

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Bon Viatge
D'Estiu!!!

5 Macarrons amb tomàquet i
Crestes tonyina al
forn
amb remolatxa i
enciam
Pinya en suc
Sopar: verdura, peix i f.

6 Mongetes tendres
amb patates
Mandonguilles vedella
amb salsa de tomàquet
Fruita
Sopar: verdura, carn i f.

7 Arròs caldós
amb verdures
Trita de carbassó amb
tomàquet i blat de moro
Fruita
Sopar: patates, carn i f.

8 Amanida russa
Hamburguesa mixta
planxa amb ceba
i enciam
Gelatina
Sopar: verdura, peix, f.

9 Llenties estofades
amb pastanagues
i patates
Lluç al forn amb
verdures
Fruita
Sopar: verdura, ou i f.

12 Amanida de pasta
(tonyina,
tomàquet, olives)
Trita de pernil
amb enciam i olives
Fruita
Sopar: verdura, carn i f.

13 Coliflor amb patates
Mandonguilles vedella
amb salsa de tomàquet i
pèsols.
Fruita
**Sopar: sopa verdures,
peix i f.**

14 Cigrons Riojana
(xoriço i verdures)
Lluç a al forn amb enciam
i blat de moro.
Fruita
Sopar: verdura, carn, f.

15 Arròs tres delícies
(pernil, ou i pèsols)
Pollastre al forn amb
enciam i remolatxa
Fruita
Sopar: verdura, peix i f.

16 Crema de carbassa
Botifarra porc al forn
amb tomàquet
Fruita
Sopar: arròs ,ou i f.

19 Arròs amb
tomàquet
Hamburguesa peix planxa
amb enciam i olives
Fruita
Sopar: verdura, carn i f.

20 Llenties estofades
amb verdures
Trita de patates
amb tomàquet i enciam
Fruita
Sopar: verdura, peix i f.

21 Mongetes tendres amb
patates
Llom arrebossat
amb pastanaga
ratllada i blat de moro
Fruita
Sopar: verdura , ou i f.

22 AMANIDA PASTA
BUNYOLS BACALLÀ AMB XIPS
GELAT DE GEL

Fins al
Curs
Pròxim!!!

La pasta, arròs i pa seran integrals. El lloguer 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. lloguer 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.
Llicenciat en farmàcia i en tecnologia dels Aliments.
Nº de col·legiat 7256. Telèfon del servei de menjador : 93 298 16 60 Insigne Gestió Integral S.L.

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

*Bon Viatge
D'Estiu!!!*

5 Macarrons amb
tomàquet i formatge
Crestes tonyina
amb remolatxa i enciam
Pinya en suc

6 Mongetes tendres
amb patates
Mandonguilles peix
amb tomàquet
Fruita

7 Arròs caldós
amb verdures
Truita de carbassó amb
tomàquet i blat de moro
Fruita

1 Crema de carbassó
Llom milanesa amb
enciam i blat de moro
Fruita

2 Amanida de patata
(tonyina, tomàquet, olives)
Pollastre a la llimona
amb enciam i pastanaga
Fruita

12 Amanida de pasta
tonyina,
tomàquet
Truita de pernil
amb enciam i olives
Fruita

13 Coliflor amb patates
Mandonguilles vedella
amb salsa de tomàquet i
pèsols.
Fruita

14 Patates Riojana
(xoriço i verdures)
Crestes tonyina
al forn amb enciam
i blat de moro.
Fruita

15 Arròs tres delícies
(pernil, ou
Pollastre al forn amb
enciam i remolatxa
Fruita

16 Crema de carbassa
Botifarra porc al forn
amb tomàquet
Fruita

19 Arròs amb
tomàquet
Peix planxa amb enciam i
olives
Fruita

20 Espaguetis
amb verdures
Truita de patates
amb tomàquet i enciam
Fruita

21 Mongetes tendres amb
patates
Llom arrebossat
amb pastanaga
ratllada i blat de moro
Fruita

22 AMANIDA PASTA
BUNYOLS BACALLÀ AMB
XIPS
GELAT BEL

*Fins al
Curs
Pròxim!!!*

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 7258. Telèfon del servei de menjador : 93 298 16 60 Insigne Gestió Integral S.L.

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

*Bon Viatge
D'Estiu!!!*

5 Macarrons amb tomàquet
Pollastre a la planxa
amb remolatxa i enciam
Pinya en suc

6 Mongetes tendres
amb patates
Peix a la planxa
amb tomàquet
Fruita

7 Arròs caldós amb
verdures
Gall dindi planxa amb
tomàquet i blat de moro
Fruita

8 Amanida russa(sense ou)
Hamburguesa mixta
planxa amb ceba
i enciam
Gelatina

9 Llenties estofades
amb pastanagues
i patates
Lluç al forn amb
verdures
Fruita

12 Amanida de pasta
(formatge, tonyina,
tomàquet
Llom planxa
amb enciam i olives
Fruita

13 Coliflor amb patates
Mandonguilles vedella
amb salsa de tomàquet i
pèsols.
Fruita

14 Cigrons Riojana
(xoriço i verdures)
Lluç
al forn amb enciam
i blat moro.
Fruita

15 Arròs tres delícies
(pernil i pèsols)
Pollastre al forn amb
enciam i remolatxa
Fruita

16 Crema de carbassa
Botifarra porc al forn
amb tomàquet
Fruita

19 Arròs amb
tomàquet
Peix amb enciam i olives
Fruita

20 Llenties estofades
amb verdures
Pollastre
amb tomàquet i enciam
Fruita

21 Mongetes tendres amb
patates
Llom planxa
amb pastanaga
ratllada i blat de moro
Fruita

22 AMANIDA PASTA
PEIX AMB XIPS
GELAT/GEL

*Fins al
Curs
Pròxim!!!*

La pasta, arròs i pa seran integrals. El llegum 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. Lloguer 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.
Llicenciat en farmàcia i en tecnologia dels Aliments.
Nº de col·legiat 7256. Telèfon del servei de menjador : 93 298 16 60 Insigne Gestió Integral S.L.

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

*Bon Viatge
D'Estiu!!!*

5 Macarrons SG amb
tomàquet
Pollastre planxa
amb remolatxa i enciam
Pinya en suc

6 Mongetes tendres
amb patates
Peix a la planxa amb
tomàquet
Fruita

7 Arròs caldós
amb verdures
Truita de carbassó amb
tomàquet i blat de moro
Fruita

8 Amanida russa
maionesa SG
Hamburguesa mixta SG
planxa amb ceba
i enciam
Gelatina

9 Llenties estofades
amb pastanagues
i patates
Lluç al forn amb
verdures
Fruita

12 Amanida de pasta SG
tonyina,
tomàquet
Truita de pernil
amb enciam i olives
Fruita

13 Coliflor amb patates
Mandonguilles vedella SG
amb salsa de tomàquet i
pèsols.
Fruita

14 Cigrons Riojana
(xoriço SG i verdures)
Lluç
al forn amb enciam
i blat de moro.
Fruita

15 Arròs tres delícies
(pernil SG, ou i pèsols)
Pollastre al forn amb
enciam i remolatxa
Fruita

16 Crema de carbassa
Botifarra porc SG al forn
amb tomàquet
Fruita

19 Arròs amb
tomàquet
Peix planxa amb enciam i
olives
Fruita

20 Llenties estofades
amb verdures
Truita de patates
amb tomàquet i enciam
Fruita

21 Mongetes tendres amb
patates
Llom planxa
amb pastanaga
ratllada i blat de moro
Fruita

22 AMANIDA PASTA SG
PEIX PLANXA AMB XIPS
GELAT

*Fins al
Curs
Pròxim!!!*

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.

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

*Bon Viatge
D'Estiu!!!*

5 Macarrons amb tomàquet
Crestes de tonyina
amb remolatxa i enciam
Pinya en suc

6 Mongetes tendres
amb patates
Peix planxa
amb tomàquet
Fruita

7 Arròs caldós amb
verdures
Truita de carbassó amb
tomàquet i blat de moro
Fruita

1 Crema de carbassó
Peix planxa amb
enciam i blat moro
logurt

2 Amanida de patata
(tonyina, tomàquet, olives)
Truita francesa
amb enciam i pastanaga
Fruita

12 Amanida de pasta
(tonyina,
tomàquet
Truita francesa
amb enciam i olives
Fruita

13 Coliflor amb patates
Peix
amb salsa de tomàquet i
pèsols.
Fruita

14 Cigrons estofats amb
verdures)
Crestes tonyina
al forn amb enciam
i blat moro.
Fruita

8 Amanida russa
Hamburguesa peix
planxa amb ceba
i enciam
Gelatina

9 Llenties estofades
amb pastanagues
i patates
Lluç al forn amb
verdures
Fruita

15 Arròs tres delícies
(ou i pèsols)
Hamburguesa vegetal
amb
enciam i remolatxa
logurt

16 Crema de carbassa
Peix
al forn
amb tomàquet
Fruita

19 Arròs amb
tomàquet
Peix amb enciam i olives
Fruita

20 Llenties estofades
amb verdures
Truita de patates
amb tomàquet i enciam
Fruita

21 Mongetes tendres amb
patates
Peix arrebossat
amb pastanaga
ratllada i blat de moro
Fruita

22 AMANIDA DE PASTA
BUNYOLS BACALLÀ AMB,
XIPS
GELAT GEL

*Fins al
Curs
Pròxim!!!*

La pasta, arròs i pa seran 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 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 7258. Telèfon del servei de menjador : 93 298 16 60 Insigne Gestió Integral S.L.

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

*Bon Viatge
D'Estiu!!!*

5 Macarrons amb
tomàquet
Crestes tonyina al forn amb
remolatxa i enciam
Pinya en suc

6 Mongetes tendres
amb patates
Peix planxa amb
tomàquet
Fruita

7 Arròs caldós amb
verdures
Truita de carbassó amb
tomàquet i blat de moro
Fruita

8 Amanida russa
Hamburguesa peix
planxa amb ceba
i enciam
Gelatina

9 Llenties estofades
amb pastanagues
i patates
Lluç al forn amb
verduretes
Fruita

12 Amanida de pasta
tonyina,
tomàquet
Truita francesa
amb enciam i olives
Fruita

13 Coliflor amb patates
Mandonguilles vedella
amb salsa de tomàquet i
pèsols.
Fruita

14 Cigrons estofats
amb verdures)
Crestes tonyina
al forn amb enciam
i blat moro.
Fruita

15 Arròs tres delícies
(ou i pèsols)
Pollastre al forn amb
enciam i remolatxa
Fruita

16 Crema de carbassa
Botifarra pollastre
al forn
amb tomàquet
Fruita

19 Arròs amb
tomàquet
Peix planxa amb enciam i
olives
Fruita

20 Llenties estofades
amb verdures
Truita de patates
amb tomàquet i enciam
Fruita

21 Mongetes tendres amb
patates
Peix planxa
amb pastanaga
ratllada i blat de moro
Fruita

22 AMANIDA PASTA
BUNYOLS BACALLÀ AMB
XIPS
GELAT

*Fins al
Curs
Pròxim!!!*

La pasta, arròs i pa seran integrals. El llegum 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. 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 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 7258. Telèfon del servei de menjador : 93 298 16 60 Insigne Gestió Integral S.L.