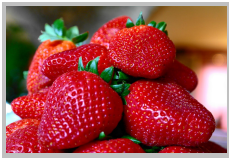




INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L. MENÚ ESCOLAR
CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

MARÇ 2022

DILLUNS	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	Llenties estofades amb pastanagues Suprema de lluç al forn amb ceba i tomàquet natural Fruita temporada Sopar: patates, ou i fruita	Espaguetis a la Napolitana (pebrots, tomàquet, ceba, i olives negres...) Truita de carbassó amb enciam Fruita de temporada Sopar: verdura, carn i fruita	Crema de carbassa Pollastre al forn amb xampinyons Fruita temporada Sopar: sopa de verdures i ou i fruita	Sopa de peix amb arròs Llom milanesa amb enciam i olives Iogurt Pa integral Sopar: verdura peix, i fruita
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Macarrons integrals bolonyesa (amb tomàquet, ceba, carn vedella) Truita de pernil amb enciam i olives Fruita Sopar: verdura, carn i fruita	Cigrons riojana (amb verdures i xoriço) Lluç al forn amb verduretes Fruita de temporada Sopar: verdura, carn i fruita	Arròs amb tomàquet Botifarra porc al forn amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita de temporada Sopar: sopa de verdures i peix	Mongetes tendres amb patates i pastanagues Estofat gall dindi estofat amb verdures i xampinyons Fruita temporada Sopar: verdura, ou i fruita	DINAR ESCOLLIT PELS NENS
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Espaguetis amb tomàquet i bacon) Peix Limanda romana amb enciam i olives Fruita temporada Sopar: verdura, carn i fruita	Coliflor amb patates Mandonguilles vedella estofades a la jardinera Fruita de temporada Sopar: verdura, ou i fruita	Sopa d'hortalisses amb cigrons Pit de pollastre arrebossat amb enciam i blat de moro Fruita temporada Sopar: verdura, peix i fruita	Arròs caldós amb pollastre Truita de carbassó amb enciam i cogombre Fruita temporada Sopar: sopa verdures i carn i fruita	Patates estofades amb pastanagues, pebrots i ceba Tall rodó de llom rostit amb xampinyons Iogurt Pa integral Sopar: verdura, peix i fruita
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Arròs amb tomàquet Hamburguesa pollastre planxa amb enciam i olives Fruita temporada Sopar: verdura, carn i fruita	Crema de carbassó Salsitxes porc al forn amb samfaina Fruita temporada Sopar: patates i ou i fruita	Macarrons amb tomàquet, tonyina Truita de patates amb tomàquet i blat de moro Fruita temporada Sopar: verdura, peix i fruita	Patates Riojana (amb xoriço, ceba pastanagues) Peix abadejo a l'andalusa amb enciam i cogombre Fruita temporada Sopar: verdura, carn i fruita	MARROC Sopa marroquí amb cigrons Tajín de pollastre amb cuscús Taronja amb mel Sopar: verdura i peix i fruita
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30	DIJOUS 31	DIVENDRES
Fideus a la cassola (amb verdures i costella porc) Lluç al forn amb enciam i olives Fruita temporada Sopar: verdura, carn i fruita	Puré de verdures amb crostons de pa Hamburguesa pollastre planxa amb ceba i tomàquet natural. Fruita Sopar: sopa verdures, peix i fruita	Tallarins Napolitana (amb verdures, tomàquet, pebrots, albergínies i ceba) Truita de carbassó amb enciam i blat de moro. Fruita Sopar: verdura, carn i fruita	Sopa de peix amb arròs Pollastre al forn i xampinyons) Fruita temporada Sopar: patata, ou 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 Laboratori Miralles. Responsable



ere Miralles i Curto. Llicenciat en Farmàcia i en Ciència i Tecnologia dels Aliments.Nº de col·legiat
fon del servei de menjador:

INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L. MENÚ SENSE PORC

MARÇ 2022 CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

DILLUNS	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	Llenties estofades amb pastanagues Suprema de lluç al forn amb ceba i tomàquet natural Fruita temporada	Espaguetis a la Napolitana (pebrots, tomàquet, ceba, i olives negres...) Truita de carbassó amb enciam Fruita de temporada	Crema de carbassa Pollastre al forn amb xampinyons Fruita temporada	Sopa de peix amb arròs Peix abadejo a l'andalusa amb enciam i olives Iogurt Pa integral
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Macarrons integrals bolonyesa (amb tomàquet, ceba, carn vedella) Truita de tonyina amb enciam i olives Fruita de temporada	Cigrons riojana (amb verdures) Lluç al forn amb verduretes Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Calamars romana amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita de temporada	Mongetes tendres amb patates i pastanagues Estofat gall dindi estofat amb verdures i xampinyons Fruita temporada	DINAR ESCOLLIT PELS NENS
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Espaguetis amb tomàquet Peix Limanda romana amb enciam i olives Fruita temporada	Coliflor amb patates Mandonguilles vedella estofades a la jardineria Fruita de temporada	Sopa d'hortalisses amb cigrons Pit de pollastre arrebossat amb enciam i blat de moro Fruita temporada	Arròs caldós amb pollastre Truita de carbassó amb enciam i cogombre Fruita temporada	Patates estofades amb pastanagues, pebrots i ceba Lluç al forn amb xampinyons Iogurt Pa integral
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Arròs amb tomàquet Hamburguesa pollastre planxa amb enciam i olives Fruita temporada	Crema de carbassó Salsitxes pollastre al forn amb samfaina Fruita temporada	Macarrons amb tomàquet, tonyina i formatge Truita de patates amb tomàquet i blat de moro Fruita temporada	Patates Riojana (amb ceba pastanagues) Peix abadejo a l'andalusa amb enciam i cogombre Fruita temporada	MARROC Sopa marroquí amb cigrons Tajín de pollastre amb cuscús Taronja amb mel
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30	DIJOUS 31	DIVENDRES
Fideus a la cassola (amb verdures) Lluç al forn amb enciam i olives Fruita temporada	Puré de verdures amb crostons de pa Hamburguesa pollastre planxa amb ceba i tomàquet natural Fruita temporada	Tallarins Napolitana (amb verdures, tomàquet, pebrots, alberginies i ceba) Truita de carbassó amb enciam i blat de moro Fruita temporada	Sopa de peix amb arròs Pollastre al forn i xampinyons Fruita temporada	

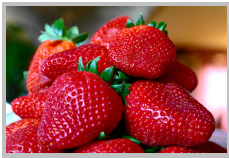
Les postres del menú (fruita) poden variar. Les fruites i verdures seran de temporada i proximitat. Una vegada a la setmana hi haurà pa integral. Dos vegades al mes hi haurà producte ecològic. S'utilitza oli alt oleic i d'oliva per fregir i cuinar i oli d'oliva verge per amanir. L'empresa té a la disposició 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 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 SENSE CARN

MARÇ 2022 CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

DILLUNS	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	Llenties estofades amb pastanagues Suprema de lluç al forn amb ceba i tomàquet natural Fruita temporada	Espaguetis a la Napolitana (pebrots, tomàquet, ceba, i olives negres...) Truita de carbassó amb enciam Fruita de temporada	Crema de carbassa Hamburguesa de llenties al forn amb xampinyons Fruita temporada	Sopa de peix amb arròs Peix abadejo a l'andalus amb enciam i olives Iogurt Pa integral
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Macarrons integrals (amb tomàquet, ceba) Truita de tonyina amb enciam i olives Fruita	Cigrons riojana (amb verdures) Lluç al forn amb verduretes Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Calamars romana amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita de temporada	Mongetes tendres amb patates i pastanagues Ous farcits amb tonyina amb maionesa amb verdures i xampinyons Fruita de temporada	DINAR ESCOLLIT PELS NENS
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Espaguetis amb tomàquet Peix Limanda romana amb enciam i olives Fruita temporada	Coliflor amb patates Mandonguilles de peix a la jardinera Fruita de temporada	Sopa d'hortalisses amb cigrons Crestes tonyina amb enciam i blat de moro Fruita temporada	Arròs caldós amb verdures Truita de carbassó amb enciam i cogombre Fruita temporada	Patates estofades amb pastanagues, pebrots i ceba Lluç al forn amb xampinyons Iogurt Pa integral
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Arròs amb tomàquet Hamburguesa Kale i quinoa amb enciam i olives Fruita temporada	Crema de carbassó Bastonets de lluç amb samfaina Fruita temporada	Macarrons amb tomàquet, tonyina i formatge Truita de patates amb tomàquet i blat de moro Fruita temporada	Patates Riojana (amb ceba pastanagues) Peix abadejo a l'andalus amb enciam i cogombre Fruita temporada	MARROC Sopa marroquí amb cigrons Tajin de peix amb cuscús Taronja amb mel
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30	DIJOUS 31	DIVENDRES
Fideus a la cassola (amb verdures) Lluç al forn amb enciam i olives Fruita temporada	Puré de verdures amb crostons de pa Hamburguesa de peix planxa amb ceba i tomàquet natural Fruita temporada	Tallarins Napolitana (amb verdures, tomàquet, pebrots, albergínies i ceba) Truita de carbassó amb enciam i blat de moro	Sopa de peix amb arròs Peix abadejo al forn i xampinyons Fruita temporada	

Fruita 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 ner fregir i cuinar i oli d'oliva verge per amanir. L'empresa té a la disposició dels usuaris del menjador es amb els ingredients al·lèrgens que formen part de la dieta basal. Aquest menú ha estat supervisat pel Departament de Nutrició i Bromatologia de Laboratoris Miralles. Responsable Miralles i Curto. Llicenciat en Farmàcia i en Ciència i Tecnologia dels Aliments. N.º de col·legiat del servei de menjador:



INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L. MENÚ ESCOLAR SENSE GLUTEN MARÇ 2022

CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

DILLUNS	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	Llenties estofades amb pastanagues Lluç al forn amb ceba i tomàquet natural Fruita temporada	Espaguetis SG a la Napolitana (pebrots, tomàquet, ceba, i olives negres...) Truita de carbassó amb enciam Fruita de temporada	Crema de carbassa Pollastre al forn amb xampinyons Fruita temporada	Sopa de peix amb arròs Llom planxa amb enciam i olives Iogurt
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Macarrons SG integrals bolonyesa (amb tomàquet, ceba, carn vedella) Truita de pernil SG amb enciam i olives Fruita	Cigrons riojana (amb verdures i xoriço) Lluç al forn amb verduretes Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Botifarra SG porc al forn amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita de temporada	Mongetes tendres amb patates i pastanagues Estofat gall dindi estofat amb verdures i xampinyons Fruita de temporada	DINAR ESCOLLIT PELS NENS
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Espaguetis SG amb tomàquet i bacon Peix Limanda planxa amb enciam i olives Fruita temporada	Coliflor amb patates Mandonguilles SG vedella estofades a la jardinera Fruita de temporada	Sopa d'hortalisses amb cigrons Pit de pollastre a la planxa amb enciam i blat de moro Fruita temporada	Arròs caldós amb pollastre Truita de carbassó amb enciam i cogombre Fruita temporada	Patates estofades amb pastanagues, pebrots i ceba Tall rodó de llom rostit amb xampinyons Iogurt
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Arròs amb tomàquet Hamburguesa pollastre SG planxa amb enciam i olives Fruita temporada	Crema de carbassó Salsitxes porc SG al forn amb samfaina Fruita temporada	Macarrons amb tomàquet, tonyina Truita de patates amb tomàquet i blat de moro Fruita temporada	Patates Riojana (amb xoriço, ceba pastanagues) Peix abadejo al forn amb enciam i cogombre Fruita temporada	MARROC Sopa marroquí amb cigrons Tajín de pollastre amb cuscús SG Taronja amb mel
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30	DIJOUS 31	DIVENDRES
Fideus SG a la cassola (amb verdures i costella porc) Lluç a la planxa amb enciam i olives Fruita temporada	Puré de verdures amb crostons de pa SG Hamburguesa pollastre SG planxa amb ceba i tomàquet natural. Fruita	Tallarins SG Napolitana (amb verdures, tomàquet, pebrots, albergínies i ceba)	Sopa de peix amb arròs Pollastre al forn i xampinyons Fruita temporada	

Truita de carbassó
amb enciam i blat de
moro. Fruita

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.

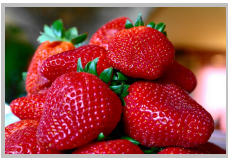
Aquest menú ha estat dissenyat i supervisat pel Departament de Nutrició i Bromatologia de Laboratoris. responsable Tècnic: Pere Miralles i Curto. Llicenciat en Farmàcia i en Ciència i Tecnologia dels s.Nº de col·legiat 7255. Telèfon del servei de menjador :



INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L. MENÚ ESCOLAR SENSE LACTOSA

MARÇ 2022

CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

DILLUNS	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	Llenties estofades amb pastanagues Suprema de lluç al forn amb ceba i tomàquet natural Fruita temporada	Espaguetis a la Napolitana (pebrots, tomàquet, ceba, i olives negres...) Truita de carbassó amb enciam Fruita de temporada	Crema de carbassa Pollastre al forn amb xampinyons Fruita temporada	Sopa de peix amb arròs Llom milanesa amb enciam i olives Iogurt SL Pa integral
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Macarrons integrals bolonyesa (amb tomàquet , ceba , carn vedella Truita de pernil amb enciam i olives Fruita	Cigrons riojana (amb verdures i xoriço) Lluç al forn amb verdures Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Botifarra SL porc al forn amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita de temporada	Mongetes tendres amb patates i pastanagues Estofat gall dindi estofat amb verdures i xampinyons Fruita temporada	DINAR ESCOLLIT PELS NENS
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Espaguetis amb tomàquet i bacon) Peix Limanda romana amb enciam i olives Fruita temporada	Coliflor amb patates Mandonguilles SL vedella estofades a la jardinera Fruita de temporada	Sopa d'hortalisses amb cigrons Pit de pollastre arrebossat amb enciam i blat de moro Fruita temporada	Arròs caldós amb pollastre Truita de carbassó amb enciam i cogombre Fruita temporada	Patates estofades amb pastanagues , pebrots i ceba Tall rodó de llom rostit amb xampinyons Iogurt SL Pa integral
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Arròs amb tomàquet Hamburguesa pollastre SL amb enciam i olives Fruita temporada	Crema de carbassó Salsitxes porc SL al forn amb samfaina Fruita temporada	Macarrons amb tomàquet , tonyina Truita de patates amb tomàquet i blat de moro Fruita temporada	Patates Riojana (amb xoriço, ceba pastanagues) Peix abadejo a l'andalusa amb enciam i cogombre Fruita temporada	MARROC Sopa marroquí amb cigrons Tajín de pollastre amb cuscús Taronja amb mel
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30	DIJOUS 31	DIVENDRES
Fideus a la cassola (amb verdures i costella porc) Lluç al forn amb enciam i olives	Puré de verdures amb crostons de pa Hamburguesa pollastre SL planxa	Tallarins Napolitana (amb verdures, tomàquet, pebrots, albergínies i ceba)	Sopa de peix amb arròs Pollastre al forn i xampinyons)	

Fruita temporada	amb ceba i tomàquet natural.Fruita	Truita de carbassó amb enciam i blat de moro. Fruita	Fruita temporada	
------------------	------------------------------------	--	------------------	---

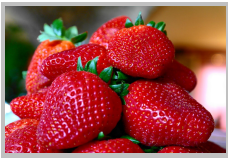
SENSE LACTOSA :SL

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 SENSE OU MARÇ 2022
CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

DILLUNS	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	Llenties estofades amb pastanagues Suprema de lluç al forn amb ceba i tomàquet natural Fruita temporada	Espaguetis a la Napolitana (pebrots, tomàquet, ceba, i olives negres...) i formatge Bistec vedella planxa amb enciam Fruita de temporada	Crema de carbassa Pollastre al forn amb xampinyons Iogurt	Sopa de peix amb arròs Llom planxa amb enciam i olives Fruita de temporada Pa integral
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Macarrons integrals bolonyesa (amb tomàquet , ceba , carn vedella i formatge Hamburguesa mixta planxa amb enciam i olives Fruita	Cigrons riojana (amb verdures i xoriço) Lluç al forn amb verdures Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Botifarra porc al forn amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita de temporada	Mongetes tendres amb patates i pastanagues Estofat gall dindi estofat amb verdures i xampinyons Iogurt	DINAR ESCOLLIT PELS NENS
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Espaguetis a la carbonara(crema de llet i bacon) Peix Limanda planxa amb enciam i olives Fruita temporada	Coliflor amb patates Mandonguilles vedella estofades a la jardineria Fruita de temporada	Sopa d'hortalisses amb cigrons Pit de pollastre planxa amb enciam i blat de moro Fruita temporada	Arròs caldós amb pollastre Pernil a la planxa amb enciam i cogombre Iogurt	Patates estofades amb pastanagues , pebrots i ceba Tall rodó de llom rostit amb xampinyons Fruita temporada Pa integral
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Arròs amb tomàquet Hamburguesa coliflor i formatge amb enciam i olives Fruita temporada	Crema de carbassó Salsitxes porc al forn amb samfaina Fruita temporada	Macarrons amb tomàquet , tonyina Gall dindi a la planxa amb tomàquet i blat de moro Fruita temporada	Patates Riojana (amb xoriço, ceba pastanagues) Peix abadejo a l'andalusa amb enciam i cogombre Iogurt	MARROC Sopa marroquí amb cigrons Tajín de pollastre amb cuscús Taronja amb mel

DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30	DIJOUS 31	DIVENDRES
Fideus a la cassola (amb verdures i costella porc)	Purè de verdures amb crostons de pa	Tallarins Napolitana (amb verdures, tomàquet, pebrots, albergínies i ceba)	Sopa de peix amb arròs	
Lluç al forn amb enciam i olives	Hamburguesa pollastre planxa amb ceba i tomàquet natural.Fruita	Carbassó gratinat amb formatge amb enciam i blat de moro. Fruita	Pollastre stroganof (amb crema de llet i xampinyons)	
Fruita temporada			Iogurt	

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 Tecnologia de Laboratoris Miralles. responsable Tècnic: Pere Miralles i Curto. Llicenciat en Farmàcia i en el servei de menjador :



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

MARÇ 2022 CENTRE: **MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA**

DILLUNS	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	Llenties estofades amb pastanagues	Espaguetis a la Napolitana (pebrots, tomàquet, ceba, i olives negres...)	Crema de carbassa	Sopa de peix amb arròs
	Suprema de lluç al forn amb ceba i tomàquet natural Fruita temporada	Truita de carbassó amb enciam Fruita de temporada	Pollastre al forn amb xampinyons Fruita temporada	Llom milanesa amb enciam i olives Iogurt Pa integral
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Macarrons integrals bolonyesa (amb tomàquet , ceba , carn vedella Truita de pernil amb enciam i olives Fruita	Cigrons riojana (amb verdures i xoriço) Lluç al forn amb verduretes Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Botifarra porc al forn amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita de temporada	Mongetes tendres amb patates i pastanagues Estofat gall dindi estofat amb verdures i xampinyons Fruita temporada	DINAR ESCOLLIT PELS NENS
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Espaguetis amb tomàquet i bacon) Peix Limanda romana amb enciam i olives Fruita temporada	Coliflor amb patates Mandonguilles vedella estofades a la jardineria Fruita de temporada	Sopa d'hortalisses amb cigrons Pit de pollastre arrebossat amb enciam i blat de moro Fruita temporada	Arròs caldós amb pollastre Truita de carbassó amb enciam i cogombre Fruita temporada	Patates estofades amb pastanagues , pebrots i ceba Tall rodó de llom rostit amb xampinyons Iogurt Pa integral
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Arròs amb tomàquet Hamburguesa pollastre planxa amb enciam i olives Fruita temporada	Crema de carbassó Salsitxes porc al forn amb samfaina Fruita temporada	Macarrons amb tomàquet , tonyina Truita de patates amb tomàquet i blat de moro Fruita temporada	Patates Riojana (amb xoriço, ceba pastanagues) Peix abadejo a l'andalusa amb enciam i cogombre Fruita temporada	MARROC Sopa marroquí amb cigrons Tajín de pollastre amb cuscús Taronja amb mel

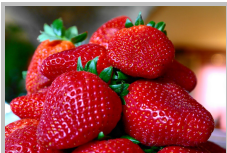
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30	DIJOUS 31	DIVENDRES
Fideus a la cassola (amb verdures i costella porc) Lluç al forn amb enciam i olives Fruita temporada	Purè de verdures amb crostons de pa Hamburguesa pollastre planxa amb ceba i tomàquet natural.Fruita	Tallarins Napolitana (amb verdures, tomàquet, pebrots, albergínies i ceba) Truita de carbassó amb enciam i blat de moro. Fruita	Sopa de peix amb arròs Pollastre al forn i xampinyons Fruita 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·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 MARÇ 2022
CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

DILLUNS	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
 Patates estofades amb pastanagues Suprema de lluç al forn amb ceba i tomàquet natural Fruita temporada	Patates riojana (amb verdures i xoriço) Lluç al forn amb verduretes Fruita de temporada	Espaguetis a la Napolitana (pebrots, tomàquet, ceba, i olives negres...) Truita de carbassó amb enciam Fruita de temporada	Crema de carbassa Pollastre al forn amb xampinyons Fruita temporada	Sopa de peix amb arròs Llom milanesa amb enciam i olives Iogurt Pa integral
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Macarrons integrals bolonyesa (amb tomàquet , ceba , carn vedella Truita de pernil amb enciam i olives Fruita	Patates riojana (amb verdures i xoriço) Lluç al forn amb verduretes Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Botifarra porc al forn amb salsa de tomàquet Fruita de temporada	Purè de patata Estofat gall dindi estofat amb verdures i xampinyons Fruita temporada	DINAR ESCOLLIT PELS NENS
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Espaguetis amb tomàquet i bacon) Peix Limanda romana amb enciam i olives Fruita temporada	Coliflor amb patates Mandonguilles vedella estofades a la jardineria (sense pèsols) Fruita de temporada	Sopa d'hortalisses amb pasta Pit de pollastre arrebossat amb enciam i blat de moro Fruita temporada	Arròs caldós amb pollastre Truita de carbassó amb enciam i cogombre Fruita temporada	Patates estofades amb pastanagues , pebrots i ceba Tall rodó de llom rostit amb xampinyons Iogurt Pa integral
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Arròs amb tomàquet Hamburguesa pollastre planxa amb enciam i olives Fruita temporada	Crema de carbassó Salsitxes porc al forn amb samfaina Fruita temporada	Macarrons amb tomàquet , tonyina Truita de patates amb tomàquet i blat de moro Fruita temporada	Patates Riojana (amb xoriço, ceba pastanagues) Peix abadejo a l'andalusa amb enciam i cogombre Fruita temporada	MARROC Sopa marroquí Tajín de pollastre amb cuscús Taronja amb mel

DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30	DIJOUS 31	DIVENDRES
Fideus a la cassola (amb verdures i costella porc)	Puré de verdures amb crostons de pa	Tallarins Napolitana (amb verdures, tomàquet, pebrots, albergínies i ceba)	Sopa de peix amb arròs	
Lluç al forn amb enciam i olives	Hamburguesa pollastre planxa amb ceba i tomàquet natural.Fruita	Truita de carbassó amb enciam i blat de moro. Fruita	Pollastre al forn i xampinyons	
Fruita temporada			Fruita 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 Ciència i Tecnologia dels Aliments.Nº de col·legiat 7255. Telèfon del servei de menjador :