



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

MAIG 2022

DILLUNS 2  DILLUNS 9 Amanida de pasta(tomàquet, olives, tonyina) Lluç al forn amb verduretes Fruita temporada Sopar: verdura, carn i fruita DILLUNS 16 Llenties estofades amb verdures Hamburguesa pollastre planxa i enciam i pastanaga ratllada Fruita temporada Sopar: verdura,carn,fruita DILLUNS 23 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, ou,...) Lluç al forn amb verduretes Fruita temporada Sopar: verdura, carn, fruita DILLUNS 30 Arròs amb tomàquet Llom milanesa amb enciam i olives Fruita temporada Sopar: verdura, carn i fruita	DIMARTS 3 Arròs amb tomàquet Crestes tonyina al forn amb xampinyons saltejats Fruita temporada Sopar: verdura, carn i fruita DIMARTS 10 Llenties riojana (amb verdures i xoriço) Truita de carbassó amb enciam i blat moro Fruita temporada Sopar: verdura, carn i fruita DIMARTS 17 Macarrons integrals a la Napolita(pebrots, ceba,tomàquet, Albergínies) Truita de patates amb tomàquet i cogombre .Fruita Sopar:verdura, carn,f. DIMARTS 24 Patates Riojana (amb xoriço) i pastanagues Truita de tonyina amb enciam i blat de moro Fruita temporada Sopar.: Verdura, carn i fruita DIMARTS 31 Empedrat de mongetes blanques (tonyina,ou, olives,tomàquet...) Pollastre a l'ast amb xampinyons) Fruita Sopar: sopa verdures, peix i fruita	DIMECRES 4 Amanida de patata (tonyina, tomàquet,olives, blat moro) Pollastre a la llimona amb enciam i cogombre Fruita temporada Sopar: sopa verdures,peix,fruita DIMECRES 11 Arròs milanesa (amb verdures pastanagues,pèsol, Ceba,pebrots...) Mandonguilles de peix estofades amb xampinyons. Fruita Sopar: sopa de verdures i peix DIMECRES 18 Arròs caldós amb pollastre Peix Limanda a l'andalusa amb enciam i olives Fruita temporada Sopar: sopa verdures , carn,f DIMECRES 25 Crema de carbassó Pit de pollastre planxa amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita temporada Sopar: sopa de verdures, peix i fruita DIMECRES	DIJOUS 5 Cigrons estofats amb verdures (pastanaga i patata) Peix Abadejo a l'andalusa amb enciam i blat de moro . Fruita Sopar: verdura,ou,fruita DIJOUS 12 Coliflor amb patates Pollastre al forn amb samfaina Gelatina maduixa Sopar: verdura, ou i fruita DIJOUS 19 Amanida russa(mongetes, Pastanagues, pèsols..) Gall dindi estofat amb xampinyons Fruita Sopar:sopa verdures,ou, fruita DIJOUS 26 Potatge de cigrons amb bledes Peix abadejo a l'andalusa amb enciam i cogombre Fruita temporada Sopar :verdura, carn i fruita DIJOUS	DIVENDRES 6 Mongetes tendres amb patates , ceba i pastanagues Mandonguilles vedella en salsa de tomàquet i pèsols Fruita de temporada Pa integral Sopar: verdura peix, i fruita DIVENDRES 13 Sopa de peix amb fideus ecològics Botifarra porc al forn amb ceba i tomàquet Fruita temporada Pa integral Sopar: patates i peix i fruita DIVENDRES 20 DINAR ESCOLLIT PELS NENS DIVENDRES 27 MENÚ ESPECIAL AMÈRICA MACARRONS BLANCS AMB TOMÀQUET HAMBURGUESA VEDELLA PLANXA AMB CEBÀ I PATATES XIPS GELATINA 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·lèrgicògens 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: 626456443

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

MAIG 2022

DILLUNS 2 	DIMARTS 3 Arròs amb tomàquet Crestes de tonyina al forn amb xampinyons saltejats Fruita temporada	DIMECRES 4 Amanida de patata (tonyina, tomàquet, olives, blat moro) Pollastre a la llimona amb enciam i cogombre Fruita temporada	DIJOUS 5 Cigrons estofats amb verdures (pastanaga i patata) Peix Abadejo a l'andalusa amb enciam i blat de moro. Fruita	DIVENDRES 6 Mongetes tendres amb patates, ceba i pastanagues Mandonguilles vedella en salsa de tomàquet i pèsols Fruita de temporada Pa integral
DILLUNS 9 Amanida de pasta (tomàquet, olives, tonyina,) Lluç al forn amb verdures Fruita temporada	DIMARTS 10 Llenties amb pastanagues i pebrots Truita de carbassó amb enciam i blat moro Fruita temporada	DIMECRES 11 Arròs milanesa (amb verdures pastanagues, pèsol, Ceba, pebrots...) Mandonguilles de peix estofades amb xampinyons. Fruita	DIJOUS 12 Coliflor amb patates Pollastre al forn amb samfaina Gelatina	DIVENDRES 13 Sopa de peix amb fideus ecològics Botifarra pollastre al forn amb ceba i tomàquet Fruita temporada Pa integral
DILLUNS 16 Llenties estofades amb verdures Hamburguesa pollastre planxa i enciam i pastanaga ratllada Fruita temporada	DIMARTS 17 Macarrons integrals a la Napolita (pebrots, ceba, tomàquet, Albergínies) Truita de patates amb tomàquet i cogombre. Fruita	DIMECRES 18 Arròs caldós amb pollastre Peix Limanda a l'andalusa amb enciam i olives Fruita temporada	DIJOUS 19 Amanida russa (mongetes, pastanagues, pèsols..) maionesa Gall dindi estofat amb xampinyons Fruita	DIVENDRES 20 DINAR ESCOLLIT PELS NENS
DILLUNS 23 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, ou....) Lluç al forn amb verdures Fruita temporada	DIMARTS 24 Patates amb pastanagues i ceba Truita de tonyina amb enciam i blat de moro Fruita temporada	DIMECRES 25 Crema de carbassó Pit de pollastre planxa amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita temporada	DIJOUS 26 Potatge de cigrons amb bledes Peix abadejo a l'andalusa amb enciam i cogombre Fruita temporada	DIVENDRES 27 MENÚ ESPECIAL AMÈRICA MACARRONS BLANCS AMB TOMÀQUET HAMBURGUESA DE VEDELLA PLANXA AMB CEBA I PATATES XIPS GELATINA
DILLUNS 30 Arròs amb tomàquet Truita de patates al forn amb enciam i olives Fruita temporada	DIMARTS 31 Empedrat de mongetes blanques (tonyina, ou, olives, tomàquet) Pollastre a l'ast amb xampinyons Fruita	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. N° de col·legiat 7255. Telèfon del servei de menjador: 626456443



INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L. MENÚ SENSE CARN **MAIG 2022**

CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

DILLUNS 2  	DIMARTS 3 Arròs amb tomàquet Crestes de tonyina al forn amb xampinyons saltejats Fruita temporada	DIMECRES 4 Amanida de patata (tonyina, tomàquet, olives, blat moro) Truita de tonyina amb enciam i cogombre Fruita temporada	DIJOUS 5 Cigrons estofats amb verdures (pastanaga i patata) Peix Abadejo a l'andalusa amb enciam i blat de moro. Fruita	DIVENDRES 6 Mongetes tendres amb patates, ceba i pastanagues Mandonguilles peix en salsa de tomàquet i pèsols Fruita de temporada Pa integral
DILLUNS 9 Amanida de pasta (tomàquet, olives, tonyina,) Lluç al forn amb verdures Fruita temporada	DIMARTS 10 Llenties amb pastanagues i pebrots Truita de carbassó amb enciam i blat moro Fruita temporada	DIMECRES 11 Arròs milanesa (amb verdures pastanagues, pèsol, Ceba, pebrots...) Mandonguilles de peix estofades amb xampinyons. Fruita	DIJOUS 12 Coliflor amb patates Abadejo al forn amb samfaina Iogurt	DIVENDRES 13 Sopa de peix amb fideus ecològics Crestes de tonyina al forn amb ceba i tomàquet Fruita temporada Pa integral
DILLUNS 16 Llenties estofades amb verdures Hamburguesa de lluç al forn amb enciam i pastanaga ratllada Fruita temporada	DIMARTS 17 Macarrons integrals a la Napolita (pebrots, ceba, tomàquet, Albergínies) Truita de patates amb tomàquet i cogombre. Fruita	DIMECRES 18 Arròs caldós amb verdures Peix Limanda a l'andalusa amb enciam i olives Fruita temporada	DIJOUS 19 Amanida russa (mongetes, pastanagues, pèsols...) Hamburguesa de llenties al forn amb xampinyons Fruita temporada	DIVENDRES 20 DINAR ESCOLLIT PELS NENS
DILLUNS 23 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, ou....) Lluç al forn amb verdures Fruita temporada	DIMARTS 24 Patates amb pastanagues i ceba Truita de tonyina amb enciam i blat de moro Fruita temporada	DIMECRES 25 Crema de carbassó Hamburguesa de Kale i Quinoa planxa amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita temporada	DIJOUS 26 Potatge de cigrons amb bledes Peix abadejo a l'andalusa amb enciam i cogombre Fruita temporada	DIVENDRES 27 MENÚ ESPECIAL AMÈRICA MACARRONS BLANCS AMB FORMATGE FÓS HAMBURGUESA DE PEIX PLANXA AMB CEBA I PATATES XIPS GELATINA
DILLUNS 30 Arròs amb tomàquet Truita de patates amb enciam i olives	DIMARTS 31 Empedrat de mongetes blanques (tonyina, ou, olives, tomàquet)	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES

Fruita temporada

Mandonguilles de
peix amb
xampinyons)
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·lèrgicògens 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: 626456443

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

DILLUNS 2  DILLUNS 9 Amanida de pasta SG(tomàquet, olives, tonyina) Lluç al forn amb verdures Fruita temporada	DIMARTS 3 Arròs amb tomàquet Truita de patates amb xampinyons saltejats Fruita temporada	DIMECRES 4 Amanida de patata (tonyina, tomàquet,olives, blat moro) Pollastre a la llimona amb enciam i cogombre Fruita temporada	DIJOUS 5 Cigrons estofats amb verdures (pastanaga i patata) Peix Abadejo a la planxa amb enciam i blat de moro . Fruita	DIVENDRES 6 Mongetes tendres amb patates , ceba i pastanagues Mandonguilles vedellaSG en salsa de tomàquet i pèsols Fruita de temporada
DILLUNS 16 Llenties estofades amb verdures Hamburguesa pollastre SG planxa i enciam i pastanaga ratllada Fruita temporada	DIMARTS 10 Llenties riojana (amb verdures i xoriço) Truita de carbassó amb enciam i blat moro Fruita temporada	DIMECRES 11 Arròs milanesa (amb verdures pastanagues,pèsol, Ceba,pebrots...) Mandonguilles de peix SG estofades amb xampinyons. Fruita	DIJOUS 12 Coliflor amb patates Pollastre al forn amb samfaina Gelatina maduixa	DIVENDRES 13 Sopa de peix amb fideus SG Botifarra porcSG al forn amb ceba i tomàquet Fruita temporada
DILLUNS 23 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, ou....) Lluç al forn amb verdures Fruita temporada	DIMARTS 17 Macarrons SG a la Napolita(pebrots, ceba,tomàquet, Albergínies) Truita de patates amb tomàquet i cogombre .Fruita	DIMECRES 18 Arròs caldós amb pollastre Peix Limanda a la planxa amb enciam i olives Fruita temporada	DIJOUS 19 Amanida rusa(mongetes, Pastanagues, pèsols..) Gall dindi estofat amb xampinyons Fruita	DIVENDRES 20 DINAR ESCOLLIT PELS NENS
DILLUNS 30 Arròs amb tomàquet	DIMARTS 24 Patates Riojana (amb xoriço) i pastanagues Truita de tonyina amb enciam i blat de moro Fruita temporada	DIMECRES 25 Crema de carbassó Pit de pollastre planxa amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita temporada	DIJOUS 26 Potatge de cigrons amb bledes Peix abadejo a la planxa amb enciam i cogombre Fruita temporada	DIVENDRES 27 MENÚ ESPECIAL AMÈRICA MACARRONS SG BLANCS AMB TOMÀQUET HAMBURGUESA SGVEDELLA PLANXA AMB CEBA I PATATES XIPS GELATINA DIVENDRES

Llom planxa enciam i olives	(tonyina,ou, olives,tomàquet...)
Fruita temporada	Pollastre a l'ast amb xampinyons)
	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



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 : 626456443

INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L. MENÚ ESCOLAR SENSE LACTOSA

MAIG 2022

CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

DILLUNS 2 	DIMARTS 3 Arròs amb tomàquet Truita de patates al forn amb xampinyons saltejats Fruita temporada	DIMECRES 4 Amanida de patata (tonyina, tomàquet,olives, blat moro) Pollastre a la llimona amb enciam i cogombre Fruita temporada	DIJOUS 5 Cigrons estofats amb verdures (pastanaga i patata) Peix Abadejo a l'andalusa amb enciam i blat de moro . Fruita	DIVENDRES 6 Mongetes tendres amb patates , ceba i pastanagues Mandonguilles vedellaSL en salsa de tomàquet i pèsols Fruita de temporada Pa integral
DILLUNS 9 Amanida de pasta(tomàquet, olives, tonyina) Lluç al forn amb verdures Fruita temporada	DIMARTS 10 Llenties riojana (amb verdures i xoriço) Truita de carbassó amb enciam i blat moro Fruita temporada	DIMECRES 11 Arròs milanesa (amb verdures pastanagues,pèsol, Ceba,pebrots...) Mandonguilles de peix estofades amb xampinyons. Fruita	DIJOUS 12 Coliflor amb patates Pollastre al forn amb samfaina Gelatina maduixa	DIVENDRES 13 Sopa de peix amb fideus ecològics Botifarra porcSL al forn amb ceba i tomàquet Fruita temporada Pa integral
DILLUNS 16 Llenties estofades amb verdures Hamburguesa pollastreSL planxa i enciam i pastanaga ratllada Fruita temporada	DIMARTS 17 Macarrons integrals a la Napolita(pebrots, ceba,tomàquet, Albergínies) Truita de patates amb tomàquet i cogombre .Fruita	DIMECRES 18 Arròs caldós amb pollastre Peix Limanda a l'andalusa amb enciam i olives Fruita temporada	DIJOUS 19 Amanida russa(mongetes, Pastanagues, pèsols..) Gall dindi estofat amb xampinyons Fruita	DIVENDRES 20 DINAR ESCOLLIT PELS NENS
DILLUNS 23 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, ou....) Lluç al forn amb verdures Fruita temporada	DIMARTS 24 Patates Riojana (amb xoriço) i pastanagues Truita de tonyina amb enciam i blat de moro Fruita temporada	DIMECRES 25 Crema de carbassó Pit de pollastre planxa amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita temporada	DIJOUS 26 Potatge de cigrons amb bledes Peix abadejo a l'andalusa amb enciam i cogombre Fruita temporada	DIVENDRES 27 MENÚ ESPECIAL AMÈRICA MACARRONS BLANCS AMB TOMÀQUET HAMBURGUESA SLVEDELLA PLANXA AMB CEBÀ I PATATES XIPS GELATINA
DILLUNS 30	DIMARTS 31	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES

Arròs amb tomàquet	Empedrat de mongetes blanques
Llom milanesa amb enciam i olives	(tonyina,ou, olives,tomàquet...)
Fruita temporada	Pollastre a l'ast amb xampinyons)
	Fruita

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 : 626456443



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

DILLUNS 2 	DIMARTS 3 Arròs amb tomàquet Pernil planxa amb xampinyons saltejats Fruita temporada	DIMECRES 4 Amanida de patata (tonyina, tomàquet,olives, blat moro) Pollastre a la llimona amb enciam i cogombre Fruita temporada	DIJOUS 5 Cigrons estofats amb verdures (pastanaga i patata) Peix Abadejo a l'andalusa amb enciam i blat de moro. Fruita	DIVENDRES 6 Mongetes tendres amb patates , ceba i pastanagues Mandonguilles vedella en salsa de tomàquet i pèsols Fruita de temporada Pa integral
DILLUNS 9 Amanida de pasta(tomàquet, olives, tonyina, Lluç al forn amb verdures Fruita temporada	DIMARTS 10 Llenties riojana (amb verdures i xoriço) Gall dindi planxa amb enciam i blat moro Fruita temporada	DIMECRES 11 Arròs milanesa (amb verdures pastanagues,pèsol, Ceba,pebrots...) Mandonguilles de peix estofades amb xampinyons. Fruita	DIJOUS 12 Coliflor amb patates Pollastre al forn amb samfaina Gelatina	DIVENDRES 13 Sopa de peix amb fideus ecològics Botifarra porc al forn amb ceba i tomàquet Fruita temporada Pa integral
DILLUNS 16 Llenties estofades amb verdures Hamburguesa pollastre planxa i enciam i pastanaga ratllada Fruita temporada	DIMARTS 17 Macarrons integrals a la Napolita(pebrots, ceba,tomàquet, Albergínies) Pollastre planxa amb tomàquet i cogombre Fruita	DIMECRES 18 Arròs caldós amb pollastre Peix Limanda a l'andalusa amb enciam i olives Fruita temporada	DIJOUS 19 Amanida russa(mongetes, pastanagues, pèsols..) Gall dindi estofat amb xampinyons Fruita	DIVENDRES 20 DINAR ESCOLLIT PELS NENS
DILLUNS 23 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga,) Lluç al forn amb verdures Fruita temporada	DIMARTS 24 Patates Riojana (amb xoriço) i pastanagues Salsitxes porc al forn amb enciam i blat de moro Fruita temporada	DIMECRES 25 Crema de carbassó Pit de pollastre planxa amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita temporada	DIJOUS 26 Potatge de cigrons amb bledes Peix abadejo a l'andalusa amb enciam i cogombre	DIVENDRES 27 MENÚ ESPECIAL AMÈRICA MACARRONS BLANCS AMB TOMÀQUET HAMBURGUESA VEDELLA PLANXA AMB

			Fruita temporada	CEBA I PATATES XIPS GELATINA DIVENDRES
DILLUNS 30	DIMARTS 31	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Arròs amb tomàquet	Empedrat de mongetes blanques (tonyina, olives)			
Llom planxa amb enciam i olives	Pollastre a l'ast amb xampinyons, tomàquet)			
Fruita temporada	Fruita			

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. N° de col·legiat 7255. Telèfon del servei de menjador : 626456443



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

MAIG 2022 CENTRE: MARE DE DÉU DE MUNTANYA

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
	Arròs amb tomàquet Truita de patates amb xampinyons saltejats Fruita temporada	Amanida de patata (tonyina, tomàquet, olives, blat moro) Pollastre a la llimona amb enciam i cogombre Fruita temporada	Cigrons estofats amb verdures (pastanaga i patata) Peix Abadejo a l'andalusa amb enciam i blat de moro . Fruita	Mongetes tendres amb patates , ceba i pastanagues Mandonguilles vedella en salsa de tomàquet i pèsols Fruita de temporada Pa integral
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
Amanida de pasta (tomàquet, olives, tonyina) Lluç al forn amb verdures Fruita temporada	Llenties riojana (amb verdures i xoriço) Truita de carbassó amb enciam i blat moro Fruita temporada	Arròs milanesa (amb verdures pastanagues, pèsol, Ceba, pebrots...) Mandonguilles de peix estofades amb xampinyons. Fruita	Coliflor amb patates Pollastre al forn amb samfaina Gelatina maduixa	Sopa de peix amb fideus ecològics Botifarra porc al forn amb ceba i tomàquet Fruita temporada Pa integral
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
Llenties estofades amb verdures Hamburguesa pollastre planxa i enciam i pastanaga ratllada Fruita temporada	Macarrons integrals a la Napolita (pebrots, ceba, tomàquet, Albergínies) Truita de patates amb tomàquet i cogombre .Fruita	Arròs caldós amb pollastre Peix Limanda a l'andalusa amb enciam i olives Fruita temporada	Amanida russa (mongetes, Pastanagues, pèsols...) Gall dindi estofat amb xampinyons Fruita	DINAR ESCOLLIT PELS NENS
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, ou....) Lluç al forn amb verdures Fruita temporada	Patates Riojana (amb xoriço) i pastanagues Truita de tonyina amb enciam i blat de moro Fruita temporada	Crema de carbassó Pit de pollastre planxa amb salsa de tomàquet i pèsols	Potatge de cigrons amb bledes Peix abadejo a l'andalusa amb	MENÚ ESPECIAL AMÈRICA MACARRONS BLANCS AMB TOMÀQUET

		Fruita temporada	enciam i cogombre Fruita temporada	HAMBURGUESA VEDELLA PLANXA AMB CEBA I PATATES XIPS GELATINA
DILLUNS 30	DIMARTS 31	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Arròs amb tomàquet	Empedrat de mongetes blanques (tonyina,ou, olives,tomàquet...)			
Llom milanesa amb enciam i olives	Pollastre a l'ast amb xampinyons)			
Fruita temporada	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·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 :

INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L. MENÚ ESCOLAR SENSE LLEGUMS MAIG 2022

CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
		Arròs amb tomàquet Crestes de tonyina al forn amb xampinyons saltejats Fruita temporada	Amanida de patata (tonyina, tomàquet,olives, blat moro) Pollastre a la llimona amb enciam i cogombre Fruita temporada	Espaguetis amb tomàquet Peix Abadejo a l'andalusia amb enciam i blat de moro Fruita	Patates , ceba i pastanagues Mandonguilles vedella en salsa de tomàquet Fruita de temporada Pa integral
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
	Amanida de pasta(tomàquet, olives, tonyina) Lluç al forn amb verdures Fruita temporada	Patates riojana (amb verdures i xoriço) Truita de carbassó amb enciam i blat moro Fruita temporada	Arròs milanesa (amb verdures pastanagues, Ceba,pebrots...) Mandonguilles de peix estofades amb xampinyons. Fruita	Coliflor amb patates Pollastre al forn amb samfaina Gelatina	Sopa de peix amb fideus ecològics Botifarra porc al forn amb ceba i tomàquet Fruita temporada Pa integral
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
	Crema de carbassó Hamburguesa pollastre planxa amb enciam i pastanaga ratllada Fruita temporada	Macarrons integrals a la Napolita(pebrots, ceba,tomàquet, Albergínies) Truita de patates amb tomàquet i cogombre .Fruita	Arròs caldós amb pollastre Peix Limanda a l'andalusia amb enciam i olives Fruita temporada	Amanida de patata amb tomàquet, tonyina i olives Gall dindi estofat amb xampinyons Fruita	DINAR ESCOLLIT PELS NENS
	DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
	Arròs tres delícies (pernil, pastanaga, ou....) Lluç al forn amb verdures	Patates Riojana (amb xoriço) i pastanagues Truita de tonyina amb enciam i blat de moro	Crema de carbassó Pit de pollastre planxa amb salsa de tomàquet	Bledes amb patates Peix abadejo a l'andalusia amb	MENÚ ESPECIAL AMÈRICA MACARRONS BLANCS AMB TOMÀQUET

Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	enciam i cogombre Fruita temporada	HAMBURGUESA VEDELLA PLANXA AMB CEBA I PATATES XIPS GELATINA
DILLUNS 30	DIMARTS 31	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Arròs amb tomàquet	Amanida de patata			
Llom milanesa amb enciam i olives	(tonyina,ou, olives, tomàquet...) Pollastre a l'ast amb xampinyons)			
Fruita temporada	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 : 626456443