

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

6 Arròs
amb tomàquet
Llom planxa amb ceba
i tomàquet natural
Fruita
Sopar: verdura, carn i fruita

7 Llenties a la Riojana
amb xoriço i verdures
Truita de patates
amb enciam i blat moro
Fruita
Sopar: patata, peix i f.

1 Espaguetis amb
tomàquet,
ceba , pebrots
Lluç al forn amb enciam
i cogombre
Fruita
Sopar: verdura, car, fruita

2 Sopa de peix
amb arròs
Pollastre rostit amb
samfaina
Fruita
Sopar: verdura , ou i fruita

3 Mongetes vermelles
amb pastanagues i patates
Crestes tonyina
amb enciam i remolatxa
Fruita
Sopar: patates, carn, f.

13
FESTA

14 Espaguetis
amb tomàquet i bacon
Truita francesa amb
enciam i olives
sopar: verdura, carn i fruita

15 Cigrons estofats amb
verdures
Lluç a la salsa verda amb
patates dau
Fruita
Sopar: verdura, ou , fruita

16 Arròs caldós amb
verdures
Llom planxa amb enciam
i blat de moro
Fruita
sopar: patates, peix i
fruita

17 Patates estofades
amb pastanagues i xoriço
Hamburguesa vedella
amb ceba i tomàquet natural
Fruita
sopar: verdura, peix, f.

20 Arròs amb tomàquet
Truita carbassó
amb enciam i olives
Fruita
sopar: verdura, carn i f.

21 Espaguetis amb
tomàquet i tonyina
Peix fogonero al forn amb
samfaina
Fruita
sopar: verdura, ou i f.

22 Puré de verdures
amb crostons de pa
Botifarra porc al forn
amb salsa de tomàquet
i pèsols .Fruita
Sopar : sopa verdures,
peix i f.

23 Llenties estofades
amb verdures
(pastanagues)
Lluç a la romana amb
enciam i blat moro
Fruita
Sopar: verdura, carn i f.

24 **BRASIL**
Sopa Criolla
(verdures, carn i cigrons)
Pollastre rostit
amb xampinyons)
Pinya

27 Macarrons a la
Napolitana
(amb tomàquet, ceba i
pebrots)
Llom milanese amb
enciam i olives . Fruita
sopar: verdura, peix i f.

28 Crema de carbassa
Hamburguesa pollastre
planxa amb ceba i tomàquet
natural
Fruita
sopar: patates, ou i f.

La pasta, arròs i pa seran integrals. El iogurt serà natural sense sucre. Les postres del menú (fruita) poden variar. Les fruites i verdures seran de temporada i proximitat.
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.
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

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

6 Arròs
amb tomàquet
Hamburguesa
de pollastre amb ceba
i tomàquet natural
Fruita

7 Llenties
amb verdures
Truita de patates
amb enciam i blat moro
Fruita

1 Espaguetis amb
tomàquet,
ceba , pebrots
Lluç al forn amb enciam
i cogombre
Fruita

2 Sopa de peix amb
arròs
Pollastre rostit amb
samfaina
Fruita

3 Mongetes vermelles
amb pastanagues i patates
Crestes tonyina al forn
amb enciam i remolatxa
Fruita

13
FESTA

14 Espaguetis amb tom
tomàquet i bacon
Truita francesa amb
enciam i olives
Fruita

8 Coliflor amb
patates
Mandonguilles
vedella estodades
amb xampinyons
Fruita

9 Sopa d'hortalisses
amb fideus i cigrons
Peix limanda a
l'andalusa amb enciam
i pastanaga ratllada
Fruita

10 Crema de
carbassó
Pollastre al forn
amb tomàquet i
cogombre
Fruita

20 Arròs amb
tomàquet
Truita carbassó amb
enciam i olives
Fruita

21 Espaguetis amb
tomàquet
i tonyina
Peix fognero al forn
amb samfaina
Fruita

15 Cigrons estofats amb
verdures
Lluç a la salsa verda amb
patates dau
Fruita

16 Arròs caldós
amb verdures
Crestes tonyina al forn
amb enciam
i blat de moro
Fruita

17 Patates estofades
amb pastanagues
Hamburguesa vedella
amb ceba i tomàquet
natural
Fruita

27 Macarrons a la
Napolitana
(amb tomàquet, ceba i
pebrots) Truita de
patates amb
enciam i olives
Fruita

28 Crema de carbassa
Hamburguesa pollastre
planxa amb ceba i tomàquet
natural
Fruita

22 Puré de verdures
amb crostons de pa
Botifarra pollastre al forn
amb salsa de tomàquet
i pèsols
Fruita

23 Llenties estofades
amb verdures
(pastanagues)
Lluç a la romana amb
enciam i blat moro
Fruita

24 **BRASIL**
Sopa Criolla
(verdures i cigrons)
Pollastre al forn
i xampinyons
Pinya

La pasta, arròs i pa seran integrals. El llogut serà natural sense sucre. Les postres del menú (fruita) poden variar. Les fruites i verdures seran de temporada i proximitat...
S'utilitza oli alt oleic i d'oliva per fregir/cuinar, oli d'oliva verge per amanir. Jogurt 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.
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

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

6 Arròs
amb tomàquet
Hamburguesa
de llegums amb ceba
i tomàquet natural
Fruita

7 Llenties amb verdures
Truita de patates
amb enciam i
blat moro
Fruita

1 Espaguetis amb
tomàquet,
ceba , pebrots
Lluç al forn amb enciam
i cogombre
Fruita

2 Sopa de peix amb
arròs
Truita de patates
amb samfaina
Fruita

3 Mongetes vermelles
amb pastanagues i patates
Crestes de tonyina
amb enciam i remolatxa
Fruita

13
FESTA

14 Espaguetis amb
tomàquet i tonyina
Truita francesa amb
enciam i olives
Fruita

8 Coliflor amb
patates
Mandonguilles
de peix estodades
amb xampinyons
Fruita

9 Sopa d'hortalisses
amb fideus i cigrons
Peix limanda a
l'andalusa amb enciam
i pastanaga ratllada
Fruita

10 Crema de
carbassó
Bastonets de lluç al forn
amb tomàquet i
cogombre
Fruita

15 Cigrons estofats amb
verdures
Lluç a la salsa verda amb
patates dau
Fruita

16 Arròs caldós amb
verdures
Crestes de tonyina amb
enciam
i blat de moro
Fruita

17 Patates estofades
amb pastanagues
Hamburguesa Quinoa i
Kale
amb ceba i tomàquet
natural
Fruita

20 Arròs amb tomàquet
Truita de carbassó amb
enciam i olives
Fruita

21 Espaguetis amb tomàquet
i tonyina
Peix fegonero al forn
amb samfaina
Fruita

22 Puré de verdures
amb crostons de pa
Crestes de tonyina al forn
amb salsa de tomàquet
i pèsols
Fruita

23 Llenties estofades
amb verdures
(pastanagues)
Lluç a la romana amb
enciam i blat moro
Fruita

24 BRASIL
Sopa Criolla
(verdures i cigrons)
mandonguilles peix
strogonoff
(crema
de llet i xampinyons)
Pinya

27 Macarrons a la
Napolitana
(amb tomàquet, ceba i
pebrots)
Truita de patates amb
enciam i olives
Fruita

28 Crema de carbassa
Hamburguesa vegetal
planxa amb ceba i tomàquet
natural
Fruita

La pasta, arròs i pa seran integrals. El llogut serà natural sense sucre. Les postres del menú (fruita) poden variar. Les fruites i verdures seran de temporada i proximitat.

S' utilitza oli alt oleic i d' oliva per fregir/cuinar, oli d' oliva verge per amanir. Llogut 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.

Nº de col·legiat 7255. Telèfon del servei de menjador : 93 298 16 60 Insigne Gestió Integral S.L.

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

6 Arròs
amb tomàquet
Llom
planxa amb ceba
i tomàquet natural
Fruita

7 Llenties amb
verdures i xoriço
Truita de patates
amb enciam i
blat moro
Fruita

1 Espaguetis SG amb
tomàquet,
ceba , pebrots
Lluç al forn amb enciam
i cogombre
Fruita

2 Sopa de peix
amb arròs
Pollastre rostit amb
samfaina
Fruita

3 Mongetes vermelles
amb pastanagues i patates
Peix lluç planxa
amb enciam i remolatxa
Fruita

13
FESTA

14 EspaguetisSG amb
tomàquet i bacon
Truita francesa amb
enciam i olives
Fruita

15 Cigrons estofats amb
verdures
Lluç a la salsa verda amb
patates dau
Fruita

16 Arròs caldós amb
verdures
Llom planxa amb enciam
i blat de moro
Fruita

17 Patates estofades
amb
pastanagues i xoriço
Hamburguesa vedellaSG
amb ceba i tomàquet
natural

20 Arròs
amb tomàquet
Truita carbassó
amb enciam
i olives
Fruita

21 Espaguetis SG amb
tomàquet i tonyina
peix fogonero amb
samfaina
Fruita

22 Puré de verdures
amb crostons de paSG
Botifarra porc al forn
amb salsa de tomàquet
i pèsols
Fruita

23 Llenties estofades
amb verdures
(pastanagues)
Lluç planxa amb
enciam i blat moro
Fruita

24 BRASIL
Sopa Criolla
(verdures, carn i cigrons)
Pollastre rostit amb
xampinyons)
Pinya

27 Macarrons SG a la
Napolitana
(amb tomàquet, ceba i
pebrots)
Llom planxa amb
enciam i olives
Fruita

28 Crema de carbassa
Hamburguesa pollastre SG
planxa amb ceba i tomàquet
natural
Fruita

La pasta, arròs i pa seràn integrals. El logurt serà natural sense sucre. Les postres del menú (fruita) poden variar. Les fruites i verdures seran de temporada i proximitat.
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 a l'ergògens 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.
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

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

6 Arròs
amb tomàquet
Llom planxa
pollastre amb ceba
i tomàquet natural
Fruita

7 Espaguetis amb
tomàquet
Truita de patates
amb enciam i
blat moro
Fruita

1 Espaguetis amb
tomàquet,
ceba , pebrots
Lluç al forn amb enciam
i cogombre
Fruita

2 Sopa de peix amb
arròs
Pollastre rostit amb
samfaina
Fruita

3 Puré de patates amb
pastanagues i ceba
Bacallà planxa
amb enciam i remolatxa
Fruita

13
FESTA

14 Espaguetis amb
tomàquet i bacon
Truita francesa
amb enciam i olives
Fruita

8 Coliflor amb
patates
Mandonguilles
vedella estodades
amb xampinyons
Fruita

9 Sopa d'hortalisses
amb fideus
Peix limanda a
l'andalusa amb enciam
i pastanaga ratllada
Fruita

10 Crema de
carbassó
Pollastre al forn
amb tomàquet i
cogombre
Fruita

20 Arròs amb
tomàquet
Truita carbassó amb
enciam i olives
Fruita

21 Espaguetis amb
tomàquet i tonyina
Peix fognero al forn
amb samfaina
Fruita

15 Fideus estofats amb
verdures
Lluç a la salsa verda amb
patates dau
Fruita

16 Arròs caldós amb
verdures
Llom planxa amb enciam
i blat de moro
Fruita

17 Patates estofades
amb
pastanagues i xoriço
Hamburguesa vedella
amb ceba i tomàquet
natural
Fruita

27 Macarrons a la
Napolitana
(amb tomàquet, ceba i
pebrots)
Llom planxa amb
enciam i olives
Fruita

28 Crema de carbassa
Hamburguesa pollastre
planxa amb ceba i tomàquet
natural
Fruita

22 Puré de verdures
amb crostons de pa
Botifarra porc al forn
amb salsa de tomàquet
Fruita

23 Macarrons amb
tomàquet
Lluç a la romana amb
enciam i blat moro
Fruita

24 BRASIL
Sopa Criolla
(verdures, carn)
Pollastre rostit
amb xampinyons)
Pinya

La pasta, arròs i pa seran integrals. El iogurt serà natural sense sucre. Les postres del menú (fruita) poden variar. Les fruites i verdures seran de temporada i proximitat.

S'utilitza oli alt oleic i d'oliva verge 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 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.

Nº de col·legiat 7255. Telèfon del servei de menjador: 93 298 16 60 Insigne Gestió Integral S.L.