



INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L.

MENÚ ESCOLAR

FEBRER

2022

CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA (ESPAREGUERA)

DILLUNS	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	Coliflor amb patates	Sopa d'hortalisses amb cigrons	Patates estofades amb pastanagues i ceba i pèsols	Arròs amb tomàquet
	Botifarra de porc al forn amb salsa de tomàquet i pèsols	Lluç a la romana amb enciam i pastanaga ratllada	Pit de pollastre planxa amb tomàquet	Llom adobat planxa amb enciam i cogombre
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	Iogurt
	Sopar: patates i peix i fruita	Sopar: verdura i carn i fruita	Sopar: verdura, ou i fruita	Pa integral
				Sopar: sopa de verdures, peix i f.
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Macarrons bolonyesa (carn vedella, tomàquet, ceba i pebrots)	Crema de carbassa	Mongetes blanques estofades amb pastanagues i verdures	Mongetes tendres amb patates	FESTA
Peix Limanda a l'andalusa amb enciam i olives	Mandonguilles vedella estofades a la jardineria i xampinyons	Truita de patates amb enciam i cogombre	Pollastre al forn amb samfaina	
Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	
Sopar: verdura, carn i fruita	Sopar: verdura i peix fruita	Sopar: verdura, carn i fruita	Sopar: sopa de verdures amb peix i fruita	
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Espaguetis integrales amb tomàquet, bacon, pebrots i ceba	Arròs milanesa (amb verdures)	Llenties Riojana (amb xoriço i pastanagues i verdures)	Sopa d'hortalisses amb fideus (ecològics)	Purè de verdures (amb crostons de pa)
Truita de carbassó amb enciam i olives	Hamburguesa pollastre planxa amb ceba i tomàquet natural	Suprema de Lluç al forn amb enciam i cogombre	Estofat de gall dindi a l'all amb xampinyons	Salsitxes (porc) al forn amb tomàquet i blat de moro
Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Iogurt
Sopar: verdura carn f	Sopar: verdura peix f	Sopar: verdura, carn i fruita	Sopar: verdura i ou i fruita	Pa integral
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Cigrons estofats amb verdures	Sopa de pagès	Crema de carbassó	Arròs amb tomàquet	Menú de carnastoltes
Filet de lluç al forn a la salsa verda amb enciam i olives	Llom milanesa amb tomàquet i pastanaga	Mandonguilles (vedella) amb tomàquet i xampinyons	Truita de patates amb amb enciam i blat moro	Venècia (Itàlia)
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	Bigoli en salsa (espaguetis amb tomàquet, ceba i sardines i pebre)
Sopar: verdura i carn fruita	Sopar: verdura, peix i fruita	Sopar: sopa de verdures i ou i fruita	Sopar: verdura i peix i fruita	Baccalla alla Vicentina (tomàquet, tàpares i ceba)
DILLUNS 28	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				Gelatto



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 de Laboratoris Miralles, responsable Tècnic: Pere Miralles i Curto, Llicenciat en Farmàcia i en Bromatologia dels Aliments. N.º de col·legiat 7255.



servei de menjador :

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

FEBRER 2022 CENTRE: **MARE DE DÉ LA MUNTANYA (ESPARREGUERA)**

DILLUNS	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	Coliflor amb patates Botifarra de pollastre al forn amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita de temporada	Sopa d'hortalisses amb cigrons Lluç a la romana amb enciam i pastanaga ratllada Fruita de temporada	Patates estofades amb pastanagues i ceba i pèsols Pit de pollastre planxa amb tomàquet Fruita temporada	Arròs amb tomàquet Hamburguesa coliflor i formatge planxa amb enciam i cogombre Iogurt Pa integral
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Macarrons bolonyesa ((carn vedella, tomàquet, ceba i pebrots) Peix Limanda a l'andalusa amb enciam i olives Fruita temporada	Crema de carbassa Mandonguilles vedella estofades a la jardineria i xampinyons Fruita temporada	Mongetes blanques estofades amb pastanagues i verdures Truita de patates amb enciam i cogombre Fruita de temporada	Mongetes tendres amb patates Pollastre al forn amb samfaina Fruita temporada	FESTA
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Espaguetis integrals amb tomàquet, ceba i pebrots Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita temporada	Arròs milanesa (amb verdures) Hamburguesa pollastre planxa amb ceba i tomàquet natural Fruita temporada	Llenties amb pastanagues i verdures Suprema de Lluç al forn amb enciam i cogombre 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 (pollastre) al forn amb tomàquet i blat de moro Iogurt Pa integral
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Cigrons estofats amb verdures Filet de lluç al forn a la salsa verda amb enciam i olives Fruita de temporada	Sopa de pagés Hamburguesa de llenties planxa amb tomàquet i pastanaga Fruita de temporada	Crema de carbassó Mandonguilles (vedella) amb tomàquet i xampinyons Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Truita de patates amb amb enciam i blat moro Fruita temporada	Menú de carnastoltes Venècia (Itàlia) Bigoli en salsa Baccalla alla Vicentina Gelatto
DILLUNS 28	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				

Les postres 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.º de col·legiat 7255. Telèfon del servei de menjador :



INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L. MENÚ ESCOLAR **SENSE CARN** FEBRER 2022
CENTRE: **MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA (ESSPAREGUERA)**

DILLUNS	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	Coliflor amb patates	Sopa d'hortalisses amb cigrons	Patates estofades amb pastanagues i ceba i pèsols	Arròs amb tomàquet
	Croquetes de bacallà amb salsa de tomàquet i pèsols	Lluç a la romana amb enciam i pastanaga ratllada	Crestes de tonyina al forn amb tomàquet	Hamburguesa coliflor i formatge planxa amb enciam i cogombre
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	logurt Pa integral
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Macarrons amb tomàquet, ceba i pebrots)	Crema de carbassa	Mongetes blanques estofades amb pastanagues i verdures	Mongetes tendres amb patates	FESTA
Peix Limanda a l'andalusa amb enciam i olives	Hamburguesa de lleties planxa amb ceba i xampinyons	Truita de patates amb enciam i cogombre	Lluç al forn amb samfaina	
Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Espaguetis integrals amb tomàquet, ceba i pebrots	Arròs milanesa (amb verdures)	Lleties amb pastanagues i verdures)	Sopa d'hortalisses amb fideus (ecològics)	Purè de verdures amb crostons de pa)
Truita de carbassó amb enciam i olives	Hamburguesa coliflor i formatge planxa amb ceba i tomàquet natural	Suprema de Lluç al forn amb enciam i cogombre	Calmars a la romana amb xampinyons	Crestes de tonyina al forn amb tomàquet i blat de moro
Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	logurt Pa integral
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Cigrons estofats amb verdures	Sopa de verdures	Crema de carbassó	Arròs amb tomàquet	Menú de carnastoltes
Filet de lluç al forn a la salsa verda amb enciam i olives	Hamburguesa de lleties planxa amb tomàquet i pastanaga	Mandonguilles de peix amb tomàquet i xampinyons	Truita de patates amb enciam i blat moro	Venècia (Itàlia)
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	Bigoli en salsa Baccalla alla Vicentina Gelatto
DILLUNS 28	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	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 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 GLUTEN FEBRER 2022

CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

DILLUNS	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	Coliflor amb patates	Sopa d'hortalisses amb cigrons	Patates estofades amb pastanagues i ceba i pèsols	Arròs amb tomàquet
	Botifarra de porc (SG) al forn amb salsa de tomàquet i pèsols	Lluç a la planxa amb enciam i pastanaga ratllada	Pit de pollastre planxa amb tomàquet	Llom adobat planxa amb enciam i cogombre
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	Iogurt
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Macarrons SG bolonyesa (carn vedella, tomàquet, ceba i pebrots)	Crema de carbassa	Mongetes blanques estofades amb pastanagues i verdures	Mongetes tendres amb patates	
Peix Limanda al forn amb enciam i olives	Mandonguilles vedella SG estofades a la jardineria i xampinyons	Truita de patates amb enciam i cogombre	Pollastre al forn amb samfaina	FESTA
Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Espaguetis SG amb tomàquet, bacon, ceba i pebrots	Arròs milanesa (amb verdures)	Llenties Riojana (amb xoriço i pastanagues i verdures)	Sopa d'hortalisses amb fideus SG	Purè de verdures (amb crostons de pa sense gluten)
Truita de carbassó amb enciam i olives	Hamburguesa pollastre SG planxa amb ceba i tomàquet natural	Suprema de Lluç al forn amb enciam i cogombre	Estofat de gall dindi a l'all amb xampinyons	Salsitxes (porc) SG al forn amb tomàquet i blat de moro
Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita de temporada
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Cigrons estofats amb verdures	Sopa de pagès (pasta sense gluten)	Crema de carbassó	Arròs amb tomàquet	Menú de carnastoltes
Filet de lluç al forn a la salsa verda amb enciam i olives	Llom planxa amb tomàquet i pastanaga	Mandonguilles (vedella) SG amb tomàquet i xampinyons	Truita de patates amb amb enciam i blat moro	Venècia (Itàlia)
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	Bigoli SG en salsa Baccalla alla Vicentina Gelatto
DILLUNS 28	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				

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 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

FEBRER 2022

CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

DILLUNS	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	Coliflor amb patates	Sopa d'hortalisses amb cigrons	Patates estofades amb pastanagues i ceba i pèsols	Arròs amb tomàquet
	Botifarra de porc SL al forn amb salsa de tomàquet i pèsols	Lluç a la romana amb enciam i pastanaga ratllada	Pit de pollastre planxa amb tomàquet	Llom adobat planxa amb enciam i cogombre
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	Iogurt SL
				Pa integral
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Macarrons bolonyesa (carn vedella, tomàquet, ceba i pebrots)	Crema de carbassa	Mongetes blanques estofades amb pastanagues i verdures	Mongetes tendres amb patates	
Peix Limanda a l'andalusa amb enciam i olives	Mandonguilles vedella SL estofades a la jardineria i xampinyons	Truita de patates amb enciam i cogombre	Pollastre al forn amb samfaina	FESTA
Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Espaguetis integrales amb tomàquet, bacon, ceba i pebrots	Arròs milanesa (amb verdures)	Llenties Riojana (amb xoriço i pastanagues i verdures)	Sopa d'hortalisses amb fideus (ecològics)	Purè de verdures (amb crostons de pa)
Truita de carbassó amb enciam i olives	Hamburguesa pollastre SL planxa amb ceba i tomàquet natural	Suprema de Lluç al forn amb enciam i cogombre	Estofat de gall dindi a l'all amb xampinyons	Salsitxes (porc)SL al forn amb tomàquet i blat de moro
Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Iogurt SL
				Pa integral
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Cigrons estofats amb verdures	Sopa de pagès	Crema de carbassó	Arròs amb tomàquet	Menú de carnastoltes
Filet de lluç al forn a la salsa verda amb enciam i olives	Llom milanesa amb tomàquet i pastanaga	Mandonguilles (vedella) SL amb tomàquet i xampinyons	Truita de patates amb amb enciam i blat moro	Venècia (Itàlia)
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	Bigoli en salsa
				Baccalla alla
				Vicentina
				Gelatto SL
DILLUNS 28	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				

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 FEBRER 2022
CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

DILLUNS	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	Coliflor amb patates	Sopa d'hortalisses amb cigrons	Patates estofades amb pastanagues i ceba i pèsols	Arròs amb tomàquet
	Botifarra de porc al forn amb salsa de tomàquet i pèsols	Lluç a la planxa amb enciam i pastanaga ratllada	Pit de pollastre planxa amb tomàquet	Llom adobat planxa amb enciam i cogombre
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	Iogurt Pa integral
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Macarrons bolonyesa (carn vedella, tomàquet, ceba i pebrots)	Crema de carbassa	Mongetes blanques estofades amb pastanagues i verdures	Mongetes tendres amb patates	
Peix Limanda a l'andalusa amb enciam i olives	Mandonguilles vedella estofades a la jardineria i xampinyons	Lluç planxa amb enciam i cogombre	Pollastre al forn amb samfaina	FESTA
Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Espaguetis integrals amb tomàquet, bacon, ceba i pebrots	Arròs milanesa (amb verdures)	Llenties Riojana (amb xoriço i pastanagues i verdures)	Sopa d'hortalisses amb fideus (ecològics)	Purè de verdures (amb crostons de pa)
Pollastre al forn amb enciam i olives	Hamburguesa pollastre planxa amb ceba i tomàquet natural	Suprema de Lluç al forn amb enciam i cogombre	Estofat de gall dindi a l'all amb xampinyons	Salsitxes (porc) al forn amb tomàquet i blat de moro
Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Iogurt Pa integral
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Cigrons estofats amb verdures	Sopa de pagès	Crema de carbassó Mandonguilles (vedella) amb tomàquet i xampinyons	Arròs amb tomàquet	Menú de carnastoltes
Filet de lluç al forn a la salsa verda amb enciam i olives	Llom a la planxa amb tomàquet i pastanaga	Fruita de temporada	Gall dindi planxa amb amb enciam i blat moro	Venècia (Itàlia)
Fruita de temporada	Fruita de temporada		Fruita temporada	Bigoli en salsa Baccalla alla Vicentina Gelatto de gel
DILLUNS 28	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·lèrgicogenes que

part de la dieta basal. Aquest menú ha estat dissenyat i supervisat pel Departament de Nutrició i logia de Laboratoris Miralles, responsable Tècnic: Pere Miralles i Curto. Llicenciat en Farmàcia i en Tecnologia dels Aliments. N° de col·legiat 7255.

el servei de menjador :



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

FEBRER 2022 CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

DILLUNS	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	Coliflor amb patates	Sopa d'hortalisses amb cigrons	Patates estofades amb pastanagues i ceba i pèsols	Arròs amb tomàquet
	Botifarra de porc al forn amb salsa de tomàquet i pèsols	Lluç a la romana amb enciam i pastanaga ratllada	Pit de pollastre planxa amb tomàquet	Llom adobat planxa amb enciam i cogombre
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	Iogurt
				Pa integral
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Macarrons bolonyesa (carn vedella, tomàquet, ceba i pebrots)	Crema de carbassa	Mongetes blanques estofades amb pastanagues i verdures	Mongetes tendres amb patates	
Peix Limanda a l'andalusa amb enciam i olives	Mandonguilles vedella estofades a la jardineria i xampinyons	Truita de patates amb enciam i cogombre	Pollastre al forn amb samfaina	FESTA
Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Espaguetis integrals amb bacon, tomàquet, ceba i pebrots	Arròs milanesa (amb verdures)	Llenties Riojana (amb xoriço i pastanagues i verdures)	Sopa d'hortalisses amb fideus (ecològics)	Purè de verdures (amb crostons de pa)
Truita de carbassó amb enciam i olives	Hamburguesa pollastre planxa amb ceba i tomàquet natural	Suprema de Lluç al forn amb enciam i cogombre	Estofat de gall dindi a l'all amb xampinyons	Salsitxes (porc) al forn amb tomàquet i blat de moro
Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Iogurt
				Pa integral
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Cigrons estofats amb verdures	Sopa de pagès	Crema de carbassó	Arròs amb tomàquet	Menú de carnastoltes
Filet de lluç al forn a la salsa verda amb enciam i olives	Llom milanesa amb tomàquet i pastanaga	Mandonguilles (vedella) amb tomàquet i xampinyons	Truita de patates amb amb enciam i blat moro	Venècia (Itàlia)
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	Bigoli en salsa
				Baccalla alla
				Vicentina
				Gelatto
DILLUNS 28	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·lèrgicogens que formen part de la dieta basal .Aquest menú ha estat dissenyat i supervisat pel Departament de Nutrició i logia 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 FEBRER 2022

Centre: **MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA**

DILLUNS	DIMARTS 1 Coliflor amb patates Botifarra de porc al forn amb salsa de tomàquet Fruita de temporada	DIMECRES 2 Sopa d'hortalisses amb pasta Lluç a la romana amb enciam i pastanaga ratllada Fruita de temporada	DIJOUS 3 Patates estofades amb pastanagues i ceba Pit de pollastre planxa amb tomàquet Fruita temporada	DIVENDRES 4 Arròs amb tomàquet Llom adobat planxa amb enciam i cogombre Iogurt Pa integral
DILLUNS 7 Macarrons bolonyesa (carn vedella, tomàquet, ceba i pebrots) Peix Limanda a l'andalusa amb enciam i olives Fruita temporada	DIMARTS 8 Crema de carbassa Mandonguilles vedella estofades a la jardineria i xampinyons(sense pèsols Fruita temporada	DIMECRES 9 Arròs blanc amb tomàquet Truita de patates amb enciam i cogombre Fruita de temporada	DIJOUS 10 Bledes amb patates Pollastre al forn amb samfaina Fruita temporada	DIVENDRES 11 FESTA
DILLUNS 14 Espaguetis integrales amb tomàquet, bacon, ceba i pebrots Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita temporada	DIMARTS 15 Arròs milanesa (amb verdures) Hamburguesa pollastre planxa amb ceba i tomàquet natural Fruita temporada	DIMECRES 16 Patates Riojana (amb xoriço i pastanagues i verdures) Suprema de Lluç al forn amb enciam i cogombre Fruita temporada	DIJOUS 17 Sopa d'hortalisses amb fideus (ecològics) Estofat de gall dindi a l'all amb xampinyons Fruita temporada	DIVENDRES 18 Puré de verdures (amb crostons de pa) Salsitxes (porc) al forn amb tomàquet i blat de moro Iogurt Pa integral
DILLUNS 21 Patates amb pastanagues i ceba Filet de lluç al forn a la salsa verda amb enciam i olives Fruita de temporada	DIMARTS 22 Sopa de pagés Llom milanesa amb tomàquet i pastanaga Fruita de temporada	DIMECRES 23 Crema de carbassó Mandonguilles (vedella) amb tomàquet i xampinyons Fruita de temporada	DIJOUS 24 Arròs amb tomàquet Truita de patates amb amb enciam i blat moro Fruita temporada	DIVENDRES 25 Menú de carnastoltes Venècia (Itàlia) Bigoli en salsa Baccalla alla Vicentina Gelatto
DILLUNS 28	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·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 :