



INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L.

MENÚ ESCOLAR

OCTUBRE 2021

CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA (ESPARREGUERA)

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES 1
				Patates estofades amb pastanagues, pèsols i ou dur Limanda al forn amb verduretes Iogurt Sopar: verdura, carn i fruita
DILLUNS 4 Arròs amb tomàquet Mandonguilles mixtes a la jardineria amb enciam i olives Fruita temporada Sopar: verdura, carn i fruita	DIMARTS 5 Tallarins a la Napolitana (tomàquet, ceba, pebrots...) Truita de patates amb xampinyons Fruita temporada Sopar: verdura, peix i fruita	DIMECRES 6 Llenties estofades amb verdures i pastanagues Suprema de lluç al forn amb enciam i cogombre Fruita de temporada Sopar: verdura, carn i fruita	DIJOUS 7 Mongetes tendres amb patates Pollastre al forn amb tomàquet i blat de moro Fruita temporada Sopar: arròs ou f.	DIVENDRES 8 Sopa de pagès (amb pasta fideus ecològics) Hamburguesa coliflor i formatge amb ceba i enciam Iogurt Pa integral sopar: verdura, peix i fruita
DILLUNS 11 FESTA 	DIMARTS 12 FESTA	DIMECRES 13 Cigrons estofats amb pastanagues, pebrots i ceba Truita de carbassó amb tomàquet natural i olives Fruita temporada Sopar: verdura, carn i fruita	DIJOUS 14 Sopa de peix amb arròs (ecològic) Hamburguesa de pollastre planxa amb xampinyons Fruita temporada Sopar: patates i ou i fruita	DIVENDRES 15 Coliflor amb patates Peix al forn limanda amb samfaina Iogurt Pa integral Sopar: sopa de verdures i carn i f.
DILLUNS 18 Espaguetis a la bolonyesa (carn vedella i tomàquet) Truita de patates amb enciam i olives Fruita de temporada Sopa: verdura i carn fruita	DIMARTS 19 Crema de carbassó Llom milanesa amb tomàquet natural i blat de moro Fruita de temporada Sopar: verdura, peix i fruita	DIMECRES 20 Llenties riojana (amb xoriço i pastanagues) Crestes de tonyina al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada Sopar: sopa de verdures i ou i fruita	DIJOUS 21 Arròs caldós amb verdures Pit de pollastre planxa amb enciam i cogombre Fruita temporada Sopar: verdura i peix i fruita	DIVENDRES 22 PAÏSOS BAIXOS STAMPPOT (puré de patates amb col, pastanaga, ceba amb trossets bacon) KIBBELING (Lluç fregit) amb salsa maionesa i mostassa Iogurt . Pa integral Sopar : verdura, ou, f
DILLUNS 25 Arròs amb tomàquet Llom a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada Sopar: verdura, ou i fruita	DIMARTS 26 Coliflor amb patates Gall dindi estofat amb verdures i xampinyons Fruita de temporada Sopar: sopa de verdures i peix i f.	DIMECRES 27 Sopa de pagès amb fideus Suprema de lluç al forn amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita de temporada Sopar: verdura i carn i fruita	DIJOUS 28 Mongetes blanques estofades amb ceba i pastanagues Truita de carbassó amb enciam i blat de moro Fruita temporada Sopar: arròs carn, f	DIVENDRES 29 Macarrons blancs amb formatge Pollastre a l'ast amb tomàquet i cogombre Iogurt Pa integral Sopar: verdura i peix 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. N° de col·legiat 7255.

Telèfon del servei de menjador :



INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L. MENÚ ESCOLAR SENSE PORC

OCTUBRE 2021

CENTRE: **MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA (ESPARREGUERA)**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES 1
				Patates estofades amb pastanagues, pèsols i ou dur Limanda al forn amb verduretes Iogurt
DILLUNS 4 Arròs amb tomàquet Mandonguilles vedella a lajardinera amb enciam i olives Fruita temporada	DIMARTS 5 Tallarins a la Napolitana (tomàquet, ceba, pebrots...) Truita de patates amb xampinyons Fruita temporada	DIMECRES 6 Llenties estofades amb verdures i pastanagues Suprema de lluç al forn amb enciam i cogombre Fruita de temporada	DIJOUS 7 Mongetes tendres amb patates Pollastre al forn amb tomàquet i blat de moro Fruita temporada	DIVENDRES 8 Sopa de pagès (amb pasta fideus ecològics) Hamburguesa coliflor i formatge amb ceba i enciam Iogurt Pa integral
DILLUNS 11 FESTA 	DIMARTS 12 FESTA	DIMECRES 13 Cigrons estofats amb pastanagues, pebrots i ceba Truita de carbassó amb tomàquet natural i olives Fruita temporada	DIJOUS 14 Sopa de peix amb arròs (ecològic) Hamburguesa de pollastre planxa amb xampinyons Fruita temporada	DIVENDRES 15 Coliflor amb patates Peix al forn limanda amb samfaina Iogurt Pa integral
DILLUNS 18 Espaguetis a la bolonyesa (caarn vedella, ceba, tomàquet...) Truita de patates amb enciam i olives Fruita de temporada	DIMARTS 19 Crema de carbassó Gall dindi arrebossat amb tomàquet natural i blat de moro Fruita de temporada	DIMECRES 20 Llenties amb pastanagues Crestes de tonyina al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	DIJOUS 21 Arròs caldós amb verdures Pit de pollastre planxa amb enciam i cogombre Fruita temporada	DIVENDRES 22 PAÏSOS BAIXOS STAMPPOT (puré de patates amb col, pastanaga, ceba) KIBBELING (Lluç fregit) amb salsa maionesa i mostassa Iogurt
DILLUNS 25 Arròs amb tomàquet Limanda a l'andalusa amb enciam i olives Fruita de temporada	DIMARTS 26 Coliflor amb patates Gall dindi estofat amb verdures i xampinyons Fruita de temporada	DIMECRES 27 Sopa de pagès amb fideus Suprema de lluç al forn amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita de temporada	DIJOUS 28 Mongetes blanques estofades amb ceba i pastanagues Truita de carbassó amb enciam i blat de moro Fruita temporada	DIVENDRES 29 Macarrons blancs i formatge Pollastre a l'ast amb tomàquet i cogombre Iogurt Pa integral

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 i dos vegades al mes producte integral. 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** **OCTUBRE 2020**
CENTRE: **MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA (ESPARREGUERA)**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES 1
				Patates estofades amb pastanagues i pèsols i ou dur Limanda al forn amb verduretes Iogurt
DILLUNS 4 Arròs amb tomàquet Hamburguesa de llegums planxa amb enciam i olives Fruita temporada	DIMARTS 5 Tallarins a la Napolitana (tomàquet, ceba, pebrots...) Truita de patates amb xampinyons Fruita temporada	DIMECRES 6 Llenties estofades amb verdures i pastanagues Suprema de lluç al forn amb enciam i cogombre Fruita de temporada	DIJOUS 7 Mongetes tendres amb patates Crestes de tonyina amb tomàquet i blat de moro Fruita temporada	DIVENDRES 8 Sopa de pagès (amb verdures) Bacallà a la jardineria Iogurt Pa integral
DILLUNS 11 FESTA 	DIMARTS 12 FESTA	DIMECRES 13 Cigrons estofats amb pastanagues, pebrots i ceba Truita de carbassó amb tomàquet natural i olives Fruita temporada	DIJOUS 14 Sopa de peix amb arròs (ecològic) Hamburguesa vegetal planxa amb xampinyons Fruita temporada	DIVENDRES 15 Coliflor amb patates Peix al forn limanda amb samfaina Iogurt Pa integral
DILLUNS 18 Espaguetis amb tomàquet i tonyina i ceba Truita de patates amb enciam i olives Fruita de temporada	DIMARTS 19 Crema de carbassó Peix gallineta a l'andalusa amb tomàquet natural i blat de moro Fruita de temporada	DIMECRES 20 Llenties amb pastanagues Crestes de tonyina al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	DIJOUS 21 Arròs caldós amb verdures Remenat d'ou amb xmpinyons amb enciam i cogombre Fruita temporada	DIVENDRES 22 PAÏSOS BAIXOS STAMPPOT (puré de patates amb col, pastanaga, ceba) KIBBELING (Lluç fregit) amb salsa maionesa i mostassa Iogurt
DILLUNS 25 Arròs amb tomàquet Limanda a l'andalusa amb enciam i olives Fruita de temporada	DIMARTS 26 Coliflor amb patates Crestes de tonyina i xampinyons Fruita de temporada	DIMECRES 27 Sopa de verdures amb fideus Suprema de lluç al forn amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita de temporada	DIJOUS 28 Mongetes blanques estofades amb ceba i pastanagues Truita de carbassó amb enciam i blat de moro Fruita temporada	DIVENDRES 29 Macarrons blancs amb formatge Hamburguesa de coliflor i formatge amb tomàquet i cogombre Iogurt Pa integral

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 i dos vegades al mes producte integral. 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 MESTRES NORMAL

OCTUBRE 2021

CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA(ESPARREGUERA)

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES 1
				Patates estofades amb pastanagues, pèsols i ou dur Bacallà al forn amb verduretes i tomàquet Iogurt
DILLUNS 4 Arròs amb tomàquet i ou ferrat Mandonguilles mixtes amb pebrots Fruita temporada	DIMARTS 5 Tallarins a la Napolitana (tomàquet, ceba, pebrots...) Truita de patates amb xampinyons saltejats amb all i julivert Fruita temporada	DIMECRES 6 Llenties estofades amb verdures i pastanagues Suprema de lluç al forn amb carbassó arrebossat Fruita de temporada	DIJOUS 7 Mongetes tendres amb patates Pollastre al forn amb samfaina Fruita temporada	DIVENDRES 8 Sopa de pagès (amb pasta fideus ecològics) Hamburguesa coliflor i formatge amb ceba i enciam Iogurt Pa integral
DILLUNS 11 FESTA 	DIMARTS 12 FESTA	DIMECRES 13 Cigrons estofats amb pastanagues, pebrots i ceba i xoriço Truita de carbassó amb bolets variats saltejats Fruita temporada	DIJOUS 14 Sopa de peix amb arròs (ecològic) Hamburguesa de pollastre planxa amb ceba i tomàquet provençal Fruita temporada	DIVENDRES 15 Coliflor gratinada al forn amb beixamel Peix Gallineta a l'andalusa a mb samfaina Iogurt Pa integral
DILLUNS 18 Espaguetis bolonyesa (carn vedella, tomàquet, ceba...) Conill al forn amb verduretes Fruita de temporada	DIMARTS 19 Crema de carbassó Llom milanesa amb escalivada Fruita de temporada	DIMECRES 20 Llenties riojana(amb xoriço i pastanagues) Crestes de tonyina al forn amb albergínies arrebossades Fruita de temporada	DIJOUS 21 Arròs caldós amb verdures Pit de pollastre planxa amb patates panadera Fruita temporada	DIVENDRES 22 PAÏSOS BAIXOS STAMPPOT (puré de patates amb col, pastanaga, ceba amb trossets bacon) KIBBELING (Lluç fregit) amb salsa maionesa i mostassa Iogurt
DILLUNS 25 Arròs amb tomàquet i ou ferrat Llom a la planxa amb tomàquet provençal gratinat al forn Fruita de temporada	DIMARTS 26 Coliflor amb patates Gall dindi estofat amb verdures i xampinyons) Fruita de temporada	DIMECRES 27 Sopa de pagès amb fideus Bacallà al forn amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita de temporada	DIJOUS 28 Mongetes blanques estofades amb ceba i pastanagues Truita de carbassó amb pebrots fregits Fruita temporada	DIVENDRES 29 Macarrons blancs amb formatge Pollastre a l'ast amb patata al caliu Iogurt

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 i dos vegades al mes producte integral. 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 MESTRES REGIM

OCTUBRE 2021

CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES 1
				Crema de porros
				Cuixa de pollastre al forn amb verdures i logurt
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
Bròquil bullit	Pèsols amb patates i ceba	Bledes amb patates	Mongetes tendres amb patates	Crema de carbassó
Conill al forn amb pebrots	Bistec vedella planxa amb xampinyons saltejats amb all i julivert	Llom planxa amb carbassó planxa	Gallineta al forn amb samfaina	Truita d'espinaacs amb verdures i salegades
Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	logurt
				Pa integral
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
FESTA	FESTA	Minestra de verdures	Pèsols saltejats amb ceba i pernil	Coliflor bullida
		Truita de carbassó amb bolets variats saltejats	Lluç al forn i tomàquet provençal	Gall dindi a la planxa amb samfaina
		Fruita temporada	Fruita de temporada	logurt
				Pa integral
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
Espinaacs a la catalana	Crema de carbassó	Bròquil bullit	Mongetes tendres amb patates i pastanagues	Puré de col, pastanaga i ceba
Truita de xampinyons amb verdures	Pollastre al forn amb escalivada	Bistec vedella planxa amb albergínies	Llom planxa amb patates panadera	KIBBELING (Lluç al forn amb verdures)
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	logurt
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
Minestra de verdures	Coliflor amb patates	Crema de pastanagues	Mongetes tendres bullides amb ceba i pastanagues	Carxofes amb patates
Hamburguesa vegetal amb tomàquet	Conill al forn amb xampinyons	Anelles de calamar amb salsa de tomàquet i pèsols	Gall dindi amb pebrots planxa	Suprema de lluç al forn amb patata al caliu
provençal gratinat al forn	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	logurt
Fruita de 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 i dos vegades al mes producte integral. S'utilitza oli alt oleic i d'oliva verge per amanir.

Aquest menú ha estat dissenyat i supervisat pel Departament de Nutrició i Bromatologia de Laboratori 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

OCTUBRE 2021

CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES 1
				Patates estofades amb pastanagues, pèsols i ou dur Limanda al forn amb verduretes Iogurt SL
DILLUNS 4 Arròs amb tomàquet Mandonguilles mixtesSLa la jardineria amb enciam i olives Fruita temporada	DIMARTS 5 Tallarins a la Napolitana (tomàquet, ceba, pebrots...) Truita de patates amb xampinyons Fruita temporada	DIMECRES 6 Llenties estofades amb verdures i pastanagues Suprema de lluç al forn amb enciam i cogombre Fruita de temporada	DIJOUS 7 Mongetes tendres amb patates Pollastre al forn amb tomàquet i blat de moro Fruita temporada	DIVENDRES 8 Sopa de pagès (amb pasta fideus ecològics) Hamburguesa pollastre SL planxa amb ceba i encima Fruita de temporada
DILLUNS 11 FESTA 	DIMARTS 12 FESTA	DIMECRES 13 Cigrons estofats amb pastanagues, pebrots i ceba Truita de carbassó amb tomàquet natural i olives Fruita temporada	DIJOUS 14 Sopa de peix amb arròs (ecològic) Hamburguesa de pollastre sl planxa amb xampinyons Fruita temporada	DIVENDRES 15 Coliflor amb patates Peix al forn limanda amb samfaina Iogurt SL Pa integral
DILLUNS 18 Espaguetis bolonyesa (carn vedella SL,tomàquet, ceba..) Truita de patates amb enciam i olives Fruita de temporada	DIMARTS 19 Crema de carbassó Llom milanesa amb tomàquet natural i blat de moro Fruita de temporada	DIMECRES 20 Llenties riojana(amb xoriço i pastanagues) Crestes de tonyina SL amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	DIJOUS 21 Arròs caldós amb verdures Pit de pollastre planxa amb enciam i cogombre Fruita temporada	DIVENDRES 22 PAÏSOS BAIXOS STAMPPOT (puré de patates amb col, pastanaga, ceba amb trossets bacon) KIBBELING (Lluç fregit) amb salsa maionesa SL i mostassa Iogurt SL
DILLUNS 25 Arròs amb tomàquet Llom a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada	DIMARTS 26 Coliflor amb patates Gall dindi estofat amb verdures i xampinyons) Fruita de temporada	DIMECRES 27 Sopa de pagès amb fideus Suprema de lluç al forn amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita de temporada	DIJOUS 28 Mongetes blanques estofades amb ceba i pastanagues Truita de carbassó amb enciam i blat de moro Fruita temporada	DIVENDRES 29 Espaguetis a la napolitana(tomàquet, pebrots , ceba) i formatgeSL Pollastre a l'ast amb tomàquet i cogombre Iogurt SL Pa integral

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 OCTUBRE 2021
CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES 1
				Patates estofades amb pastanagues, ceba i pèsols Limanda al forn amb verdures Fruita de temporada
DILLUNS 4 Arròs amb tomàquet Mandonguilles mixtes amb enciam i olives Fruita temporada	DIMARTS 5 Tallarins a la Napolitana (tomàquet, ceba, pebrots...) Gall dindi planxa amb xampinyons Fruita temporada	DIMECRES 6 Llenties estofades amb verdures i pastanagues Suprema de lluç al forn amb enciam i cogombre Fruita de temporada	DIJOUS 7 Mongetes tendres amb patates Pollastre al forn amb tomàquet i blat de moro Fruita temporada	DIVENDRES 8 Sopa de pagès (amb pasta fideus ecològics) Hamburguesa coliflor i formatge planxa amb ceba i enciam Iogurt Pa integral
DILLUNS 11 FESTA 	DIMARTS 12 FESTA	DIMECRES 13 Cigrons estofats amb pastanagues, pebrots i ceba Llom planxa amb tomàquet natural i olives Fruita temporada	DIJOUS 14 Sopa de peix amb arròs (ecològic) Hamburguesa de pollastre planxa amb xampinyons Fruita temporada	DIVENDRES 15 Coliflor amb patates Peix al forn limanda amb sanfaina Iogurt Pa integral
DILLUNS 18 Espaguetis bolonyesa (carn vedella, ceba, tomàquet...) Gallineta peix planxa amb enciam i olives Fruita de temporada	DIMARTS 19 Crema de carbassó Llom planxa amb tomàquet natural i blat de moro Fruita de temporada	DIMECRES 20 Llenties riojana(amb xoriço i pastanagues) Gall dindi planxa amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	DIJOUS 21 Arròs caldós amb verdures Pit de pollastre planxa amb enciam i cogombre Fruita de temporada	DIVENDRES 22 PAÏSOS BAIXOS STAMPPOT (puré de patates amb col, pastanaga, ceba amb trossets bacon) KIBBELING (Lluç fregit) amb salsa mostassa Iogurt
DILLUNS 25 Arròs amb tomàquet Llom a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada	DIMARTS 26 Coliflor amb patates Gall dindi estofat amb verdures i xampinyons) Fruita de temporada	DIMECRES 27 Sopa de pagès amb fideus Suprema de lluç al forn amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita de temporada	DIJOUS 28 Mongetes blanques estofades amb ceba i pastanagues Hamburguesa vegetal al forn amb enciam i blat de moro Fruita temporada	DIVENDRES 29 Espaguetis a la napolitana(tomàquet, pebrots , ceba) i formatge Pollastre a l'ast amb tomàquet i cogombre 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·lèrgicogens que formen part de la dieta basal. Aquest menú ha estat dissenyat i supervisat pel Departament de Nutrició i tecnologia de Laboratoris Miralles. responsable Tècnic: Pere Miralles i Curto. Llicenciat en Farmàcia i en tecnologia dels Aliments. N° de col·legiat 7255.



servei de menjador :

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

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

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES 1
				Patates estofades amb pastanagues, pèsols i ou dur Limanda al forn amb verduretes Iogurt
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
Arròs amb tomàquet	Tallarins a la Napolitana (tomàquet, ceba, pebrots...)	Llenties estofades amb verdures i pastanagues	Mongetes tendres amb patates	Sopa de pagès (amb pasta fideus ecològics)
Mandonguilles mixtes a la jardineria amb enciam i olives	Truita de patates amb xampinyons	Suprema de lluç al forn amb enciam i cogombre	Pollastre al forn amb tomàquet i blat de moro	Hamburguesa coliflor i formatge amb ceba i enciam Iogurt
Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	Pa integral
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
FESTA	FESTA	Cigrons estofats amb pastanagues, pebrots i ceba	Sopa de peix amb arròs (ecològic)	Coliflor amb patates
		Truita de carbassó amb tomàquet natural i olives	Hamburguesa de pollastre planxa amb xampinyons	Peix al forn limanda amb samfaina
		Fruita temporada	Fruita temporada	Iogurt
				Pa integral
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
Espaguetis a la bolonyesa (carn vedella i tomàquet)	Crema de carbassó	Llenties riojana (amb xoriço i pastanagues)	Arròs caldós amb verdures	PAÏSOS BAIXOS
Truita de patates amb enciam i olives	Llom milanesa amb tomàquet natural i blat de moro	Crestes de tonyina al forn amb enciam i blat de moro	Pit de pollastre planxa amb enciam i cogombre	STAMPPOT (puré de patates amb col, pastanaga, ceba amb trossets bacon)
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	KIBBELING (Lluç fregit) amb salsa maionesa i mostassa
				Iogurt . Pa integral
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
Arròs amb tomàquet	Coliflor amb patates	Sopa de pagès amb fideus	Mongetes blanques estofades amb ceba i pastanagues	Macarrons blancs amb formatge
Llom a la planxa amb enciam i olives	Gall dindi estofat amb verdures i xampinyons	Suprema de lluç al forn amb salsa de tomàquet i pèsols	Truita de carbassó amb enciam i blat de moro	Pollastre a l'ast amb tomàquet i cogombre
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 :



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

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES 1
				Patates estofades amb pastanagues i ou dur Limanda al forn amb verduretes Iogurt
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
Arròs amb tomàquet	Tallarins a la Napolitana (tomàquet, ceba, pebrots...)	Crema de pastanagues pastanagues	Purè de patates	Sopa de pagès (amb pasta fideus ecològics)
Mandonguilles mixtes amb enciam i olives	Truita de patates amb xampinyons	Suprema de lluç al forn amb enciam i cogombre	Pollastre al forn amb tomàquet i blat de moro	Hamburguesa coliflor i formatge planxa amb ceba i enciam
Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	Iogurt Pa integral
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
FESTA	FESTA	Espaguetis amb tomàquet	Sopa de peix amb arròs (ecològic)	Coliflor amb patates
		Truita de carbassó amb tomàquet natural i olives	Hamburguesa de pollastre planxa amb xampinyons	Peix al forn limanda amb samfaina
		Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita de temporada Pa integral
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
Espaguetis amb tomàquet, carn picada vedella, ceba...	Crema de carbassó	Patates Riojana(amb xoriço i pastanagues)	Arròs caldós amb verdures	PAÏSOS BAIXOS
Truita de patates amb enciam i olives	Llom milanesa amb tomàquet natural i blat de moro	Crestes de tonyina amb enciam i blat de moro	Pit de pollastre planxa amb enciam i cogombre	STAMPPOT (purè de patates amb col, pastanaga, ceba amb trossets bacon)
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	KIBBELING (Lluç fregit) amb salsa maionesa i mostassa Iogurt
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
Arròs amb tomàquet	Coliflor amb patates	Sopa de pagès amb fideus	Purè de patates,ceba i pastanagues	Macarrons blancs amb formatge
Llom a la planxa amb enciam i olives	Gall dindi estofats amb verdures i xampinyons)	Suprema de lluç al forn amb salsa de tomàquet	Truita de carbassó amb enciam i blat de moro	Pollastre a l'ast amb tomàquet i cogombre
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	Pa integral Iogurt

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 :