema de lluç al forn a la salsa verda Fruita temporada Sopar: verdura i ou i fruita	DIJOUS 16 Mongetes tendres amb patates i ceba Pit de pollastre arrebossat amb blat de moro i cogombre Fruita temporada Sopar: arròs amb peix i fruita	DIVENDRES 17 Fideus a la marinera Truita de carbassó amb enciam i olives Iogurt Sopar: verdura, carn i fruita
DILLUNS 20 Amanida de pasta(tonyina, tomàquet, olives...) Salsitxes de porc al forn amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita temporada Sopar: verdura, peix i fruita	DIMARTS 21 Crema de carbassó Gall dindi estofat amb verdures i xampinyons Fruita temporada Sopar: verdura, peix i fruita	DIMECRES 22 Patates Riojana(amb verdures i xoriço) Truita francesa amb enciam i tomàquet natural Fruita temporada Sopar: Sopa de verdures , carn i fruita	DIJOUS 23 Cigrons estofats amb pastanagues i pebrots Limanda a l'andalusa amb enciam i cogombre Fruita temporada Sopar: verdura, carn i fruita	DIVENDRES 24 Sopa d'hortalisses verdures amb fideus ecològics Hamburguesa coliflor i formatge amb tomàquet natural i ceba Fruita temporada Sopar: verdura, peix i fruita
DILLUNS 27 Macarrons a la Napolitana (tomàquet, ceba, pebrots.....) Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita temporada Sopar: verdura, carn i fruita	DIMARTS 28 Mongetes tendres amb patates, pastanagues i ceba Pollastre al forn amb samfaina Fruita de temporada Sopar: Sopa de verdures i peix i fruita	DIMECRES 29 Empedrat de Mongetes blanques (tonyina, pebrots , tomàquet, ceba) Lluç a la romana amb enciam i pastanaga ratllada Fruita temporada Sopar: verdura, carn i fruita	DIJOUS 30 Sopa d'hortalisses Estofat de carn magre de porc amb xampinyons Fruita temporada Sopar: patates, peix i fruita	DIVENDRES

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 PORC** SETEMBRE 2021
CENTRE: **MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA** MENÚ SENSE LACTOSA DILLUNS-DIJOUS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
				
DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
				
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
Arròs amb tomàquet	Amanida russa (pastanagues, pèsols, mongetes....) i maionesa	Llenties ecològiques estofades amb verdures	Mongetes tendres amb patates i ceba	Fideus a la marinera
Crestes de tonyina amb olives, pastanaga ratllada	Mandonguilles de vedella estofades amb xampinyons	Suprema de lluç al forn a la salsa verda	Pit de pollastre arrebossat amb blat de moro i cogombre	Truita de carbassó amb enciam i olives
Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Iogurt
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
Amanida de pasta(tonyina, tomàquet, olives...) Salsitxes pollastre al forn amb salsa de tomàquet i pèsols	Crema de carbassó	Patates amb verdures i pastanagues	Cigrons estofats amb pastanagues i pebrots	Sopa d'hortalisses verdures amb fideus ecològics
Fruita temporada	Gall dindi estofat amb verdures i xampinyons	Truita francesa amb enciam i tomàquet natural	Limanda a l'andalusa amb enciam i cogombre	Hamburguesa coliflor i formatge amb tomàquet natural i ceba
	Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Iogurt
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES
Macarrons a la Napolitana (tomàquet, ceba, pebrots.....)	Mongetes tendres amb patates, pastanagues i ceba	Empedrat de Mongetes blanques estofades (tonyina, pebrots , tomàquet, ceba)	Sopa d'hortalisses	
Truita de carbassó amb enciam i olives	Pollastre al forn amb samfaina	Lluç a la romana amb enciam i pastanaga ratllada	Crestes de tonyina amb xampinyons	
Fruita temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	

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.Nº de col·legiat 7255.

Telèfon del servei de menjador :



INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L. MENÚ ESCOLAR **SENSE CARN** SETEMBRE 2021
CENTRE: **MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA** MENÚ SENSE LACTOSA DILLUNS-DIJOUS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
				
DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
				
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
Arròs amb tomàquet	Amanida russa (pastanagues, pèsols, mongetes....) i maionesa	Llenties ecològiques estofades amb verdures	Mongetes tendres amb patates i ceba	Fideus a la marinera
Crestes de tonyina amb olives, pastanaga ratllada	Hamburguesa de lleties amb xampinyons	Suprema de lluç al forn a la salsa verda	Truita de carbassó amb blat de moro i cogombre	Hamburguesa coliflor i formatge amb enciam i olives
Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Iogurt
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
Amanida de pasta(tonyina, tomàquet, olives...)	Crema de carbassó	Patates amb verdures i pastanagues	Cigrons estofats amb pastanagues i pebrots	Sopa d'hortalisses verdures amb fideus ecològics
Hamburguesa de lluç amb salsa de tomàquet i pèsols	Peix bacallà al forn i xampinyons	Truita francesa amb enciam i tomàquet natural	Limanda a l'andalusa amb enciam i cogombre	Hamburguesa coliflor i formatge amb ceba i tomàquet natural
Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Iogurt
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES
Macarrons a la Napolitana (tomàquet, ceba, pebrots.....)	Mongetes tendres amb patates, pastanagues i ceba	Empedrat de Mongetes blanques estofades (tonyina, pebrots , tomàquet, ceba)	Sopa d'hortalisses	
Truita de carbassó amb enciam i olives	Hamburguesa de lleties al forn amb samfaina	Lluç a la romana amb enciam i pastanaga ratllada	Crestes de tonyina amb xampinyons	
Fruita temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	

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 :



INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L. MENÚ ESCOLAR **SENSE LACTOSA**

SETEMBRE 2021 CENTRE: **MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
				
DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
				
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
Arròs amb tomàquet	Amanida russa (pastanagues, pèsols, mongetes....) i maionesa (SL)	Llenties ecològiques estofades amb verdures	Mongetes tendres amb patates i ceba	Fideus a la marinera
Crestes de tonyina amb olives, pastanaga ratllada	Mandonguilles de vedella SL estofades amb xampinyons	Suprema de lluç al forn a la salsa verda	Pit de pollastre arrebossat amb blat de moro i cogombre	Truita de carbassó amb enciam i olives
Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Iogurt sl
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
Amanida de pasta(tonyina, tomàquet, olives...)	Crema de carbassó	Patates Riojana(amb verdures i xoriço)	Cigrons estofats amb pastanagues i pebrots	Sopa d'hortalisses verdures amb fideus ecològics
Salsitxes porc (SL) al forn amb salsa de tomàquet i pèsols	Gall dindi estofat amb verdures i xampinyons	Truita francesa amb enciam i tomàquet natural	Limanda a l'andalusa amb enciam i cogombre	Hamburguesa pollastre (SL)
Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	planxa amb ceba i tomàquet natural
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES
Macarrons a la Napolitana (tomàquet, ceba, pebrots.....)	Mongetes tendres amb patates, pastanagues i ceba	Empedrat de Mongetes blanques (tonyina, pebrots , tomàquet, ceba)	Sopa d'hortalisses	
Truita de carbassó amb enciam i olives	Pollastre al forn amb samfaina	Lluç a la romana amb enciam i pastanaga ratllada	Estofat de carn magre de porc amb xampinyons	
Fruita temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	

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.Nº de col·legiat 7255. Telèfon del servei de menjador :



INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L. MENÚ ESCOLAR **SENSE OU** **SETEMBRE 2021**
CENTRE: **MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA** MENÚ SENSE LACTOSA DILLUNS-DIJOUS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
				
DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
				
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
Arròs amb tomàquet	Amanida russa (pastanagues, pèsols, mongetes....)	Llenties ecològiques estofades amb verdures	Mongetes tendres amb patates i ceba	Fideus a la marinera
Crestes de tonyina amb olives, pastanaga ratllada	Mandonguilles de vedella estofades amb xampinyons	Suprema de lluç al forn a la salsa verda	Pit de pollastre planxa amb blat de moro i cogombre	Bistec vedella planxa amb enciam i olives
Fruita de temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Iogurt
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
Amanida de pasta(tonyina, tomàquet, olives...)	Crema de carbassó	Patates Riojana(amb verdures i xoriço)	Cigrons estofats amb pastanagues i pebrots	Sopa d'hortalisses verdures amb fideus ecològics
Salsitxes porc al forn amb salsa de tomàquet i pèsols	Gall dindi estofat amb verdures i xampinyons	Llom planxa amb enciam i tomàquet natural	Limanda a l'andalusa amb enciam i cogombre	Hamburguesa coliflor i formatge amb ceba i tomàquet natural
Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Iogurt
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES
Macarrons a la Napolitana (tomàquet, ceba, pebrots.....)	Mongetes tendres amb patates, pastanagues i ceba	Empedrat de Mongetes blanques (tonyina, pebrots , tomàquet, ceba)	Sopa d'hortalisses	
Pernil york planxa amb enciam i olives	Pollastre al forn amb samfaina	Lluç a la planxa amb enciam i pastanaga ratllada	Estofat de carn magre de porc amb xampinyons	
Fruita temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	

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 :



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

SETEMBRE 2021 CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

MENÚ SENSE LACTOSA DILLUNS-DIJOUS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
				
DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
				
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
Arròs amb tomàquet	Amanida russa (pastanagues, pèsols, mongetes...) i maionesa	Llenties ecològiques estofades amb verdures	Mongetes tendres amb patates i ceba	Fideus a la marinera
Crestes de tonyina al forn amb olives, pastanaga ratllada	Mandonguilles de vedella estofades amb xampinyons	Suprema de lluç al forn a la salsa verda	Pit de pollastre arrebossat amb blat de moro i cogombre	Truita de carbassó amb enciam i olives
Fruita de temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Iogurt
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
Amanida de pasta(tonyina, tomàquet, olives...)	Crema de carbassó	Patates Riojana(amb verdures i xoriço)	Cigrons estofats amb pastanagues i pebrots	Sopa d'hortalisses verdures amb fideus ecològics
Salsitxes porc al forn amb salsa de tomàquet i pèsols	Gall dindi estofat amb verdures i xampinyons	Truita francesa amb enciam i tomàquet natural	Limanda a l'andalusa amb enciam i cogombre	Hamburguesa pollastre planxa amb ceba i tomàquet natural
Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Iogurt
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES
Macarrons a la Napolitana (tomàquet, ceba, pebrots.....)	Mongetes tendres amb patates, pastanagues i ceba	Empedrat de Mongetes blanques (tonyina, pebrots , tomàquet, ceba)	Sopa d'hortalisses	
Truita de carbassó amb enciam i olives	Pollastre al forn amb samfaina	Lluç a la romana amb enciam i pastanaga ratllada	Estofat de carn magre de porc amb xampinyons	
Fruita temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	Fruita temporda	

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 :



INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L.

MENÚ ESCOLAR

SENSE LLEGUMS

SETEMBRE 2021

CENTRE : MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

MENÚ SENSE LACTOSA DILLUNS-DIJOUS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
				
DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
				
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
Arròs amb tomàquet	Purè de verdures	Macarrons amb tomàquet i formatge	Mongetes tendres amb patates i ceba	Fideus a la marinera
Crestes de tonyina amb olives, pastanaga ratllada	Mandonguilles de vedella estofades amb xampinyons	Suprema de lluç al forn a la salsa verda	Pit de pollastre arrebossat amb blat de moro i cogombre	Truita de carbassó amb enciam i olives
Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Iogurt
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
Amanida de pasta(tonyina, tomàquet, olives...)	Crema de carbassó	Patates Riojana(amb verdures i xoriço)	Arròs amb tomàquet	Sopa d'hortalisses verdures amb fideus ecològics
Salsitxes pollastre al forn amb salsa de tomàquet i pèsols	Gall dindi estofat amb verdures i xampinyons	Truita francesa amb enciam i tomàquet natural	Limanda a l'andalusa amb enciam i cogombre	Hamburguesa coliflor i formatge amb ceba i tomàquet natural
Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Iogurt
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES
Macarrons a la Napolitana (tomàquet, ceba, pebrots.....)	Patates amb pastanagues i ceba	Purè de verdures	Sopa d'hortalisses	
Truita de carbassó amb enciam i olives	Pollastre al forn amb samfaina	Lluç a la romana amb enciam i pastanaga ratllada	Estofat de carn magre de porc amb xampinyons	
Fruita temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	

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 :