

DILLUNS

31

FESTA



DIMARTS

1

FESTA



DIMECRES

2

Arròs amb tomàquet
Crestes de tonyina al
forn amb
remolatxa i enciam
Fruita
Sopar: sopa verdures, carn
i fruita

DIJOUS

3

Crema de carbassa
Mandonguilles vedella amb
tomàquet i pèsols
Fruita
Sopar: sopa verdures, peix i
fruita

DIVENDRES

4

Mongetes tendres amb
patates, pastanagues
Truita de pernil amb
enciam i olives
Fruita
Sopar: patates, carn i f.

7

Macarrons a la napolitana
(pebrots, alberginies,
tomàquet)
Peix abadejo a l'andalusà
amb enciam i olives
Fruita
Sopar: verdura, carn i fruita

8

Llenties estofades amb
verdures(pastanagues,
patata)
Hamburguesa pollastre
planxa amb ceba i tomàquet
natural.Fruita
Sopar: verdura, peix i fruita

9

Paella valenciana
Truita de carbassó
amb enciam i remolatxa
Fruita
Sopar: sopa verdures, carn
i fruita

10

Coliflor amb patates
Salsitxes de porc
al forn amb
salsa de tomàquet i pèsols
Fruita
Sopar: verdura, peix i fruita

11

Sopa de peix
Pollastre al forn
amb xampinyons
Fruita
Sopar: verdura, ou i fruita

14

Cigrons estofats a la Riojana
(amb xoriço i verdures)
Suprema de lluç al forn
amb enciam i blat de moro
Fruita
Sopar: verdura, carn i fruita

15

Crema de carbassó
Botifarra de porc al forn
amb Tomàquet i cogombre
Fruita
Sopar: sopa verdures, peix
i fruita

16

Sopa d'hortalisses
amb fideus
Hamburguesa vedella
i enciam i
pastanaga
Fruita
Sopar: verdura ou i fruita

17

Arròs caldós
amb costella
Truita de patates amb
enciam
Fruita
Sopar: verdura, carn i fruita

18

**DINAR
ESCOLLIT-PELS
NENS**

21

Fideus a la marinera
Truita francesa
amb enciam i olives
Fruita
sopar: verdura, carn i f.

22

Sopa de fideus
amb cigrons
Lluç al forn amb
tomàquet i blat moro
Fruita
Sopar: verdura, carn i fruita

23

Patates estofades
amb pastanagues
Hamburguesa vedella
planxa amb ceba i cogombre
Fruita
Sopar: verdura, ou, f.

24

Purè de verdures
amb crostons de pa
Pollastre al forn
amb tomàquet i remolatxa
Fruita
Sopar: verdura, peix i fruita

25

ITALIA
Espaguetis (tomàquet, ceba
oregà
Escalopines de llom
amb xampinyons
Gelatina
Sopar: verdura, peix i ou i f.

28

Arròs amb tomàquet
Peix Fogonero al forn
a la jardinera
Fruita
Sopar: verdura, ou i fruita

29

Mongetes tendres amb
patates
Estofat de gall dindi
amb enciam i olives
Fruita
Sopar: sopa de verdures
amb peix i fruita

30

Sopa de fideus
amb cigrons
Truita de patates
amb enciam
Fruita
Sopar: verdura, carn i fruita

Les postres del menú (fruita) poden variar. Les fruites i verdures seran de temporada i proximitat.
Tots els dies de la setmana hi haurà pa integral, i la pasta i l'arròs seran integrals. 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 bàsica. Aquest menú ha estat dissenyat i supervisat
pel Departament de Nutrició i Bromatologia de Laboratori Miralles. Responsable tècnica: Pere Miralles i Curto.
Llicenciat en farmàcia i en tecnologia dels aliments.
Nº de col·legiat 7255. Telèfon del servei de menjador: 93 298 16 60 Insigne Gestió Integral S.L.

DILLUNS

31

FESTA



Macarrons a la napolitana
(pebrotss, alberginies,
tomàquet) i

Peix abadejo a l'andalusa
amb enciam i olives
Fruita

14

Cigrons estofats amb verdures

Suprema de lluç al forn
amb enciam i blat de moro
Fruita

21

Fideus a la
marinera
Trita francesa amb enciam i
olives
Fruita

28

Arròs amb tomàquet
Peix fagonero al forn
a la jardinera
Fruita

DIMARTS

1

FESTA

8

Lenties estofades amb
verdures(pastanagues,
patata)
Hamburguesa pollastre
planxa amb ceba i
tomàquet natural.Fruita

15

Crema de carbassó
Botifarra de pollastre al forn
amb Tomàquet i cogombre
Fruita

22

Lenties estofades
amb verdures
LLuç al forn amb tomàquet
i blat de moro
Fruita

29

Mongetes tendres
amb patates
Estofat de gall dindi
amb enciam i olives
Fruita

DIMECRES

2

Arròs amb tomàquet
Crestes de tonyina al forn
amb remolatxa i enciam
Fruita

9

Paella de verdures
Trita de carbassó
amb enciam i
remolatxa
Fruita

16

Sopa d'hortalisses
amb fideus
Hamburguesa vegetal
amb enciam i
pastanaga
Fruita

23

Patates estofades
amb pastanagues
Hamburguesa vedella
planxa amb ceba i cogombre
Fruita

30

Sopa de fideus
amb cigrons
Trita de patata
amb enciam
Fruita

DIJOUS

3

Crema de carbassa
Mandonguilles vedella
amb salsa de tomàquet i
pèsols
Fruita

10

Coliflor amb patates
Salsitxes de pollastre
al forn amb
salsa de tomàquet i pèsols
Fruita

17

Arròs caldós amb
verdures
Trita de patates amb
enciam
Fruita

24

Purè de verdures amb
crostons de pa
Pollastre al forn amb
tomàquet i remolatxa
Fruita

DIVENDRES

4

Mongetes tendres amb
patates, pastanagues
Trita de xampinyons
amb enciam i olives
Fruita

11

Sopa de peix
Pollastre al forn
amb xampinyons
Fruita

18

**DINAR ESCOLLIT
PELS NENS**

25

Itàlia
Espaguetis amb tomàquet,
ceba, oregà)
Peix limanda amb
ceba i xampinyons
Gelatina

Les postres del menú (fruita) poden variar. Les fruites i verdures seran de temporada i proximitat.
Tots els dies de la setmana hi haurà pa integral. Tota la pasta i arròs serà 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 fixes tècniques
amb els ingredients al·lèrgens que formen part de la dieta bàsica. Aquest menú ha estat dissenyat i supervisat
pel Departament de Nutrició i Bromatologia de Laboratoris Miralles. Responsable tècnica: Pere Miralles i Curto.
Llicenciat en farmàcia i en tecnologia dels Aliments.
Nº de col·legiat 7255. Telèfon del servei de menjador : 93 298 16 60 Insigne Gestió Integral S.L.

DILLUNS

31

FESTA



DIMARTS

1

FESTA

DIMECRES

2

Arròs amb tomàquet
Bastonets de lluç amb
remolatxa i enciam
Fruita

DIJOUS

3

Crema de carbassa
Mandoguilles de peix
amb salsa de tomàquet i
pèsols
Fruita

DIVENDRES

4

Mongetes tendres amb
patates, pastanagues
Trita de xampinyons
amb enciam i olives
Fruita

7

Macarrons a la napolitana
(pebrots, albergínies,
tomàquet)
Peix abadejo a l'andalusà
amb enciam i olives
Fruita

8

Llenties estofades amb
verdures(pastanagues,
patata)
Hamburguesa vegetal
planxa amb ceba i
tomàquet natural.Fruita

9

Paella de verdures
Trita de carbassó
amb enciam i
remolatxa
Fruita

10

Coliflor amb patates
Crestes de tonyina
al forn amb
salsa de tomàquet i pèsols
Fruita

11

Sopa de peix
Lluç al forn
amb xampinyons
Fruita

14

Cigrons estofats amb verdures
Suprema de lluç al forn
amb enciam i blat de moro
Fruita

15

Crema de carbassó
Peix fogonero planxa
amb Tomàquet i cogombre
Fruita

16

Sopa d'hortalisses
amb fideus
Hamburguesa vegetal
amb enciam i
pastanaga
Fruita

17

Arròs caldós
amb verdures
Trita de patates amb
enciam
Fruita

18

**DINAR
ESCOLLIT
PELS NENS**

21

Fideus a la
marinera
Trita francesa amb enciam i
olives
Fruita

22

Llenties estofades
amb verdures
Lluç al forn amb tomàquet
i blat de moro
Fruita

23

Patates estofades
amb pastanagues
Hamburguesa vegetal
planxa amb ceba i cogombre
Fruita

24

Purè de verdures amb
crostons de pa
Crestes de tonyina
amb tomàquet i remolatxa
Fruita

25

Itàlia
Espaguetis amb tomàquet,
ceba)
Peix Limanda amb ceba
i xampinyons
Gelatina

28

Arròs amb tomàquet
Peix fogonero al forn
a la jardinera
Fruita

29

Mongetes tendres amb
patates
Hamburguesa vegetal
planxa
amb enciam i olives
Fruita

30

Sopa de fideus
amb cigrons
Trita de patata
amb enciam
Fruita

Les postres del menú (fruita) poden variar. 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/coinar, oli d' oliva verge per amanir, llogurt 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 bàsica. Aquest menú ha estat dissenyat i supervisat pel Departament de Nutrició i Bromatologia de Laboratoris Miralles. Responsable tècnic: Pere Miralles i Curto.

Licenciat en farmàcia i en tecnologia dels Aliments.
Nº de col·legiat 7255. Telèfon del servei de menjador : 93 298 16 60 Insigne Gestió Integral S.L.

DILLUNS

31

FESTA



7 Macarrons SG a la napolitana
(pebrots, alberginies,
tomàquet)
Peix abadejo al forn
amb enciam i olives
Fruita

14

Cigrons estofats
a la Riojana

Suprema de lluç al forn
amb enciam i blat de
moro
Fruita

21

Fideus SG a la
marinera
Truita francesa amb
enciam i olives
Fruita

28

Arròs amb tomàquet

Lluç
a la jardinera
Fruita

DIMARTS

1

FESTA

8

Cigrons estofats amb
verdures (pastanagues,
patata)
Hamburguesa SG pollastre
planxa amb ceba i
tomàquet natural. Fruita

15

Crema de carbassó

Botifarra SG de porc al forn
amb Tomàquet i cogombre
Fruita

22

Cigrons estofats
amb verdures
LLuç al forn amb tomàquet
i blat de moro
Fruita

29

Mongetes tendres amb
patates
Estofat de gall dindi
amb enciam i olives
Fruita

DIMECRES

2

Arròs amb tomàquet
Lluç planxa amb
remolatxa i enciam
Fruita

9

Paella valenciana
Truita de carbassó
amb enciam i
remolatxa
Fruita

16

Sopa d'hortalisses
amb fideus SG
Pollastre planxa i
enciam amb
pastanaga
Fruita

23

Patates estofades
amb pastanagues
Hamburguesa SG vedella
planxa amb ceba i cogombre
Fruita

30

Sopa de fideus SG
amb cigrons
Truita de patata
amb enciam
Fruita

DIJOUS

3

Crema de carbassa
Mandonguilles SG vedella
amb salsa tomàquet i
pèsols
Fruita

10

Coliflor amb patates
Salsitxes de porc SG
al forn amb
salsa de tomàquet i pèsols
Fruita

17

Arròs caldós amb costella
Truita de patates amb
enciam
Fruita

24

Purè de verdures amb
crostons de pa SG
Pollastre al forn amb
tomàquet i remolatxa
Fruita

DIVENDRES

4

Mongetes tendres amb
patates, pastanagues
Truita de pernil amb
enciam i olives
Fruita

11

Sopa de peix
Pollastre al forn
amb xampinyons
Fruita

18

**DINAR ESCOLLIT
PELS NENS**

25

Itàlia
Espaguetis SG (amb tomàquet,
ceba, orejà)
Llom planxa
amb xampinyons
Gelatina

SG (sense gluten) Les postres del menú (fruita) poden variar. 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, llogret 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 bàsica. Aquest menú ha estat dissenyat i supervisat
pel Departament de Nutrició i Bromatologia de Laboratori Miralles. Responsable tècnica: Pere Miralles i Curto.
Llicència en farmàcia i en tecnologia dels Aliments.
Nº de col·legiat 7255. Telèfon del servei de menjador: 93 298 16 60 Insigne Gestió Integral S.L.

DILLUNS

31

FESTA



7 Macarrons a la napolitatana
(pebrotss, albergínies,
tomàquet.)
Peix abadejo a l'andalusa
amb enciam i olives
Fruita

14

Patates a la Riojana

Suprema de lluç al forn
amb enciam i blat de moro
Fruita

21

Fideus a la marinera

Truita francesa amb enciam i
olives
Fruita

28

Arros amb tomaquet

Mandonguilles de lluç
a la jardineria
Fruita

DIMARTS

1

FESTA

8

Patates estofades

Hamburguesa pollastre
planxa amb ceba i
tomàquet natural.Fruita

15

Crema de carbassó

Botifarra de porc
al forn
amb Tomàquet i cogombre
Fruita

22

Arròs amb verdures

LLuç al forn amb tomàquet
i blat de moro
Fruita

29

Coliflor amb
patates

Estofat de gall dindi
amb enciam i olives
Fruita

DIMECRES

2

Arròs amb tomàquet

Bastonets de lluç amb
remolatxa i enciam

Fruita

9

Paella valenciana

Truita de carbassó
amb enciam i
remolatxa
Fruita

16

Sopa d'hortalisses
amb fideus
Hamburguesa vegetal
amb enciam i
pastanaga
Fruita

23

Patates estofades
amb pastanagues
Hamburguesa vedella
planxa amb ceba i cogombre
Fruta

30

Sopa de fideus

Truita de patata
amb enciam
Fruita

DIJOUS

3

Crema de carbassa

Mandonguilles vedella
amb tomàquet
Fruita

10

Coliflor amb patates

Salsitxes de porc al forn amb
salsa de tomàquet i pèsols
Fruita

17

Arròs caldós amb costella
Truita de patates amb
enciam

Fruita

24

Purè de verdures amb
crostons de pa
Pollastre al forn amb
tomàquet i remolatxa
Fruita

DIVENDRES

4

Patates i pastanagues

Truita de pernil amb
enciam i olives
Fruita

11

Sopa de peix

Pollastre al forn
amb xampinyons
Fruita

18

**DINAR ESCOLLIT
PELS NENS**

25

Itàlia
Espaguetis amb tomàquet i
ceba
Escalopines de llom
amb xampinyons
Gelatina

Les postres del menú (fruita) poden variar. 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·lèrgens que formen part de la dieta bàsica. Aquest menú ha estat dissenyat i supervisat pel Departament de Nutrició i Bromatologia de Laboratoris Miralles. Responsable tècnica: Pere Miralles i Curto.

Llicenciat en farmàcia i en tecnologia dels Aliments.

Nº de col·legiat 7355. Telèfon del servei de menjador: 93 298 16 60 Insigne Gestió Integrada S.L.