

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
5 Arròs amb tomàquet Lluç al forn amb amanida blat de moro i remolatxa Fruita temporada Sopar: verdures, carn, fruita	6 Lenties riojana (amb verdures i xoriço) Truita carbassó amb enciam i blat moro Fruita temporada Sopar: verdures, carn, fruita	7 Amanida de Pasta (tonyina, formatge, tomàquet...) Hamburguesa de pollastre amb ceba i enciam Fruita Sopar: verdures, peix, fruita	8 Mongetes tendres amb patates Pollastre al forn amb samfaina Fruita temporada Sopar: arròs, ou, fruita	9 Sopa D' Hortalisses Peix Limanda l' Andalus amb amanida de ceba i tomàquet natural Macedònia de fruites naturals Sopar: patata, carn, fruita
12 Espaguetis integrals amb tomàquet, ceba, pebrots i bacon LLom a la planxa amb enciam i pastanaga ratllada Fruita temporada Sopar: verdures, carn, fruita	13 Arròs Caldós amb pollastre i verdures Truita francesa amb tomàquet i cogombre Fruita temporada Sopar: verdures, carn, fruita	14 Cigrons estofats amb verdures Peix Limanda a la romana amb enciam i olives Fruita temporada Sopar: Verdures, carn, fruita	15 Amanida de patata (tomàquet, pastanagues , tonyina, pèsols...) maionesa Pit de pollastre planxa amb tomàquet natural Fruita temporada Sopar: verdures, ou, fruita	16 Crema de carbassa Mandonguilles vedella estofades a la jardineria i xampinyons Macedònia fruites naturals Sopar: verdures, peix, fruita
19 Empedrat mongetes Blanques (tonyina, olives, pebrots, tomàquet) Lluç al forn a la salsa verda amb enciam i olives Fruita temporada Sopar: verdura, carn, fruita	20 Coliflor amb patates Pernilets de pollastre forn amb amanida de enciam i olives Fruita temporada Sopar: Patates, peix, fruita	21 Macarrons a la Napolitana (amb ceba, pebrots i tomàquet) Truita de carbassó amb tomàquet natural i cogombre Fruita Sopar: verdura, carn, fruita	22 Crema de lenties Hamburguesa pollastre amb enciam i pastanaga ratllada Fruita temporada Sopar: verdura, ou, fruita	23 TURQUIA Arròs saltejat amb espècies Köfte (mandonguilles vedella amb amanida enciam/tomàquet Gelatina Sopar: arròs, ou i fruita
26 Amanida de pasta (tonyina, tomàquet, blat de moro) Lluç al forn a la salsa verda amb enciam i olives Fruita temporada Sopar: verdura, carn, fruita	27 Cigrons estofats a la Riojana amb verdures/xoriço Truita de patates amb tomàquet i remolatxa Fruita temporada Sopar: verdures, carn, fruita	28 Mongetes amb patates, ceba i pastanagues Peix Limanda amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita Temporada Sopar: verdura, peix, fruita	29 Sopa de peix arròs LLom arrebosat amb enciam i cogombre. Fruita Temporada Sopar: verdures, ou, fruita	30 Crema De carbassó Hamburguesa pollastre planxa amb enciam i pastanaga ratllada Macedònia fruites Sopar: Sopa, peix, fruita

TOTA LA PASTA, ARRÒS I EL PA SERÀN INTEGRALS. Les fruites i verdures seran de temporada i proximitat. Tots els dies de la setmana hi haurà pa integral.
S' utilitza oli alt oleic i d' oliva per fregir/cuinar, oli d' oliva verge per amanir. Iogurt natural sense sucre.
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 tecnologia dels Aliments. N° de col.legiat 7255. Telèfon del servei de menjador : 93 298 16 60 Insigne Gestió Integral S.L.



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
5 Arròs amb tomàquet Lluç al forn amb amanida blat de moro i remolatxa Fruita temporada	6 Llenties amb verdures Trita carbassó amb enciam i blat moro Fruita temporada	7 Amanida de Pasta (tonyina, formatge, tomàquet) Hamburguesa de pollastre amb ceba i enciam Fruita	8 Mongetes tendres amb patates Pollastre al forn amb samfaina Fruita temporada	9 Sopa D' Hortalisses Peix Limanda I' Andalus amb amanida de ceba i tomàquet natural Macedònia fruites naturals
12 Espaguetis integrals tomàquet, ceba, pebrots Lluç al forn amb enciam i pastanaga ratllada Fruita temporada	13 Arròs Caldós amb pollastre i verdures Trita francesa amb tomàquet i cogombre Fruita temporada	14 Cigrons estofats amb verdures Peix Limanda a la romana amb enciam i olives Fruita temporada	15 Amanida de patata (tomàquet, pastanagues , tonyina, pèsols...) Pit de pollastre planxa amb tomàquet natural Fruita temporada	16 Crema de carbassa Mandonguilles vedella estofades a la jardineria i xampinyons Macedònia fruites naturals
19 Empedrat mongetes Blanques (tonyina, olives, pebrots, tomàquet) Lluç al forn amb verduretes Fruita temporada	20 Coliflor amb patates Pernilets de pollastre forn amb amanida de enciam i olives Fruita temporada	21 Macarrons a la Napolitana (amb ceba, pebrots i tomàquet) Trita de carbassó amb tomàquet natural i cogombre Fruita	22 Crema de llenties Hamburguesa pollastre amb enciam i pastanaga ratllada Fruita temporada	23 TURQUIA Arròs saltejat amb espècies Köfte (mandonguilles vedella amb amanida enciam/tomàquet Gelatina
26 Amanida de pasta (tonyina, tomàquet, blat de moro) Lluç al forn a la salsa verda amb enciam i olives Fruita temporada	27 Cigrons estofats amb verdures Trita de patates amb tomàquet i remolatxa Fruita temporada	28 Mongetes amb patates, ceba i pastanagues Peix Limanda amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita Temporada	29 Sopa de peix arròs Pollastre arrebossat amb enciam i cogombre. Fruita temporada	30 Crema De carbassó Hamburguesa pollastre planxa amb enciam i pastanaga ratllada Fruita Temporada

TOTA LA PASTA, ARRÒS I EL PA SERÀN INTEGRALS. Les fruites i verdures seran de temporada i proximitat. Tots els dies de la setmana hi haurà pa integral.
S'utilitza oli alt oleic i d'oliva per fregir/cuinar, oli d'oliva verge per amanir. Iogurt natural sense sucre.
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 tecnologia dels Aliments. N° de col.ligat 7255. Telèfon del servei de menjador : 93 298 16 60 Insigne Gestió Integral S.L.



CENTRE MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

MENÚ ESCOLAR

SENSE CARN
SENSE LÀCTICS

SEI TEMBRE

CURS 2022/2023

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
5 Arròs amb tomàquet Lluç al forn amb amanida biat de moro i remolatxa Fruita temporada	6 Lenties amb verdures Truita carbassó amb enciam i blat moro Fruita temporada	7 Amanida de Pasta (tonyina, formatge, tomàquet) Hamburguesa de lenties amb ceba i enciam Fruita	8 Mongetes tendres amb patates Crestes de tonyina al forn amb samfaina Fruita temporada	9 Sopa D´Hortalisses Peix Limanda l´Andalusa amb amanida de ceba i tomàquet natural Macedònia de fruites naturals
12 Espaguetis integrals amb tomàquet, ceba, pebrots LLuç al forn enciam i pastanaga ratllada Fruita temporada	13 Arròs Caldós amb verdures Truita francesa amb tomàquet i cogombre Fruita temporada	14 Cigrans estofats amb verdures Peix Limanda a la romana amb enciam i olives Fruita temporada	15 Amanida de patata (tomàquet, pastanagues , tonyina, pèsols...) Remenat d´ou amb xampinyons amb tomàquet natural Fruita temporada	16 Crema de carbassa Tofu estofat a la jardineria i xampinyons Macedònia de fruites naturals
19 Empedrat mongetes Blanques (tonyina, olives, pebrots, tomàquet) LLuç al forn amb verduretes Fruita temporada	20 Coliflor amb patates Crestes de tonyina forn amb amanida de enciam i olives Fruita temporada	21 Macarrons a la Napolitana (amb ceba, pebrots i tomàquet) Truita de carbassó amb tomàquet natural i cogombre Fruita	22 Crema de lenties Hamburguesa kale i quinoa amb enciam i pastanaga ratllada Fruita temporada	23 TURQUIA Arròs saltejat amb espècies Köfte Ous durs amb amanida enciam/tomàquet Gelatina
26 Amanida de pasta (tonyina, tomàquet, biat de moro,) Lluç al forn a la salsa verda amb enciam i olives Fruita temporada	27 Cigrans estofats amb verdures Truita de patates amb tomàquet i remolatxa Fruita temporada	28 Mongetes amb patates, ceba i pastanagues Peix limanda amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita Temporada	29 Sopa de peix arròs Bullit caldo verdures amb enciam i cogombre Fruita Temporada	30 Crema De carbassó Tofu a la planxa amb enciam i pastanaga ratllada Fruita Temporada

TOTA LA PASTA, ARRÒS I EL PA SERÀN INTEGRALS. Les fruites i verdures seran de temporada i proximitat..Tots els dies de la setmana hi haurà pa integral.
S´utilitza oli alt oleic i d´oliva per fregir/cuinar, oli d´oliva verge per amanir. logurt natural sense sucre.
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 tecnologia dels Aliments. N° de col.legiat 7255. Telèfon del servei de menjador : 93 298 16 60 Insigne Gestió Integral S.L.



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
5 Arròs amb tomàquet Lluç al forn amb amanida blat de moro i remolatxa Fruita temporada	6 Lenties riojana amb verdures i xoriçó Trita carbassó amb enciam i blat moro Fruita temporada	7 Amanida de Pasta (tonyina, formatge, tomàquet) Hamburguesa de pollastre formatge amb ceba i enciam Fruita	8 Mongetes tendres amb patates Pollastre al forn amb samfaina Fruita temporada	9 Sopa D´Hortalisses Peix Limanda I´Andalusa amb amanida de ceba i tomàquet natural Macedònia de fruites naturals
12 Espaguetis integrals amb tomàquet, ceba, pebrots Lluç al forn enciam i pastanaga ratllada Fruita temporada	13 Arròs Caldós amb Pollastre i verdures Trita francesa amb tomàquet i cogombre Fruita temporada	14 Cigrons estofats amb verdures Peix Limanda a la romana amb enciam i olives Fruita temporada	15 Amanida de patata (tomàquet, pastanagues , tonyina, pèsols...) Pit pollastre planxa amb tomàquet natural logurt	16 Crema de carbassa Mandonguilles vedella estofades a la jardineria i xampinyons Macedònia de fruites naturals
19 Empedrat mongetes Blanques (tonyina, olives, pebrots, tomàquet) Lluç al forn amb verduretes Fruita temporada	20 Coliflor Pernilets de pollastre forn amb amanida de enciam i olives Fruita temporada	21 Macarrons a la Napolitana (amb ceba, pebrots i tomàquet) Trita de carbassó amb tomàquet natural i cogombre Fruita	22 Crema de lenties Hamburguesa pollastre amb enciam i pastanaga ratllada Fruita temporada	23 TURQUIA Arròs saltejat amb espècies Köfte (mandonguilles vedella amb amanida enciam/tomàquet Gelatina
26 Amanida de pasta (tonyina, tomàquet, blat de moro, formatge) Lluç al forn a la salsa verda amb enciam i olives Fruita temporada	27 Cigrons estofats riojana amb verdures /xoriçó Trita de patates amb tomàquet i remolatxa Fruita temporada	28 Mongetes amb patates, ceba i pastanagues Peix Limanda amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita Temporada	29 Sopa de peix arròs Llom arrebossat amb enciam i cogombre. logurt	30 Crema De carbassó Hamburguesa Pollastre planxa amb enciam i pastanaga ratllada Fruita Temporada

TOTA LA PASTA, ARRÒS I EL PA SERÀN INTEGRALS. Les fruites i verdures seran de temporada i proximitat. Tots els dies de la setmana hi haurà pa integral.
S´utilitza oli alt oleic i d´oliva per fregir/cuinar, oli d´oliva verge per amanir. logurt natural sense sucre.
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 tecnologia dels Aliments. N° de col.legiat 7255. Telèfon del servei de menjador : 93 298 16 60 Insigne Gestió Integral S.L.



CENTRE MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

MENÚ ESCOLAR SENSE GLUTEN SENSE LÀCTICS

SEPTEMBRE

CURS 2022/2023

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
5 Arròs amb tomàquet Lluç al forn amb amanida blat de moro i remolatxa Fruita temporada	6 Cigrons estofats amb verdures i xoriçó Truita carbassó amb enciam i blat moro Fruita temporada	7 Amanida de Pasta SG (tonyina, formatge, tomàquet) Hamburguesa pollastre SL amb ceba i enciam Fruita	8 Mongetes tendres amb patates Pollastre al forn amb samfaina Fruita temporada	9 Sopa D´ Hortalisses Peix Limanda I´ Andalus amb amanida de ceba i tomàquet natural Macedònia de fruites naturals
12 Espaguetis SG amb tomàquet, ceba, pebrots i cançalada Llom a la planxa amb enciam i pastanaga ratllada Fruita temporada	13 Arròs Caldós amb pollastre i verdures Truita francesa amb tomàquet i cogombre Fruita temporada	14 Cigrons estofats amb verdures Peix Limanda a la planxa amb enciam i olives Fruita temporada	15 Amanida de patata (tomàquet, pastanagues , tonyina, pèsols...) maionesa Pit pollastre planxa amb tomàquet natural Fruita temporada	16 Crema de carbassa Mandonguilles de vedella SL a la jardinera i xampinyons Fruita temporada
19 Empedrat mongetes Blanques (tonyina, olives, pebrots, tomàquet) Lluç al forn amb verduretes Fruita temporada	20 Coliflor amb patates Pernilets de pollastre al forn amb amanida d e enciam i olives Fruita temporada	21 Macarrons SG a la Napolitana (amb ceba, pebrots i tomàquet) Truita de carbassó amb tomàquet natural i cogombre Fruita	22 Crema de Llenties Hamburguesa pollastre SL amb enciam i pastanaga ratllada Fruita temporada	23 TURQUIA Arròs saltejat amb espècies Köfte (mandonguilles vedella SG amb amanida enciam/tomàquet Gelatina
26 Amanida de pasta SG (tonyina, tomàquet, blat de moro) Lluç al forn a la salsa verda amb enciam i olives Fruita temporada	27 Cigrons estofats a la Riojana amb verdures/ xoriçó Truita de patates amb tomàquet i remolatxa Fruita temporada	28 Mongetes amb patates, ceba i pastanagues Peix Limanda amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita Temporada	29 Sopa de peix arròs Llom planxa amb enciam i cogombre. Fruita Temporada	30 Crema De carbassó Hamburguesa pollastre SL planxa amb enciam i pastanaga ratllada Fruita Temporada

SG: SENSE GLUTÉN
SL: SENSE LÀCTIC

TOTA LA PASTA, ARRÒS I EL PA SERÀN INTEGRALS. Les fruites i verdures seran de temporada i proximitat. Tots els dies de la setmana hi haurà pa integral.
S´ utilitza oli alt oleic i d´ oliva per fregir/cuinar, oli d´ oliva verge per amanir. logurt natural sense sucre.

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 tecnologia dels Aliments. N° de col.llegiat 7255. Telèfon del servei de menjador : 93 298 16 60 Insigne Gestió Integral S.L.



CENTRE MARE DE DÉU DE LA MUNTANYA

MENÚ ESCOLAR SENSE LLEGUMS SENSE LÀCTICS

SEPTEMBRE

CURS 2022/2023

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
5 Arròs amb tomàquet Lluç al forn amb amanida blat de moro i remolatxa Fruita temporada	6 Patates Riojana amb verdures i xoriçó Truita carbassó amb enciam i blat moro Fruita temporada	7 Amanida de Pasta (tonyina, formatge, tomàquet) Hamburguesa pollastre amb ceba i enciam Fruita	8 Mongetes tendres amb patates Pollastre al forn amb samfaina Fruita temporada	9 Sopa D´Hortalisses Peix Limanda l´Andalusa amb amanida de ceba i tomàquet natural Macedònia de fruites naturals
12 Espaguetis tomàquet, ceba, pebrots i cançalada Llom a la planxa amb enciam i pastanaga ratllada Fruita temporada	13 Arròs Caldós amb pollastre i verdures Truita francesa amb tomàquet i cogombre Fruita temporada	14 Puré de verdures Peix Limanda a la romana amb enciam i olives Fruita temporada	15 Amanida de patata (tomàquet, pastanagues , tonyina) Pit pollastre planxa amb tomàquet natural Fruita temporada	16 Crema de carbassa Mandonguilles de vedella a la jardinera i xampinyons sense pèsols Fruita temporada
19 Puré de verdures Lluç al forn amb verdures Fruita temporada	20 Coliflor amb patates Pernilets de pollastre al forn amb amanida d e enciam i olives Fruita temporada	21 Macarrons a la Napolitana (amb ceba, pebrots i tomàquet) Truita de carbassó amb tomàquet natural i cogombre Fruita	22 Crema de pastanaga Hamburguesa pollastre amb enciam i pastanaga ratllada Fruita temporada	23 TURQUIA Arròs saltejat amb espècies Köfte (mandonguilles vedella amb amanida enciam/tomàquet Gelatina
26 Amanida de pasta (tonyina, tomàquet, blat de moro) Lluç al forn a la salsa verda amb enciam i olives Fruita temporada	27 Patates a la Riojana Truita de patates amb tomàquet i remolatxa Fruita temporada	28 Mongetes amb patates, ceba i pastanagues Peix Limanda amb salsa de tomàquet Fruita Temporada	29 Sopa de peix arròs Llom arrebossat amb enciam i cogombre. Fruita Temporada	30 Crema De carbassó Hamburguesa pollastre planxa amb enciam i pastanaga ratllada Fruita Temporada

SG: SENSE GLUTÉN
SL: SENSE LÀCTIC

TOTA LA PASTA, ARRÒS I EL PA SERÀN INTEGRALS. Les fruites i verdures seran de temporada i proximitat..Tots els dies de la setmana hi haurà pa integral.
S´utilitza oli alt oleic i d´oliva per fregir/cuinar, oli d´oliva verge per amanir. Iogurt natural sense sucre.

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 tecnologia dels Aliments. N° de col·legiat 7255. Telèfon del servei de menjador : 93 298 16 60 Insigne Gestió Integral S.L.

