



INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L.

MENÚ ESCOLAR

GENER 2022**CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA (ESPARREGUERA)**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Macarrons amb tomàquet, ceba i verdures	Llenties amb pastanagues i pebrots	Mongetes tendres amb patates	Sopa de peix amb arròs	Patates a la riojana (amb xoriço) i pastanagues
Crestes de tonyina al forn amb xampinyons	Lluç al forn a la jardineria (amb verdures)	Mandonguilles (vedella) estofades amb tomàquet i pèsols	Pit de pollastre planxa amb ceba i tomàquet natural	Truita francesa amb enciam i cogombre
Gelatina de maduixa	Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Iogurt
Sopar: verdura, peix i fruita	Sopar: verdura, carn i fruita	Sopar: arròs i ou i fruita	Sopar: verdura, peix, fruita	Pa integral
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Arròs amb tomàquet	Coli.flor amb patates	Cigrans estofats amb verdures(pastanagues, pebrots, ceba....)	Crema de carbassa	Sopa de fideus (ecològics)
Suprema de lluç a la romana amb enciam i olives	Botifarra porc al forn amb tomàquet i cogombre	Truita de carbassó enciam i olives	Peix fogonero al forn a la salsa verda amb tomàquet i blat de moro	Pollastre al forn a la llimona amb xampinyons
Fruita temporada	Fruita	Fruita temporada	Fruita temporada	Iogurt
Sopar: verdura, carn i fruita	Sopar: sopa verdures peixf.	Sopar: verdura, carn i fruita	Sopar: verdura i peix i fruita	Pa Integral
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
Espaguetis integrals amb Bacon, tomàquet, ceba i pebrots)	Crema de carbassó	Arròs amb tomàquet	Cigrans estofats amb verdures	FILIPINES
Truita de patates amb enciam i olives	Limanda a l'andalusa amb tomàquet i pastanaga ratllada	Hamburguesa de pollastre planxa amb enciam i blat de moro	Salsitxes de porc al forn amb samfaina	SINIGANG (Sopa de vedella amb verdures: naps, pebrots, ceba.....) amb fideus
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	Fritada de pollastre (amb salsa de tomàquet, llorer, all, pebrot vermell i pèsols
Sopar verdura, carn i fruita	Sopar arròs ,ou i fruita	Sopar verdura, carn i fruita	Sopar verdura, peix i fruita	Turon (plàtan amb sucre bru)
DILLUNS 31	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Llenties estofades				
Riojana (amb xoriço), pebrots, ceba.				
Truita de carbassó amb enciam i olives. Fruita				
Sopar: verdura, carn 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·lèrgics 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**

GENER 2022 CENTRE: **MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA (ESPARREGUERA)**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Macarrons amb tomàquet, ceba, pebrots Crestes de tonyina al forn amb xampinyons Gelatina de maduixa	Llenties amb pastanagues i pebrots Lluç al forn a la jardineria (amb verduretes) Fruita temporada	Mongetes tendres amb patates Mandonguilles (vedella) estofades amb tomàquet i pèsols Fruita temporada	Sopa de peix amb arròs Pit de pollastre planxa amb ceba i tomàquet natural Fruita temporada	Patates a la riojana (amb pebrot vermell i pastanagues) Trita franacesa amb enciam i cogombre Iogurt Pa integral
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Arròs amb tomàquet Suprema de lluç a la romana amb enciam i olives Fruita temporada	Coli.flor amb patates Botifarra pollastre al forn tomàquet i cogombre Fruita temporada	Cigrons estofats amb verdures(pastanagues, pebrots, ceba....) Trita de carbassó enciam i olives Fruita temporada	Crema de carbassa Peix fogonero al forn a la salsa verda amb tomàquet i blat de moro Fruita temporada	Sopa de fideus (ecològics) Pollastre al forn a la llimona amb xampinyons Iogurt Pa Integral
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
Espaguetis integrals amb bacon, tomàquet, ceba i pebrots Trita de patates amb enciam i olives Fruita de temporada	Crema de carbassó Limanda a l'andalusa amb tomàquet i pastanaga ratllada Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Hamburguesa de pollastre planxa amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Cigrons estofats amb verdures Salsitxes de pollastre al forn amb samfaina Fruita temporada	FILIPINES SINIGANG (Sopa de vedella amb verdures:naps,pebrots, ceba.....) amb fideus Fritada de pollastre (amb salsa de tomàquet, lloret,all,pebrot vermell i pèsols Turon (plàtan amb sucre bru)
DILLUNS 31	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Llenties estofades amb pebrots, ceba. Trita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada				

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



INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L. MENÚ ESCOLAR SENSE CARN GENER 2022
CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Macarrons amb tomàquet, ceba i pebrots Crestes de tonyina al forn amb xampinyons Gelatina de maduixa	Llenties amb pastanagues i pebrots Lluç al forn a la jardineria (amb verdures) Fruita temporada	Mongetes tendres amb patates Ous durs amb salsa tomàquet i pèsols Fruita temporada	Sopa de peix amb arròs Hamburguesa kale i quinoa planxa amb ceba i tomàquet natural Fruita temporada	Patates estofades amb ceba i pastanagues Trita a la francesa amb enciam i cogombre Iogurt Pa integral
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Arròs amb tomàquet Suprema de lluç a la romana amb enciam i olives Fruita temporada	Coli.flor amb patates Hamburguesa kale i quinoa amb tomàquet i cogombre Fruita temporada	Cigrans estofats amb verdures(pastanagues, pebrots, ceba....) Trita de carbassó enciam i olives Fruita temporada	Crema de carbassa Peix fogonero al forn a la salsa verda amb tomàquet i blat de moro Fruita temporada	Sopa de verdures amb fideus (ecològics) Bunyols de bacallà amb xampinyons Iogurt Pa Integral
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
Espaguetis integrals amb tomàquet, ceba, pebrots Trita de patates amb enciam i olives Fruita de temporada	Crema de carbassó Limanda a l'andalusa amb tomàquet i pastanaga ratllada Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Hamburguesa de llenties amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Cigrans estofats amb pastanagues Crestes de tonyina al forn amb samfaina Iogurt	FILIPINES SINIGANG (Sopa de verdures naps,pebrots, ceba.....) amb fideus Fritada de lluç (amb salsa de tomàquet, llover,all,pebrot vermell i pèsols Turon (plàtan amb sucre bru)
DILLUNS 31	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Llenties estofades amb pebrots, ceba. Trita de carbassó amb enciam i olives 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 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 GLUTEN GENER 2022
CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Macarrons SG amb tomàquet, tonyina	Llenties amb pastanagues i pebrots	Mongetes tendres amb patates	Sopa de peix amb arròs	Patates a la riojana (amb xoriço)
Gall dindi planxa amb xampinyons	Lluç al forn a la jardineria (amb verduretes)	Mandonguilles SG(vedella) estofades amb tomàquet i pèsols	Pit de pollastre planxa amb ceba i tomàquet natural	Truita de carbassó amb enciam i cogombre
Gelatina de maduixa	Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Iogurt
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Arròs amb tomàquet	Coliflor amb patates	Cigrons estofats amb verdures(pastanagues, pebrots, ceba....)	Crema de carbassa	Sopa de fideus SG(ecològics)
Suprema de lluç a la romana amb enciam i olives	Botifarra SG porc al forn tomàquet i cogombre	Truita de carbassó enciam i olives	Peix fogonero al forn a la salsa verda amb tomàquet i blat de moro	Pollastre al forn a la llimona amb xampinyons
Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Iogurt
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
Espaguetis SG integrals amb Bacon, tomàquet, ceba i pebrots)	Crema de carbassó	Arròs amb tomàquet	Cigrons estofats amb pastanagues	FILIPINES
Truita de patates amb enciam i olives	Limanda a la planxa amb tomàquet i pastanaga ratllada	Hamburguesa de pollastre SG amb enciam i blat de moro	Salsitxes de porc SG al forn amb samfaina	SINIGANG (Sopa de vedella amb verdures:naps,pebrots, ceba.....) amb fideusSG
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	Fritada de pollastre (amb salsa de tomàquet, llorer,all,pebrot vermell i pèsols Turon (plàtan amb sucre bru)
DILLUNS 31	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Llenties estofades Riojana (amb xoriço), pebrots, ceba.				
Truita de carbassó amb enciam i olives				
Fruita de temporada				

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



INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L. MENÚ ESCOLAR SENSE OU GENER 2022
CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Macarrons amb tomàquet, tonyina, ceba i pebrots Gall dindi a la planxa amb xampinyons Gelatina de maduixa	Llenties amb pastanagues i pebrots Lluç al forn a la jardineria (amb verdures) Fruita temporada	Mongetes tendres amb patates Mandonguilles (vedella) estofades amb tomàquet i pèsols Fruita temporada	Sopa de peix amb arròs Pit de pollastre planxa amb ceba i tomàquet natural Fruita temporada	Patates a la riojana (amb xoriço) Hamburguesa porc amb enciam i cogombre Iogurt Pa integral
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Arròs amb tomàquet Suprema de lluç a la planxa amb enciam i olives Fruita temporada	Coli.flor amb patates Botifarra porc al forn tomàquet i cogombre Fruita temporada	Cigrons estofats amb verdures(pastanagues, pebrots, ceba....) Hamburguesa vedella planxa amb enciam i olives Fruita temporada	Crema de carbassa Peix fogonero al forn a la salsa verda amb tomàquet i blat de moro Fruita temporada	Sopa de fideus (ecològics) Pollastre al forn a la llimona amb xampinyons Iogurt Pa Integral
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
Espaguetis integrals amb Bacon, tomàquet, ceba i pebrots) Llom planxa amb enciam i olives Fruita de temporada	Crema de carbassó Limanda a l'andalusa amb tomàquet i pastanaga ratllada Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Hamburguesa de pollastre planxa amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Cigrons estofats amb pastanagues Salsitxes de porc al forn amb samfaina Fruita temporada	FILIPINES SINIGANG (Sopa de vedella amb verdures:naps,pebrots, ceba.....) Fritada de pollastre (amb salsa de tomàquet, llover,all,pebrot vermell i pèsols Turon (plàtan amb sucre bru)
DILLUNS 31	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Llenties estofades Riojana (amb xoriço), pebrots, ceba. Gall dindi a la planxa amb enciam i olives Fruita de 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·lèrgògens 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. N° de col·legiat 7255.
el servei de menjador :

INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L.

MENÚ ESCOLAR

SENSE FRUITS SECS

GENER 2022

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

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Macarrons amb tomàquet, tonyina i ceba i pebrots Gall dindi planxa amb xampinyons Gelatina de maduixa	Llenties amb pastanagues i pebrots Lluç al forn a la jardineria (amb verduretes) Fruita temporada	Mongetes tendres amb patates Mandonguilles (vedella) estofades amb tomàquet i pèsols Fruita temporada	Sopa de peix amb arròs Pit de pollastre planxa amb ceba i tomàquet natural Fruita temporada	Patates a la riojana (amb xoriço) Truita de carbassó amb enciam i cogombre Iogurt Pa integral
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Arròs amb tomàquet Suprema de lluç a la romana amb enciam i olives Fruita temporada	Coli.flor amb patates Botifarra porc al forn tomàquet i cogombre Fruita temporada	Cigrons estofats amb verdures(pastanagues, pebrots, ceba....) Truita de carbassó enciam i olives Fruita temporada	Crema de carbassa Peix fogonero al forn a la salsa verda amb tomàquet i blat de moro Fruita temporada	Sopa de fideus (ecològics) Pollastre al forn a la llimona amb xampinyons Iogurt Pa Integral
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
Espaguetis integrals amb Bacon, tomàquet, ceba i pebrots) Truita de patates amb enciam i olives Fruita de temporada	Crema de carbassó Limanda a l'andalusa amb tomàquet i pastanaga ratllada Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Hamburguesa de pollastre planxa amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Cigrons estofats amb pastanagues Salsitxes de porc al forn amb samfaina Iogurt	FILIPINES SINIGANG (Sopa de vedella amb verdures:naps,pebrots, ceba.....) Fritada de pollastre (amb salsa de tomàquet, llorer,all,pebrot vermell i pèsols Turon (plàtan amb sucre bru)
DILLUNS 31	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Llenties estofades Riojana (amb xoriço), pebrots, ceba. Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de 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·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.

El servei de menjador :

INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L. MENÚ ESCOLAR SENSE LLEGUMS GENER 2022
Centre: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Macarrons amb tomàquet, ceba, pebrots	Arròs amb tomàquet	Mongetes tendres amb patates	Sopa de peix amb arròs	Patates a la riojana (amb xoriço)
Crestes de tonyina amb xampinyons	Lluç al forn amb patates dau	Mandonguilles (vedella) estofades amb tomàquet	Pit de pollastre planxa amb ceba i tomàquet natural	Truita de carbassó amb enciam i cogombre
Gelatina de maduixa	Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Iogurt
				Pa integral
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Arròs amb tomàquet	Coliflor amb patates	Espaguetis amb tomàquet	Crema de carbassa	Sopa de fideus (ecològics)
Suprema de lluç a la romana amb enciam i olives	Botifarra porc al forn tomàquet i cogombre	Truita de carbassó enciam i olives	Peix fogonero al forn a la salsa verda amb tomàquet i blat de moro	Pollastre al forn a la llimona amb xampinyons
Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Iogurt
				Pa Integral
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
Espaguetis integrals amb Bacon, tomàquet, ceba i pebrots)	Crema de carbassó	Arròs amb tomàquet	Coliflor bullida amb patates	FILIPINES
Truita de patates amb enciam i olives	Limanda a l'andalusa amb tomàquet i pastanaga ratllada	Hamburguesa de pollastre planxa amb enciam i blat de moro	Salsitxes de porc al forn amb samfaina	SINIGANG (Sopa de vedella amb verdures: naps, pebrots, ceba.....)
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fritada de pollastre (amb salsa de tomàquet, llover, all, pebrot vermell)
				Turon (plàtan amb sucre bru)
DILLUNS 31	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Macarrons amb tomàquet, ceba, pebrots i formatge				
Truita de formatge amb enciam i olives				
Fruita de 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 Ciències i Tecnologia dels Aliments. N° de col·legiat 7255. Telèfon del servei de menjador :



INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L.

MENÚ ESCOLAR SENSE LACTOSA

GENER 2022

CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Macarrons amb tomàquet, tonyina i formatge SL	Llenties amb pastanagues i pebrots	Mongetes tendres amb patates	Sopa de peix amb arròs	Patates a la riojana (amb xoriço)
Gall dindi a la planxa amb xampinyons	Lluç al forn a la jardineria (amb verduretes)	Mandonguilles SL(vedella) estofades amb tomàquet i pèsols	Pit de pollastre planxa amb ceba i tomàquet natural	Truita de carbassó amb enciam i cogombre
Gelatina de maduixa	Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Iogurt SL
				Pa integral
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Arròs amb tomàquet	Coli.flor amb patates	Cigrons estofats amb verdures(pastanagues, pebrots, ceba....)	Crema de carbassa	Sopa de fideus (ecològics)
Suprema de lluç a la romana amb enciam i olives	Botifarra SLporc al forn tomàquet i cogombre	Truita de carbassó enciam i olives	Peix fregonero al forn a la salsa verda amb tomàquet i blat de moro	Pollastre al forn a la llimona amb xampinyons
Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Iogurt SL
				Pa Integral
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
Espaguetis integrals amb Bacon, tomàquet, ceba i pebrots)	Crema de carbassó	Arròs amb tomàquet	Cigrons estofats amb pastanagues	FILIPINES
Truita de patates amb enciam i olives	Limanda a l'andalusa amb tomàquet i pastanaga ratllada	Hamburguesa de pollastre SL planxa amb enciam i blat de moro	Salsitxes SL de porc al forn amb sanfaina	SINIGANG (Sopa de vedella amb verdures:naps,pebrots, ceba.....) amb fideus
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	Fritada de pollastre (amb salsa de tomàquet, llorer,all,pebrot vermell i pèsols
				Turon (plàtan amb sucre bru)
DILLUNS 31	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Llenties estofades Riojana (amb xoriço), pebrots, ceba.				
Truita de carbassó amb enciam i olives				
Fruita de 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

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 de 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 verdures 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 GALETS 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·lèrgògens (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 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 verdures 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 GALETES PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT AMB XIPS POSTRES DE NADAL		
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES 31

BON NADAL

**BON
NADAL**



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 **DESEMBRE 2021**
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 Truita de formatge 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) Lluç al forn amb samfaina Pa integral Iogurt
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) 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 Truita 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**



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 DESEMBRE 2021
CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
		Macarrons (SG) integrals amb tomàquet , ceba i pebrots..). Suprema de lluç a la planxa amb enciam i blat moro Fruita 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 Iogurt
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) SG Salsitxes porc SG al forn amb samfaina Iogurt
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
Espaguetis SG amb tomàquet i bacon)	Mongetes tendres amb patates i pastanagues	Potatge de cigrons (amb bledes)	Patates Riojana (amb xoriço)	Sopa de Peix amb arròs
Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada	Llom planxa amb enciam i cogombre Fruita temporada	Hamburguesa pollastre SG planxa amb ceba i tomàquet natural Fruita temporada	Lluç a la planxa amb enciam i blat de moro. Fruita temporada	Gall dindi estofat amb verdures i xampinyons Iogurt
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
Llenties estofades amb verdures	Puré de verdures amb crostons de pa SG	DINAR DE NADAL SOPA DE GALETS (sg) PIT DE POLLASTRE		
Truita de pernil amb enciam i pastanaga ratllada	Mandonguilles (vedella) SG amb tomàquet			

Fruita temporada	Fruita temporada	PLANXAAMB XIPS POSTRES DE NADAL		
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	Purè de verdures amb crostons de pa	DINAR DE NADAL		
Truita de pernil amb enciam i pastanaga ratllada	Mandonguilles(vedella)SL amb tomàquet	SOPA DE GALETS		
Fruita temporada	Fruita temporada	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
		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	Sopa d'hortalisses amb fideus (ecològics)
			Peix limanda planxa amb xampinyons saltejats	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	Mongetes tendres amb patates i pastanagues	Potatge de cigrons (amb bledes)	Patates Riojana (amb xoriço)	Sopa de Peix amb arròs
Bistec vedella planxa amb enciam i olives	Llom planxa amb enciam i cogombre	Hamburguesa pollastre planxa	Lluç a la planxa amb enciam i blat de moro.	Gall dindi estofat amb verdures i xampinyons
Fruita de temporada				

	Fruita temporada	amb ceba i tomàquet natural Fruita temporada	Fruita temporada	Iogurt
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
Llenties estofades amb verdures	Purè de verdures amb crostons de pa	DINAR DE NADAL SOPA DE GALETS POLLASTRE A LA PLANXA AMB XIPS POSTRES DE NADAL		
Llom planxa 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	

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·lèrgicogens que formen part de la dieta basal .Aquest menú ha estat dissenyat i supervisat pel Departament de Nutrició i Salut de Laboratoris Miralles. responsable Tècnic: Pere Miralles i Curto. Llicenciat en Farmàcia i en tecnologia dels Aliments.Nº 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	Sopa d'hortalisses amb fideus (ecològics)
			Truita de patates amb xampinyons saltejats	Salsitxes porc al forn amb samfaina
			Fruita temporada	Pa integral Iogurt
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
Espaguetis amb tomàquet i bacon)	Mongetes tendres amb patates i pastanagues	Potatge de cigrons (amb bledes)	Patates Riojana (amb xoriço)	Sopa de Peix amb arròs
Truita de carbassó amb enciam i olives	Llom milanesa amb enciam i cogombre	Hamburguesa pollastre planxa		Gall dindi estofat amb verduretes i xampinyons

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

Fruita de temporada	Fruita temporada	amb ceba i tomàquet natural Fruita temporada	Lluç a la romana amb enciam i blat de moro. Fruita temporada	Iogurt
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
Arròs amb tomàquet	Puré de verdures amb crostons de pa	DINAR DE NADAL SOPA DE GALETS NUGGETS DE POLLASTRE AMB XIPS POSTRES DE NADAL		
Truita de pernil amb enciam i pastanaga ratllada Fruita temporada	Mandonguilles(vedella) amb tomàquet 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·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 :

