



INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L.

MENÚ ESCOLAR

DESEMBRE 2021

CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA (ESPARREGUERA)

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
		Macarrons integrals amb tomàquet, ceba i pebrots..). Suprema de lluç a l'andalusa amb enciam i blat moro Fruita de temporada Sopar: verdura, carn, f	Llenties Riojana (amb xoriço i pastanagues) Llom adobat a la planxa amb tomàquet i pastanaga Fruit temporada Sopar: sopa de verdures i peix f.	Crema de carbassó Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita de temporada Iogurt Pa integral Sopar: verdura, ou, fruita
DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
FESTA		FESTA	Arròs amb tomàquet Trita de patates amb xampinyons saltejats Fruita temporada Sopar: sopa verdures i ou i f.	Sopa d'hortalisses amb fideus (ecològics) Salsitxes porc al forn amb samfaina Pa integral Iogurt sopar: verdura i peix i fruita
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
Espaguetis amb tomàquet i bacon) Trita de carbassó amb enciam i olives Fruita temporada Sopar verdura, carn i f.	Mongetes tendres amb patates i pastanagues Llom milanesa amb enciam i cogombre Fruita temporada Sopar: arròs, peix i f.	Potatge de cigrons (amb bledes) Hamburguesa pollastre planxa amb ceba i tomàquet natural Fruita temporada Sopar: verdura, ou i fruita	Patates Riojana (amb xoriço) Lluç a la romana amb enciam i blat de moro Fruita temporada Sopar: sopa de verdures i carn f.	Sopa de Peix amb arròs Gall dindi estofat amb verduretes i xampinyons Iogurt Sopar: verdura, peix i fruita
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
Llenties estofades amb verdures Trita de pernil amb enciam i pastanaga ratllada Fruita temporada Sopar: sopa de verdures i carn f.	Purè de verdures amb crostons de pa Mandonguilles(vedella) amb tomàquet Fruita temporada Sopar: patates amb peix i fruita	DINAR DE NADAL SOPA DE GALETES PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT AMB XIPS POSTRES DE NADAL		
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES 31
				
	BON NADAL		BON NADAL	

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 pares els ingredients al·lèrgicogenes (fitxes tècniques) que formen part de la dieta basal .Aquest menú ha estat dissenyat i supervisat pel Departament de Nutrició i Bromatologia de Laboratoris



Responsable Tècnic: Pere Miralles i Curto. Llicenciat en Farmàcia i en Ciència i Tecnologia dels aliments de col·legiat 7255. Telèfon del servei de menjador :

INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L. MENÚ ESCOLAR SENSE PORC

DESEMBRE 2021 CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
		Macarrons integrals amb tomàquet , ceba i pebrots..). Suprema de lluç a l'andalusa amb enciam i blat moro Fruita de temporada	Llenties amb pastanagues, patates) Cretes de tonyina al forn amb tomàquet i pastanaga Fruita temporada	Crema de carbassó Pollastre al forn amb enciam i olives Iogurt Pa integral
DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
FESTA		FESTA	Arròs amb tomàquet Truita de patates amb xampinyons saltejats Fruita temporada	Sopa d'hortalisses amb fideus (ecològics) Salsitxes pollastre al forn amb sanfaina Iogurt Pa integral
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
Espaguetis amb tomàquet Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita temporada	Mongetes tendres amb patates i pastanagues Bastonets de lluç amb enciam i cogombre Fruita temporada	Potatge de cigrons (amb bledes) Hamburguesa pollastre planxa amb ceba i tomàquet natural Fruita temporada	Patates amb pastanagues Lluç a la romana amb enciam i blat de moro. Fruita temporada	Fruita temporada Sopa de Peix amb arròs Gall dindi estofat amb verduretes i xampinyons Iogurt
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
Llenties estofades amb pastanagues i ceba Truita de tonyina amb enciam i pastanaga ratllada Fruita temporada	Purè de verdures amb crostons de pa Mandonguilles(vedella) Amb tomàquet Fruita temporada	DINAR DE NADAL SOPA DE GALETS PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT AMB XIPS POSTRES DE NADAL		
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES 31
	BON NADAL		BON NADAL	

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 :

CENTRE: MARE DE DÉU DE A MUNTANYA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
		Macarrons integrals amb tomàquet , ceba i pebrots..). Suprema de lluç a l'andalusa amb enciam i blat moro Fruita de temporada	Llenties amb pastanagues, patates,ceba..) Cretes de tonyina al forn amb tomàquet i pastanaga Fruit temporada	Crema de carbassó Trita de formatge amb enciam i olives Iogurt Pa integral
DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
FESTA		FESTA	Arròs amb tomàquet Trita de patates amb xampinyons saltejats Fruita temporada	Sopa d'hortalisses amb fideus (ecològics) Lluç al forn amb samfaina Pa integral Iogurt
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
Espaguetis amb tomàquet Trita de carbassó amb enciam i olives Fruita temporada	Mongetes tendres amb patates i pastanagues Bastonets de lluç amb enciam i cogombre Fruita temporada	Potatge de cigrons (amb bledes) Ous durs amb ceba i tomàquet natural Fruita temporada	Patates amb pastanagues Lluç a la romana amb enciam i blat de moro. Fruita temporada	Sopa de Peix amb arròs Hamburguesa de Kale i Quinoa i xampinyons Iogurt
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
Llenties estofades amb pastanagues Trita de tonyina amb enciam i pastanaga ratllada Fruita temporada	Puré de verdures amb crostons de pa Peix limada a la planxa amb tomàquet natural Fruita temporada	DINAR DE NADAL SOPA DE GALETS CRESTES DE TONYINA AMB XIPS POSTRES DE NADAL		
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES 31
BON NADAL			BON NADAL	

Telèfon del servei de menjador :



DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
FESTA		FESTA	DIJOUS 9 Arròs amb tomàquet Truita de tonyina amb xampinyons saltejats Fruita temporada	DIVENDRES 10 Sopa d'hortalisses amb fideus (ecològics) SG Salsitxes porc SG al forn amb samfaina Iogurt
DILLUNS 13 EspaguetisSG amb tomàquet i bacon) Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	DIMARTS 14 Mongetes tendres amb patates i pastanagues Llom planxa amb enciam i cogombre Fruita temporada	DIMECRES 15 Potatge de cigrons (amb bledes) Hamburguesa pollastre SG planxa amb ceba i tomàquet natural Fruita temporada	DIJOUS 16 Patates Riojana (amb xoriço) Lluç a la planxa amb enciam i blat de moro. Fruita temporada	DIVENDRES 17 Sopa de Peix amb arròs Gall dindi estofat amb verdures i xampinyons Iogurt
DILLUNS 20 Llenties estofades amb verdures Truita de pernil amb enciam i pastanaga ratllada Fruita temporada	DIMARTS 21 Purè de verdures amb crostons de pa SG Mandonguilles(vedella)SG amb tomàquet Fruita temporada	DIMECRES 22 DINAR DE NADAL SOPA DE GALETS (sg) PIT DE POLLASTRE PLANXAAMB XIPS POSTRES DE NADAL	DIJOUS 23	DIVENDRES 24 
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES 31 
BON NADAL			BON NADAL	

SG: Sense Gluten. Tota la pasta i el tomàquet fregit és sense gluten.

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



responsable Tècnic: Pere Miralles i Curto. Llicenciat en Farmàcia i en Ciència i Tecnologia dels
s.Nº de col·legiat 7255. Telèfon del servei de menjador :

INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L.

MENÚ ESCOLAR

SENSE LACTOSA

DESEMBRE 2021

CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
		Macarrons integrals amb tomàquet , ceba i pebrots..). Suprema de lluç a l'andalusa amb enciam i blat moro Fruita de temporada	Llenties Riojana (amb xoriço i pastanagues) Llom adobat a la planxa amb tomàquet i pastanaga Fruita temporada	Crema de carbassó Pollastre al forn amb enciam i olives Pa integral Iogurt SL
DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
FESTA		FESTA	Arròs amb tomàquet Truita de tonyina amb xampinyons saltejats Fruita temporada	Sopa d'hortalisses amb fideus (ecològics) Salsitxes porc SL al forn amb samfaina Pa integral Iogurt SL
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
Espaguetis tomàquet i bacon Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	Mongetes tendres amb patates i pastanagues Llom milanesa amb enciam i cogombre Fruita temporada	Potatge de cigrons (amb bledes) Hamburguesa pollastre SL planxa amb ceba i tomàquet natural Fruita temporada	Patates Riojana (amb xoriço) Lluç a la romana amb enciam i blat de moro. Fruita temporada	Sopa de Peix amb arròs Gall dindi estofat amb verduretes i xampinyons Iogurt SL
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
Llenties estofades amb verdures Truita de pernil amb enciam i pastanaga ratllada Fruita temporada	Purè de verdures amb crostons de pa Mandonguilles(vedella)SL amb tomàquet Fruita temporada	DINAR DE NADAL SOPA DE GALETS PIT DE POLLASTRE PLANXA AMB XIPS POSTRES DE NADAL		
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES 31

BON NADAL

**BON
NADAL**



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

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
		Macarrons integrals amb tomàquet , ceba i pebrots..).	Llenties Riojana (amb xoriço i pastanagues)	Crema de carbassó Pollastre al forn amb enciam i olives
		Suprema de lluç a l'andalusa amb enciam i blat moro	Llom adobat a la planxa amb tomàquet i pastanaga	Logurt Pa integral
		Fruita de temporada	Fruita temporada	
DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
FESTA		FESTA	Arròs amb tomàquet Peix limanda planxa amb xampinyons saltejats	Sopa d'hortalisses amb fideus (ecològics) Salsitxes porc al forn amb samfaina Pa integral
				Fruita temporada
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
Espaguetis Amb tomàquet i bacon Bistec vedella planxa amb enciam i olives Fruita de temporada	Mongetes tendres amb patates i pastanagues Llom planxa amb enciam i cogombre Fruita temporada	Potatge de cigrons (amb bledes) Hamburguesa pollastre planxa amb ceba i tomàquet natural Fruita temporada	Patates Riojana (amb xoriço) Lluç a la planxa amb enciam i blat de moro. Fruita temporada	Sopa de Peix amb arròs Gall dindi estofat amb verdures i xampinyons Logurt
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
Llenties estofades amb verdures Llom planxa amb enciam i pastanaga ratllada Fruita temporada	Purè de verdures amb crostons de pa Mandonguilles(vedella) amb tomàquet Fruita temporada	DINAR DE NADAL SOPA DE GALETS POLLASTRE A LA PLANXA AMB XIPS POSTRES DE NADAL		

DILLUNS 27

DIMARTS 28

DIMECRES 29

DIJOUS 30

DIVENDRES 31

BON NADAL**BON
NADAL**

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.



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 Dietètica de Laboratoris Miralles, responsable Tècnic: Pere Miralles i Curto. Llicenciat en Farmàcia i en Tecnologia dels Aliments. N° de col·legiat 7255. Telèfon del servei de menjador :

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

DESEMBRE 2021 CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
		Macarrons integrals amb tomàquet , ceba i pebrots..).	Llenties Riojana (amb xoriço i pastanagues)	Crema de carbassó
		Suprema de lluç a l'andalusa amb enciam i blat moro	Llom adobat a la planxa amb tomàquet i pastanaga	Pollastre al forn amb enciam i olives
		Fruita de temporada	Fruita temporada	Iogurt Pa integral
DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
FESTA		FESTA	Arròs amb tomàquet Truita de patates amb xampinyons saltejats Fruita temporada	Sopa d'hortalisses amb fideus (ecològics) Salsitxes porc al forn amb samfaina Pa integral Iogurt
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
Espaguetis amb tomàquet i bacon) Truita de carbassó amb enciam i olives	Mongetes tendres amb patates i pastanagues	Potatge de cigrons (amb bledes)	Patates Riojana (amb xoriço)	Sopa de Peix amb arròs
Fruita de temporada	Llom milanesa amb enciam i cogombre	Hamburguesa pollastre planxa amb ceba i tomàquet natural Fruita temporada	Lluç a la romana amb enciam i blat de moro. Fruita temporada	Gall dindi estofat amb verduretes i xampinyons
	Fruita temporada			Iogurt
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
Llenties estofades amb pastanagues	Purè de verdures amb crostons de pa	DINAR DE NADAL SOPA DE GALETS PIT DE POLLASTRE AMB XIPS POSTRES DE NADAL		
Truita de pernil amb enciam i pastanaga ratllada	Mandonguilles(vedella) amb tomàquet			
Fruita temporada	Fruita temporada			
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES 31

BON NADAL

**BON
NADAL**



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·lèrgicògens 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.Nº de col·legiat 7255.
el servei de menjador :



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

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
		Macarrons integrals amb tomàquet , ceba i pebrots..).	Patates Riojana (amb xoriço i pastanagues) Llom adobat a la planxa amb tomàquet i pastanaga Fruita temporada	Crema de carbassó Pollastre al forn amb enciam i olives Pa integral Iogurt
DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
FESTA		FESTA	Arròs amb tomàquet Truita de patates amb xampinyons saltejats Fruita temporada	Sopa d'hortalisses amb fideus (ecològics) Salsitxes porc al forn amb samfaina Pa integral Iogurt
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
Espaguetis amb tomàquet i bacon) Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	Patates i pastanagues Llom milanesa amb enciam i cogombre Fruita temporada	Crema de carbassó Hamburguesa pollastre planxa amb ceba i tomàquet natural Fruita temporada	Patates Riojana (amb xoriço) Lluç a la romana amb enciam i blat de moro. Fruita temporada	Sopa de Peix amb arròs Gall dindi estofat amb verduretes i xampinyons Iogurt
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
Arròs amb tomàquet Truita de pernil amb enciam i pastanaga ratllada Fruita temporada	Purè de verdures amb crostons de pa Mandonguilles(vedella) amb tomàquet Fruita temporada	DINAR DE NADAL SOPA DE GALETS NUGGETS DE POLLASTRE AMB XIPS POSTRES DE NADAL		
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES 31

BON NADAL

**BON
NADAL**



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 :