



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

JUNY 2022

FESTA	DILLUNS 	DIMARTS	DIMECRES 1 Coliflor amb patates Hamburguesa SL pollastre planxa amb enciam i cogombre Fruita temporada Sopar: sopa verdures,peix,fruita	DIJOUS 2 Cigrons estofats amb verdures (pastanaga,ceba, Pebrots) Trita de patates amb enciam i blat de moro. Fruita Sopar: verdura,carn fruita	DIVENDRES 3 Crema de carbassó Lluç al forn en salsa de tomàquet i pèsols Macedònia fruites Pa integral Sopar: verdura ou, i fruita
	DILLUNS 6	DIMARTS 7 Llenties riojana (amb verdures i xoriço) Trita de carbassó amb enciam i blat moro Fruita temporada Sopar: verdura, carn i fruita	DIMECRES 8 Amanida de pasta (tonyina, tomàquet..) Botifarra porcSL al forn amb ceba i enciam Fruita Sopar: sopa de verdures i peix i f.	DIJOUS 9 Mongetes tendres amb patates Pollastre al forn amb samfaina Gelatina Sopar: verdura, ou i fruita	DIVENDRES 10 Sopa de peix amb arròs ecològic Lluç al forn amb ceba i tomàquet Fruita temporada Pa integral Sopar: patates i carn i fruita
	DILLUNS 13 Espaguetis integrals amb tomàquet i bacon Llom a la planxa amb enciam i pastanaga ratllada Fruita temporada Sopar: verdura,peix ,fruita	DIMARTS 14 Arròs caldós amb pollastre i verdures Trita de patates amb tomàquet i cogombre Fruita Sopar:verdura, carn,f.	DIMECRES 15 Cigrons estofats amb verdures Peix Limanda a l'andalusa amb enciam i olives Fruita temporada Sopar: verdura , carn,f	DIJOUS 16 Amanida de patata(tomàquet, pastanagues, pèsols..)maionesa Pit de pollastre planxa amb tomàquet natural Fruita Sopar:sopa verdures,ou, fruita	DIVENDRES 17 Crema de carbassa Mandonguilles SL vedella estofades amb xampinyons Macedònia fruites Pa integral Sopar: sopa verdures amb peix i fruita
	DILLUNS 20 Arròs amb tomàquet Suprema de lluç al forn amb verdures Fruita temporada Sopar: verdura, carn, fruita	DIMARTS 21 Crema de verdures Pollastre al forn a la llimona amb xampinyons Fruita temporada Sopar.: Verdura, ou i fruita	DIMECRES 22 Pica-pica Pizza Gel de gel Sopar: sopa de verdures, peix i fruita	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
BON ESTIU					
					
BON ESTIU					
					
BON ESTIU					

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:



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
		Coliflor amb patates Hamburguesa pollastre planxa amb enciam i cogombre Fruita temporada	Cigrons estofats amb verdures (pastanaga, ceba, Pebrots) Truita de patates amb enciam i blat de moro. Fruita	Crema de carbassó Lluç al forn en salsa de tomàquet i pèsols Macedònia fruites Pa integral
DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
FESTA	Llenties riojana (amb verdures) Truita de carbassó amb enciam i blat moro Fruita temporada	Amanida de pasta (tonyina, tomàquet..) Botifarra pollastre al forn amb ceba i enciam Fruita	Mongetes tendres amb patates Pollastre al forn amb samfaina Gelatina	Sopa de peix amb arròs ecològic Lluç al forn amb ceba i tomàquet Fruita temporada Pa integral
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
Espaguetis integrals amb tomàquet i ceba i pebrots Crestes de tonyina al forn amb enciam i pastanaga ratllada Fruita temporada	Arròs caldós amb pollastre i verdures Truita de patates amb tomàquet i cogombre Fruita	Cigrons estofats amb verdures Peix Limanda a l'andalusa amb enciam i olives Fruita temporada	Amanida de patata (tomàquet, pastanagues, pèsols..) maionesa Pit de pollastre planxa amb tomàquet natural Fruita	Crema de carbassa Mandonguilles vedella estofades amb xampinyons Macedònia fruites Pa integral
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
Arròs amb tomàquet Suprema de lluç al forn amb verduretes Fruita temporada	Crema de verdures Pollastre al forn a la llimona amb xampinyons Fruita temporada	Pica-pica Pizza de tonyina Gel de gel		
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES
BON ESTIU		BON ESTIU		BON ESTIU

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: Miralles i Curto. Llicenciat en Farmàcia i en Ciència i Tecnologia dels Aliments. N° de col·legiat: []
n del servei de menjador:



CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
		Coliflor amb patates Hamburguesa de peix planxa amb enciam i cogombre Fruita temporada	Cigrons estofats amb verdures (pastanaga, ceba, Pebrots) Truita de patates amb enciam i blat de moro. Fruita	Crema de carbassó Lluç al forn en salsa de tomàquet i pèsols Macedònia fruites Pa integral
DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
FESTA	Llenties estofades amb verdures) Truita de carbassó amb enciam i blat moro Fruita temporada	Amanida de pasta (tonyina, tomàquet..) Peix abadejo al forn amb ceba i enciam Fruita	Mongetes tendres amb patates Truita de xampinyons amb samfaina Gelatina	Sopa de peix amb arròs ecològic Lluç al forn amb ceba i tomàquet Fruita temporada Pa integral
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
Espaguetis integrals amb tomàquet, pebrots, ceba Crestes de tonyina al forn amb enciam i pastanaga ratllada Fruita temporada	Arròs caldós amb verdures Truita de patates amb tomàquet i cogombre Fruita	Cigrons estofats amb verdures Peix Limanda a l'andalusa amb enciam i olives Fruita temporada	Amanida de patata(tomàquet, pastanagues, pèsols..)maionesa Lluç a la planxa amb tomàquet natural Fruita	Crema de carbassa Hamburguesa de llenties planxa xampinyons Macedònia fruites Pa integral
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
Arròs amb tomàquet Suprema de lluç al forn amb verduretes Fruita temporada	Crema de verdures Truita d'albergínies amb xampinyons Fruita temporada	Pica-pica Pizza tonyina Gelat de gel		
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES
BON ESTIU		BON ESTIU		BON ESTIU

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:



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

JUNY 2022

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
		Coliflor amb patates Hamburguesa pollastreSG planxa amb enciam i cogombre Fruita temporada	Cigrons estofats amb verdures (pastanaga,ceba, Pebrots) Truita de patates amb enciam i blat de moro. Fruita	Crema de carbassó Lluç planxa en salsa de tomàquet i pèsols Macedònia fruites
DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
FESTA	Llenties riojana (amb verdures i xoriço) Truita de carbassó amb enciam i blat moro Fruita temporada	Amanida de pasta SG(tonyina, tomàquet..) Botifarra porc al forn amb ceba i enciam Fruita	Mongetes tendres amb patates Pollastre al forn amb samfaina Gelatina	Sopa de peix amb arròs ecològic Lluç al forn amb ceba i tomàquet Fruita temporada
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
Espaguetis integrals SG amb tomàquet i bacon Llom a la planxa amb enciam i pastanaga ratllada Fruita temporada	Arròs caldós amb pollastre i verdures Truita de patates amb tomàquet i cogombre Fruita	Cigrons estofats amb verdures Peix Limanda a la planxa amb enciam i olives Fruita temporada	Amanida de patata(tomàquet, pastanagues, pèsols..)maionesa Pit de pollastre planxa amb tomàquet natural Fruita temporada	Crema de carbassa Mandonguilles vedella SG estofades amb xampinyons Macedònia fruites
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
Arròs amb tomàquet Suprema de lluç al forn amb verdures Fruita temporada	Crema de verdures Pollastre al forn a la llimona amb xampinyons Fruita temporada	Pica-pica Pizza SG Gel de gel		
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES
BON ESTIU		BON ESTIU		BON ESTIU

SG sense gluten

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·lergògens 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 OU JUNY 2022
CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
		Coliflor amb patates Hamburguesa pollastre planxa amb enciam i cogombre Fruita temporada	Cigrons estofats amb verdures (pastanaga, ceba, Pebrots) Gall dindi planxa amb enciam i blat de moro. Fruita	Crema de carbassó Lluç planxa en salsa de tomàquet i pèsols Macedònia fruites Pa integral
DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
FESTA	Llenties riojana (amb verdures i xoriço) Llom planxa amb enciam i blat moro Fruita temporada	Amanida de pasta (tonyina, formatge, tomàquet..) Botifarra porc al forn amb ceba i enciam Fruita	Mongetes tendres amb patates Pollastre al forn amb samfaina Gelatina	Sopa de peix amb arròs ecològic Lluç al forn amb ceba i tomàquet Fruita temporada Pa integral
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
Espaguetis integrals amb tomàquet i bacon (crema de llet i bacon) i formatge Llom a la planxa amb enciam i pastanaga ratllada Fruita temporada	Arròs caldós amb pollastre i verdures Gall dindi planxa amb tomàquet i cogombre Fruita	Cigrons estofats amb verdures Peix Limanda a l'andalusa amb enciam i olives Fruita temporada	Amanida de patata (tomàquet, pastanagues, pèsols..) Pit de pollastre planxa amb tomàquet natural Fruita temporada	Crema de carbassa Mandonguilles vedella estofades amb xampinyons Macedònia fruites Pa integral
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
Arròs amb tomàquet Suprema de lluç al forn amb verduretes Fruita temporada	Crema de verdures Pollastre al forn a la llimona amb xampinyons Fruita temporada	Pica-pica Pizza Gel de gel		
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES
BON ESTIU		BON ESTIU		BON ESTIU

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:



INSIGNE GESTIO INTEGRAL S.L. MENÚ ESCOLAR SENSE FRUITS SECS JUNY 2022
CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
		Coliflor amb patates Hamburguesa pollastre planxa amb enciam i cogombre Fruita temporada	Cigrons estofats amb verdures (pastanaga, ceba, Pebrots) Truita de patates amb enciam i blat de moro. Fruita	Crema de carbassó Lluç al forn en salsa de tomàquet i pèsols Macedònia fruites Pa integral
DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
FESTA	Llenties riojana (amb verdures i xoriço) Truita de carbassó amb enciam i blat moro Fruita temporada	Amanida de pasta (tonyina, tomàquet..) Botifarra al forn amb ceba i enciam Fruita	Mongetes tendres amb patates Pollastre al forn amb samfaina Fruita temporada	Sopa de peix amb arròs ecològic Lluç al forn amb ceba i tomàquet Fruita temporada Pa integral
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
Espaguetis integrals amb tomàquet i bacon Llom a la planxa amb enciam i pastanaga ratllada Fruita temporada	Arròs caldós amb pollastre i verdures Truita de patates amb tomàquet i cogombre Fruita	Cigrons estofats amb verdures Peix Limanda a l'andalusa amb enciam i olives Fruita temporada	Amanida de patata (tomàquet, pastanagues, pèsols..) maionesa Pit de pollastre planxa amb tomàquet natural Fruita	Crema de carbassa Mandonguilles vedella estofades amb xampinyons Macedònia fruites Pa integral
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
Arròs amb tomàquet Suprema de lluç al forn amb verduretes Fruita temporada	Crema de verdures Pollastre al forn a la llimona amb xampinyons Fruita temporada	Pica-pica Pizza Gelats de gel		
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES
BON ESTIU		BON ESTIU		BON ESTIU

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 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 LLEGUMS

JUNY 2022

CENTRE: MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
		Coliflor amb patates Hamburguesa pollastre planxa amb enciam i cogombre Fruita temporada	Sopa de verdures Truita de patates amb enciam i blat de moro Fruita temporada	Crema de carbassó Mandonguilles de peix en salsa de tomàquet Macedònia fruites Pa integral
DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
FESTA	Patates riojana (amb verdures i xoriço) Truita de carbassó amb enciam i blat de moro Fruita temporada	Amanida de pasta (tonyina, tomàquet..) Botifarra porc al forn amb ceba i enciam Fruita	Crema de carbassó Pollastre al forn amb samfaina Gelatina	Sopa de peix amb arròs ecològic Lluç al forn amb ceba i tomàquet Fruita temporada Pa integral
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
Espaguetis integrals amb tomàquet i bacon Llom a la planxa amb enciam i pastanaga ratllada Fruita temporada	Arròs caldós amb pollastre i verdures Truita de patates amb tomàquet i cogombre Fruita	Crema de pastanagues Peix Limanda a l'andalusa amb enciam i olives Fruita temporada	Amanida de patata(tomàquet, pastanagues, ..)maionesa Pit de pollastre planxa amb tomàquet natural Fruita temporada	Crema de carbassa Mandonguilles vedella estofades amb xampinyons Macedònia fruites Pa integral
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
Arròs amb tomàquet Suprema de lluç al forn amb verduretes Fruita temporada	Crema de verdures Pollastre al forn a la llimona amb xampinyons Fruita temporada	Pica-pica Pizza Gel de gel		
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES
BON ESTIU		BON ESTIU		BON ESTIU

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:

