

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

10

FESTA



11 Macarrons amb
tomàquet , ceba i pebrots
Crestes de tonyina al forn
amb pastanaga
ratllada i remolatxa
Pinya suc
Sopar: verdura,carn i f.

12 Amanida Russa
(mongetes, pastanagues,
patates, pèsols, tonyina
Mandonguilles vedella
estofades amb samfaina
Fruita
Sopar: patates,peix i f.

13 Llenties estofades
amb verdures
Truita de carbassó
amb enciam
i blat de moro
Fruita
Sopar: verdura,carn i f.

14 Puré de verdures
Pollastre al forn
amb tomàquet
natural
Fruita
Sopar: arròs ,peix i f.

17 Amanida de pasta
(tonyina, tomàquet, blat
de moro...)
Lluç al forn a la jardineria
Fruita
Sopar: verdura,carn i f.

18 Cigrons estofats
amb verdures
Truita de patates amb
enciam i olives
Fruita
Sopar: verdura,peix i f.

19 Mongetes amb
patates
Pollastre a la llimona
amb xampinyons
Fruita
Sopar: sopa verdures, ou
i fruita

20 Arròs amb tomàquet
Peix al'andalusa
amb enciam
i blat de moro
Fruita
Sopar: verdura,carn i f.

21 Crema de carbassa
Botifarra porc al forn
amb tomàquet
natural
Fruita
Sopar: patates,peix i f.

24 Llenties estofades
amb pastanagues
Lluç a la romana
amb enciam i olives
Fruita
Sopar: verdura,carn i f.

25 Espaguetis bolonyesa
(carn vedella,ceba,tomàquet...)
Truita de carbassó
amb tomàquet natural
Fruita
Sopar: sopa vegetal,
peix i fruita

26 Amanida de cigrons
(tomàquet, pebrots ,
tonyina i ou dur)
Pollastre
amb verdures
Fruita
Sopar: verdura,ou i f.

27 Crema de carbassó
Hamburguesa mixta
planxa amb ceba i
remolatxa
Fruita
Sopar: amanida,carn i f.

28 **RAPA NUI**
ILLA DE PASQUA (XILE)
Cassola d'au
(pollastre,arròs,ceba,
pastanaga i blat de moro
Crestes de tonyina amb
amanida
Plàtan amb coco rallat



La pasta, arròs i pa seràn 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.

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

10

FESTA



11

Macarrons amb
tomàquet, ceba i pebrots
Crestes de tonyina
al forn
amb pastanaga ratllada
i remolatxa
Pinya suc

12

Amanida Russa
(mongetes, pastanagues,
patates, pèsols, tonyina
Mandonguilles vedella
estofades amb samfaina
Fruita

13

Llenties estofades
amb verdures
Truita de carbassó
amb enciam
i blat de moro
Fruita

14

Puré de verdures

Pollastre al forn
amb tomàquet
natural
Fruita

17

Amanida de pasta
(tonyina, tomàquet, blat
de moro...)
Lluç al forn a la jardinera

Fruita

18

Cigrons estofats
amb verdures
Truita de patates amb
enciam i olives

Fruita

19

Mongetes amb
patates
Pollastre a la llimona
i xampinyons
Fruita

20

Arròs amb tomàquet

Peix a l'andalusa
amb enciam
i blat de moro
Fruita

21

Crema de carbassa
Mongetes blanques
estofades amb
verdures
Fruita

24

Llenties
amb verdures
Lluç a la romana
amb enciam i olives
Fruita

25

Espaguetis Bolonyesa
(carn vedella, tomàquet
ceba)

Truita de carbassó
amb tomàquet natural
Fruita

26

Amanida de cigrons
(tomàquet, pebrots ,
ou dur)
Pollastre
amb verdures
Fruita

27

Crema de carbassó

Hamburguesa vegetal
planxa amb ceba i
remolatxa
Fruita

28

RAPA NUI

ILLA DE PASQUA (XILE)
Cassola d'au
(pollastre, arròs, ceba,
pastanaga i blat de moro
Crestes de tonyina amb
amanida
Piàtan amb coco rallat



La pasta, arròs i pa seràn 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·lèrgicogenes 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

10

FESTA



11 Macarrons amb
tomàquet, pebrots i ceba
Baretes de Lluç al forn
amb pastanaga ratllada
i remolatxa
Pinya suc

12 Amanida Russa
(mongetes, pastanagues,
patates, pèsols, tonyina
Mandonguilles peix
estofades amb samfaina
Fruita

13 Lenties estofades
amb verdures
Truita de carbassó
amb enciam
i blat de moro
iogurt

14 Puré de verdures
Crestes de tonyina
al forn
amb tomàquet
natural
Fruita

17 Amanida de pasta
(tonyina, tomàquet, blat
de moro...)
Lluç al forn a la jardinera
Fruita

18 Cigrons estofats
amb verdures
Truita de patates amb
enciam i olives
Fruita

19 Mongetes amb
patates
Rotllets de verdures
i xampinyons
Fruita

20 Arròs amb tomàquet
Peix a l'andalusa
al forn amb enciam
i blat de moro
iogurt

21 Crema de carbassa
Mongetes blanques
estofades amb
verdures
Fruita

24 Lenties
amb verdures
Lluç a la romana
amb enciam i olives
Fruita

25 Espaguetis amb
tomàquet
i ceba
Truita de carbassó
amb tomàquet natural
Fruita

26 Amanida de cigrons
(tomàquet, pebrots,
ou dur)
Rotllets de verdures
amb verdures
Fruita

27 Crema de carbassó
Hamburguesa vegetal
planxa amb ceba i
remolatxa
iogurt

28 **RAPA NUI**
ILLA DE PASQUA (XILE)
Cassola de verdures
(arròs, ceba,
pastanaga i blat de moro
Crestes de tonyina amb
amanida
Piñatan amb coco rallat




La pasta, arròs i pa seràn 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 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·lecció 7255. Telèfon del servei de menjador : 93 298 16 60 Insigne Gestió Integral S.L.

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

10

FESTA



11 Macarrons SG amb
tomàquet
Lluç al forn
amb pastanaga ratllada
i remolatxa
Pinya suc

12 Amanida Russa
(mongetes, pastanagues,
patates, pèsols, tonyina
Mandonguilles vedella SG
estofades amb samfaina
Fruita

13 Lenties estofades
amb verdures
Truita de carbassó
amb enciam
i blat de moro
Fruita

14 Puré de verdures

Pollastre al forn
amb tomàquet
natural
Fruita

17 Amanida de pasta SG
(tonyina, tomàquet, blat
de moro...)
Lluç al forn a la jardinera
Fruita

18 Cigrons estofats
amb verdures
Truita de patates amb
enciam i olives

Fruita

19 Mongetes amb
patates
Pollastre a la llimona
i xampinyons
Fruita

20 Arròs amb tomàquet

Peix planxa
amb enciam
i blat de moro
Fruita

21 Crema de carbassa

Botifarra porc SG al forn
amb tomàquet
natural
Fruita

24 Lenties
amb verdures
Lluç al forn
amb enciam i olives
Fruita

25 Espaguetis SG Bolonyesa
(carn vedella, tomàquet
ceba)

Truita de carbassó
amb tomàquet natural
Fruita

26 Amanida de cigrons
(tomàquet, pebrots ,
ou dur)
Pollastre al forn
amb verdures
Fruita

27 Crema de carbassó

Hamburguesa mixta SG
planxa amb ceba i
remolatxa
Fruita

28 **RAPA NUI**
ILLA DE PASQUA (XILE)
Cassola d'au
(pollastre, arròs, ceba,
pastanaga i blat de moro
Calamar a la planxa amb
amanida
Plàtan amb coco rallat



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.
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.

MENÚ ESCOLAR SENSE OU

ABRIL

CURS 2022/2023

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

10

FESTA



11

Macarrons amb
tomàquet ,ceba i
pebrots
Lluç al forn
amb pastanaga ratllada
i remolatxa
Pinya suc

12

Amanida Russa
(mongetes, pastanagues,
patates, pèsols, tonyina
Mandonguilles vedella
estofades amb samfaina
Fruita

13

Llenties estofades
amb verdures
Gall dindi planxa
amb enciam
i blat de moro
Fruita

14

Puré de verdures

Pollastre al forn
amb tomàquet
natural
Fruita

17

Amanida de pasta
(tonyina, tomàquet, blat
de moro...)
Lluç al forn a la jardineria

Fruita

18

Cigrons estofats
amb verdures
Pernil planxa amb
enciam i olives

Fruita

19

Mongetes amb
patates
Pollastre a la llimona
i xampinyons
Fruita

20

Arròs amb tomàquet
Peix
a l'andalusa amb
enciam
i blat de moro
Fruita

21

Crema de carbassa

Botifarra al forn
amb tomàquet
natural
Fruita

24

Llenties amb
verdures
Lluç a la planxa
amb enciam i olives
Fruita

25

Espaguetis Bolonyesa
(carn vedella,tomàquet
ceba)
Gall dindi planxa
amb tomàquet natural
Fruita

26

Amanida de cigrons
(tomàquet, pebrots ,

Pollastre al forn
amb verdures
Fruita

27

Crema de carbassó

Hamburguesa mixta
planxa amb ceba i
remolatxa
Fruita

28

RAPA NUI
ILLA DE PASQUA (XILE)
Cassola d'au
(pollastre,arròs,ceba,
pastanaga i blat de moro
Peix al forn amb amanida
Plàtan amb coco rallat




La pasta, arròs i pa seràn 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.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.

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

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

10

FESTA



11

Macarrons amb tomàquet
Baretes de Lluç al forn amb pastanaga ratllada i remolatxa
Pinya suc

12

Amanida de patata (tomàquet, pastanagues, tonyina, olives)
Mandonguilles vedella estofades amb samfaina
Fruita

13

Arròs blanc amb tomàquet
Truita de carbassó amb enciam i blat de moro
Fruita

14

Puré de verdures
Pollastre al forn amb tomàquet natural
Fruita

17

Amanida de pasta (tonyina, tomàquet, blat de moro...)
Lluç al forn a la jardinera (sense pèsols)
Fruita

18

Arròs caldós amb verdures
Truita de patates amb enciam i olives
Fruita

19

Patates bullides
Pollastre a la llimona i xampinyons
Fruita

20

Arròs amb tomàquet
Peix a la planxa amb enciam i blat de moro
Fruita

21

Crema de carbassa
Botifarra al forn amb tomàquet natural
Fruita

24

Patates amb pastanagues
Lluç a la romana amb enciam i olives
Fruita

25

Espaguetis Bolonyesa (carn vedella, tomàquet, ceba)
Truita de carbassó amb tomàquet natural
Fruita

26

Amanida d'arròs (tomàquet, pebrots, ou dur)
Pollastre al forn amb verdures
Fruita

27

Crema de carbassó
Hamburguesa mixta planxa amb ceba i remolatxa
Fruita

28

RAPA NUI

ILLA DE PASQUA (XILE)
Cassola d'au (pollastre, arròs, ceba, pastanaga i blat de moro)
Crestes de tonyina amb amanida
Plàtan amb coco rallat




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 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.