



INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L. MENÚ ESCOLAR
CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

ABRIL 2022

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES 1
				Mongetes tendres amb patates , ceba i pastanagues Tall rodó de llom rostit amb enciam i olives Fruita de temporada Pa integral Sopar: verdura peix, i fruita
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
Espaguetis integrals amb tonyina, tomàquet, pebrots Trita de carbassó amb enciam i olives Fruita Sopar: verdura, carn i fruita	Llenties riojana (amb verdures i xoriço) Lluç al forn amb verdures Fruita de temporada Sopar: verdura, carn i fruita	Arròs tres delícies (ou,pèsols,pastanaga, York) Mandonguilles vedella amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita de temporada Sopar: sopa de verdures i peix	Coliflor amb patates Pollastre al forn amb samfaina Fruita temporada Sopar: verdura, ou i fruita	Sopa de pagès amb fideus ecològics Hamburguesa mixta planxa amb ceba i enciam i cogombre Fruita temporada Pa integral Sopar: patates i peix i fruita
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
SETMANA SANTA		SETMANA SANTA		
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
	Arròs amb tomàquet Crestes tonyina al forn amb xampinyons Fruita temporada Sopar: Verdura, carn i fruita	Amanida de pasta (amb tomàquet, tonyina,olives) Botifarra porc al forn amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita temporada Sopar: verdura, peix i fruita	Potatge de cigrons amb bledes Peix abadejo a l'andalusa amb enciam i cogombre Fruita temporada Sopar :verdura, carn i fruita	MENÚ ESPECIAL THAILANDIA PAD-SEE-EU (tallarins saltejats amb pollastre ,all,ceba i soja) KAI JEOW (Trita de carn picada de porc amb arròs) Fruita
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
Llenties estofades amb pastanagues , ceba i patates Hamburguesa pollastre al forn amb enciam i olives Fruita temporada Sopar: verdura, carn i fruita	Amanida russa (tonyina,ou, olives) Pit de pollastre planxa amb pastanaga i cogombre Fruita Sopar: sopa verdures, peix i fruita	Macarrons Napolitana (amb verdures, tomàquet, pebrots, albergínies i ceba) Trita de patates amb enciam i blat de moro. Fruita Sopar: verdura,carn i fruita	Sopa de peix amb arròs Gall dindi estofats amb verdures i xampinyons Gelatina Sopar : patata , ou i fruita	Crema de carbassó Lluç a la romana amb enciam i blat de moro Fruita temporada Pa integral Sopar: sopa de verdures,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·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: 659782898



INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L. MENÚ SENSE PORC ABRIL 2022
CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES 1
				Mongetes tendres amb patates , ceba i pastanagues Hamburguesa de lleties planxa amb enciam i olives Fruita de temporada Pa integral
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
Espaguetis integrals amb tonyina, tomàquet, pebrots Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita	Lleties riojana (amb verdures) Lluç al forn amb verdures Fruita de temporada	Arròs tres delícies (ou,pèsols,pastanaga, Mandonguilles (vedella) amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita de temporada	Coliflor amb patates Pollastre al forn amb samfaina Fruita temporada	Sopa de pagès amb fideus ecològics Hamburguesa vedella planxa amb ceba i enciam i cogombre Fruita temporada Pa integral
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
SETMANA SANTA		SETMANA SANTA		
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
	Arròs amb tomàquet Crestes tonyina al forn amb xampinyons Fruita temporada	Amanida de pasta (amb tomàquet, tonyina,olives) Botifarra pollastre al forn amb tomàquet i pèsols Fruita temporada	Potatge de cigrons amb bledes Peix abadejo a l'andalusa amb enciam i cogombre Fruita temporada	MENÚ ESPECIAL THAILANDIA PAD-SEE-EU (tallarins saltejats amb pollastre ,all,ceba i soja) KAI JEOW (Truita de carn picada de vedella amb arròs) Fruita
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
Lleties estofades amb pastanagues , ceba i patates Hamburguesa pollastre al forn amb enciam i olives Fruita temporada	Amanida russa (tonyina,ou, olives) Pit de pollastre planxa amb pastanaga i cogombre Fruita temporada	Macarrons Napolitana (amb verdures, tomàquet, pebrots, albergínies i ceba) Truita de patates amb enciam i blat de moro. Fruita	Sopa de peix amb arròs Gall dindi estofat amb verdures i xampinyons Gelatina	Crema de carbassó Lluç a la romana amb enciam i blat de moro Fruita temporada 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·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. N° de col·legiat 7255. Telèfon del servei de menjador: 659782898



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

2022

DILLUNS 	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES 1 Mongetes tendres amb patates , ceba i pastanagues Hamburguesa de lleties planxa amb enciam i olives Fruita de temporada Pa integral
DILLUNS 4 Espaguetis integrals amb tonyina, tomàquet, pebrots Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita	DIMARTS 5 Lleties riojana (amb verdures) Lluç al forn amb verduretes Fruita de temporada	DIMECRES 6 Arròs tres delícies (ou,pèsols, pastanaga.) Mandonguilles de peix amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita de temporada	DIJOUS 7 Coliflor amb patates Crestes de tonyina al forn amb samfaina Fruita temporada	DIVENDRES 8 Sopa de verdures amb fideus ecològics Hamburguesa de peix planxa amb ceba i enciam i cogombre Fruita temporada Pa integral
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
SETMANA SANTA		SETMANA SANTA		
DILLUNS 18 	DIMARTS 19 Arròs amb tomàquet Crestes tonyina al forn amb xampinyons Fruita temporada	DIMECRES 20 Amanida de pasta (amb tomàquet, tonyina,olives) Hamburguesa kale i quinoa amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita temporada	DIJOUS 21 Potatge de cigrons amb bledes Peix abadejo a l'andalusa amb enciam i cogombre Fruita temporada	DIVENDRES 22 MENÚ ESPECIAL THAILANDIA PAD-SEE-EU (tallarins saltejats amb pebrots ,all,ceba i soja) KAI JEOW (Truita amb arròs blanc saltejat) Fruita
DILLUNS 25 Lleties estofades amb pastanagues , ceba i patates Hamburguesa pollastre al forn amb enciam i olives Fruita temporada	DIMARTS 26 Amanida russa (tonyina,ou, olives i Lluç planxa amb pastanaga i cogombre Fruita	DIMECRES 27 Macarrons Napolitana (amb verdures, tomàquet, pebrots, albergínies i ceba) Truita de patates amb enciam i blat de moro. Fruita	DIJOUS 28 Sopa de peix amb arròs Haburguesa de lleties planxa amb xampinyons Gelatina	DIVENDRES 29 Crema de carbassó Lluç romana amb enciam i blat de moro Fruita temporada 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·lèrgògens que formen part de la dieta basal. 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: 659782898



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

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES 1
				Mongetes tendres amb patates , ceba i pastanagues Llom planxa amb enciam i olives Fruita de temporada
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
Espaguetis integrals SG amb tonyina, tomàquet, pebrots Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita	Llenties riojana (amb verdures i xoriço) Lluç al forn amb verdures Fruita de temporada	Arròs tres delícies (ou,pèsols,pastanaga, York) Mandonguilles vedella SG amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita de temporada	Coliflor amb patates Pollastre al forn amb samfaina Fruita temporada	Sopa de pagès amb fideus ecològics SG Hamburguesa mixta SG planxa amb ceba i enciam i cogombre Fruita temporada
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
SETMANA SANTA		SETMANA SANTA		
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
	Arròs amb tomàquet Lluç al forn amb xampinyons Fruita temporada	Amanida de pasta SG (amb tomàquet, tonyina,olives) Botifarra SG porc al forn amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita temporada	Potatge de cigrons amb bledes Peix abadejo a la planxa amb enciam i cogombre Fruita temporada	MENÚ ESPECIAL THAILANDIA PAD-SEE-EU (tallarins SG saltejats amb pollastre ,all,ceba i soja) KAI JEOW (Truita de carn picada de porc amb arròs) Fruita
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
Llenties estofades amb pastanagues , ceba i patates Hamburguesa pollastre SG al forn amb enciam i olives Fruita temporada	Amanida russa (tonyina,ou, olives) Pit de pollastre planxa amb pastanaga i cogombre Fruita temporada	Macarrons SG Napolitana (amb verdures, tomàquet, pebrots, albergínies i ceba) Truita de patates amb enciam i blat de moro. Fruita temporada	Sopa de peix amb arròs Gall dindi estofat amb verdures i xampinyons Gelatina	Crema de carbassó Lluç a la planxa amb enciam i blat de moro Fruita 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 : 659782898



INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L.

MENÚ ESCOLAR SENSE LACTOSA

ABRIL 2022

CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES 1
				Mongetes tendres amb patates , ceba i pastanagues Llom planxa amb enciam i olives Fruita de temporada Pa integral
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
Espaguetis integrals amb tonyina, tomàquet, pebrots Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita	Llenties riojana (amb verdures i xoriço) Lluç al forn amb verduretes Fruita de temporada	Arròs tres delícies (ou,pèsols,pastanaga, York) Mandonguilles SL vedella amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita de temporada	Coliflor amb patates Pollastre al forn amb samfaina Fruita temporada	Sopa de pagès amb fideus ecològics Hamburguesa SL mixta planxa amb ceba i enciam i cogombre Fruita temporada Pa integral
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
SETMANA SANTA			SETMANA SANTA	
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
	Arròs amb tomàquet Crestes tonyina SL al forn amb xampinyons Fruita temporada	Amanida de pasta (amb tomàquet, tonyina,olives) Botifarra SL porc al forn amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita temporada	Potatge de cigrons amb bledes Peix abadejo a l'andalusa amb enciam i cogombre Fruita temporada	MENÚ ESPECIAL THAILANDIA PAD-SEE-EU (tallarins saltejats amb pollastre ,all,ceba i soja) KAI JEOW (Truita de carn picada de porc amb arròs) Fruita
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
Llenties estofades amb pastanagues , ceba i patates Hamburguesa pollastre SL al forn amb enciam i olives Fruita temporada	Amanida russa (tonyina,ou, olives) Pit de pollastre planxa amb pastanaga i cogombre Fruita	Macarrons Napolitana (amb verdures, tomàquet, pebrots, albergínies i ceba) Truita de patates amb enciam i blat de moro. Fruita	Sopa de peix amb arròs Gall dindi estofat amb verdures i xampinyons Gelatina SL	Crema de carbassó Lluç a la romana amb enciam i blat de moro Fruita temporada 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 : 659782898



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

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 Mongetes tendres amb patates , ceba i pastanagues Tall rodó de llom rostit amb enciam i olives Fruita de temporada Pa integral
4 Espaguetis integrals amb tonyina, tomàquet, pebrots Pernil york planxa amb enciam i olives Fruita	5 Llenties riojana (amb verdures i xoriço) Lluç al forn amb verdures Fruita de temporada	6 Arròs tres delícies (ou,pèsols,pastanaga, York) Mandonguilles vedella amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita de temporada	7 Coliflor amb patates Pollastre al forn amb samfaina Fruita temporada	8 Sopa de pagès amb fideus ecològics Hamburguesa mixta planxa amb ceba i enciam i cogombre Fruita temporada Pa integral
11	12	13	14	15
SETMANA SANTA		SETMANA SANTA		
18 	19 Arròs amb tomàquet Lluç al forn amb xampinyons Fruita temporada	20 Amanida de pasta (amb tomàquet, tonyina,olives) Botifarra porc al forn amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita temporada	21 Potatge de cigrons amb bledes Peix abadejo a l'andalusa amb enciam i cogombre Fruita temporada	22 MENÚ ESPECIAL THAILANDIA PAD-SEE-EU (tallarins saltejats amb pollastre ,all,ceba i soja) KAI JEOW (carn picada de porc amb arròs) Fruita
25 Llenties estofades amb pastanagues , ceba i patates Hamburguesa pollastre al forn amb enciam i olives Fruita temporada	26 Amanida russa (tonyina, olives) Pit de pollastre planxa amb pastanaga i cogombre Fruita	27 Macarrons Napolitana (amb verdures, tomàquet, pebrots, albergínies i ceba) Bistec vedella planxa amb enciam i blat de moro. Fruita	28 Sopa de peix amb arròs Gall dindi estofat amb verdures i xampinyons) Gelatina	29 Crema de carbassó Lluç a la planxa amb enciam i blat de moro Fruita temporada 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 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 : 659782898



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES 1
				Mongetes tendres amb patates , ceba i pastanagues Tall rodó de llom rostit amb enciam i olives Fruita de temporada Pa integral
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
Espaguetis integrals amb tonyina, tomàquet, pebrots Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita	Llenties riojana (amb verdures i xoriço) Lluç al forn amb verdures Fruita de temporada	Arròs tres delícies (ou,pèsols,pastanaga, York) Mandonguilles vedella amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita de temporada	Coliflor amb patates Pollastre al forn amb samfaina Fruita temporada	Sopa de pagès amb fideus ecològics Hamburguesa mixta planxa amb ceba i enciam i cogombre Fruita temporada Pa integral
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
SETMANA SANTA		 SETMANA SANTA		
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
	Arròs amb tomàquet Crestes tonyina al forn amb xampinyons Fruita temporada	Amanida de pasta (amb tomàquet, tonyina,olives) Botifarra porc al forn amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita temporada	Potatge de cigrons amb bledes Peix abadejo a l'andalusa amb enciam i cogombre Fruita temporada	MENÚ ESPECIAL THAILANDIA PAD-SEE-EU (tallarins saltejats amb pollastre ,all,ceba i soja) KAI JEOW (Truita de carn picada de porc amb arròs) Fruita
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
Llenties estofades amb pastanagues , ceba i patates Hamburguesa pollastre al forn amb enciam i olives Fruita temporada	Amanida russa (tonyina,ou, olives) Pit de pollastre planxa amb pastanaga i cogombre Fruita	Macarrons Napolitana (amb verdures, tomàquet, pebrots, albergínies i ceba) Truita de patates amb enciam i blat de moro. Fruita	Sopa de peix amb arròs Gall dindi estofat amb verdures i xampinyons Gelatina	Crema de carbassó Lluç a la romana amb enciam i blat de moro Fruita temporada 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·lèrgens 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 : 659782898



CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES 1
				Bledes amb patates Tall rodó de llom rostit amb enciam i olives Fruita de temporada Pa integral
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
Espaguetis integrals amb tonyina, tomàquet, pebrots	Patates riojana (amb verdures i xoriço)	Arròs tres delícies (ou, pastanaga, York)	Coliflor amb patates	Sopa de pagès amb fideus ecològics
Truita de carbassó amb enciam i olives	Lluç al forn amb verdures	Mandonguilles vedella amb salsa de tomàquet	Pollastre al forn amb samfaina	Hamburguesa mixta planxa amb ceba i enciam i cogombre
Fruita	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita temporada	Fruita temporada Pa integral
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
SETMANA SANTA		SETMANA SANTA		
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
	Arròs amb tomàquet	Amanida de pasta (amb tomàquet, tonyina, olives)	Purè de patates	MENÚ ESPECIAL THAILANDIA PAD-SEE-EU (tallarins saltejats amb pollastre, all, ceba i soja)
	Crestes tonyina al forn amb xampinyons	Botifarra porc al forn amb salsa de tomàquet	Peix abadejo a l'andalusa amb enciam i cogombre	KAI JEOW (Truita de carn picada de porc amb arròs)
	Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita	Fruita
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
Crema de pastanagues	Amanida patata (tonyina, ou, olives)	Macarrons	Sopa de peix amb arròs	Crema de carbassó
Hamburguesa pollastre al forn amb enciam i olives	Pit de pollastre planxa amb pastanaga i cogombre	Napolitana (amb verdures, tomàquet, pebrots, albergínies i ceba)	Gall dindi estofat amb verdures i xampinyons	Lluç a la romana amb enciam i blat de moro
Fruita temporada	Fruita	Truita de patates amb enciam i blat de moro. Fruita	Gelatina	Fruita temporada 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·lèrgicogenes que formen part de la dieta basal. 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 : 659782898

