





















DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS					
Prioritzem les verdures i fruites de temporada i de proximitat. Les nostres carns picades són lliures d'al·lèrgens. Utilitzem oli d'oliva verge extra per amanir. La major part dels arrebossats són fets al forn.					
					
Aquets mes tindrem plats calents al nostre menú: sopes, cremes de verdures, estofats i el dinar especial de Nadal. El iogurt serà natural (s/sucre) i li afegirem sucre moré (qui vulgui). Explicarem als infants la importància de reduir la quantitat de sucre de la nostra pauta alimetnària diària.					
					
	3	4	5	6	7
	Crema de verdures de temporada	Macarrons gratinats	Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga	FESTIU	DIA LLIURE DISPOSICIÓ ESCOLA
	Truita de patata i carbassó amb enciam i olives	Rosada amb salsa de verdures i patates panadera al forn	Llibrets de llom arrebossats amb enciam i tomàquet		
	Iogurt amb sucre de canya	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada		
	10	11	12	13	14
	Arròs saltejat amb ou, pernil i daus de pastanaga	Minestra de verdures	Cigrons amb arròs i sofregit	Espaguetis amb salsa de tomàquet i verdures triturades	Llenties estofades amb verdures
	Mandonguilles a la jardinera	Pizza de pernil i formatge	Truita de patata amb enciam i tomàquet	Daus de gall d'indi amb enciam i olives	Calamars a la romana amb enciam i pastanaga
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	iogurt
	17	18	19	20	21
	Fideus a la cassola	Mongeta verda amb patata	Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural	DINAR ESPECIAL DE NADAL	Arròs amb daus de pollastre i verdures
	Halibut al forn amb enciam i blat de moro	Hamburguesa amb formatge amb enciam i tomàquet	Croquetes amb enciam i pastanaga ratllada		Remenat d'ou i patata amb enciam i olives
	Fruita fresca de temporada	iogurt natural	Fruita fresca de temporada		Fruita fresca de temporada
					
www.macrolim.es AEND-01248-Alicia Vilella Arqué Registre Sanitari 26,07142/CAT		Els menús estan elaborats per dietistes-nutricionistes, a partir de les propostes recomanades pel PreME (Programa Revisió Menús Escolars: Agència Salut Pública). Les nostres cuines i plats cuinats són analitzats periòdicament pel laboratori Cat-Bio. Tenim cuina pròpia. És possible alguna petita variació segons mercat.			




DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS					
Prioritzem les verdures i fruites de temporada i de proximitat. Les nostres carns picades son lliures d'al·lèrgens. Utilitzem oli d'oliva verge extra per amanir. La major part dels arrebossats són fets al forn.					
	3	4	5	6	7
	Crema de verdures de temporada	Macarrons s/gl gratinats	Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga	FESTIU	DIA LLIURE DISPOSICIÓ ESCOLA
	Truita de patata i carbassó amb enciam i olives	Rosada amb salsa de verdures i patates panadera al forn	Llibrets de llom arrebossats s/gl amb enciam i tomàquet		
	Iogurt amb sucre de canya	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada		
	10	11	12	13	14
Aquets mes tindrem plats calents al nostre menú: sopes, cremes de verdures, estofats i el dinar especial de Nadal. El iogurt serà natural (s/sucre) i li afegirem sucre moré (qui vulgui). Explicarem als infants la importància de reduir la quantitat de sucre de la nostra pauta alimètnària diària.	Arròs saltejat amb ou, pernil i daus de pastanaga	Minestra de verdures	Cigrons amb arròs i sofregit	Espaguetis s/gl amb salsa de tomàquet i verdures triturades	Llenties amb verdures
	Mandonguilles a la jardineria	Pizza de pernil i formatge s/gl	Truita de patata amb enciam i tomàquet	Daus de gall d'indi amb enciam i olives	Peix amb enciam i pastanaga
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	iogurt
	17	18	19	20	21
	Fideus s/gl a la cassola	Mongeta verda amb patata	Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural	DINAR ESPECIAL DE NADAL	Arròs amb daus de pollastre i verdures
	Halibut al forn amb enciam i blat de moro	Hamburguesa amb formatge amb enciam i tomàquet	Croquetes s/gl amb enciam i pastanaga ratllada		Remenat d'ou i patata amb enciam i olives
	Fruita fresca de temporada	Iogurt natural	Fruita fresca de temporada		Fruita fresca de temporada
					
www.macrolim.es AEND-01248-Alicia Vilella Arqué Registre Sanitari 26,07142/CAT		Els menús estan elaborats per dietistes-nutricionistes, a partir de les propostes recomanades pel PReME (Programa Revisió Menús Escolars: Agència Salut Pública). Les nostres cuines i plats cuinats són analitzats periòdicament pel laboratori Cat-Bio. Tenim cuina pròpia. És possible alguna petita variació segons mercat.			





DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS					
Prioritzem les verdures i fruites de temporada i de proximitat. Les nostres carns picades son lliures d'al·lèrgens. Utilitzem oli d'oliva verge extra per amanir. La major part dels arrebossats són fets al forn.					
	3 Crema de verdures de temporada	4 Macarrons a la napolitana	5 Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga	6	7
	Truita de patata i carbassó amb enciam i olives	Rosada amb salsa de verdures i patates panadera al forn	Llom arrebossat amb enciam i tomàquet	FESTIU	DIA LLIURE DISPOSICIÓ ESCOLA
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	iogurt de soja		
Aquets mes tindrem plats calents al nostre menú: sopes, cremes de verdures, estofats i el dinar especial de Nadal. El iogurt serà natural (s/sucre) i li afegirem sucre moré (qui vulgui). Explicarem als infants la importància de reduir la quantitat de sucre de la nostra pauta alimètnària diària.	10 Arròs saltejat amb ou, pernil i daus de pastanaga	11 Minestra de verdures	12 Cigrons amb arròs i sofregit	13 Espaguetis amb salsa de tomàquet i verdures	14 Llenties amb verdures
	Mandonguilles a la jardinera	Pizza de pernil i tomàquet	Truita de patata amb enciam i tomàquet	Daus de gall d'indi amb enciam i olives	Calamars a la romana s/llet amb enciam i pastanaga
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	17 Fideus a la cassola	18 Mongeta verda amb patata	19 Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural	20	21 Arròs amb daus de pollastre i verdures
	Halibut al forn amb enciam i blat de moro	Hamburguesa amb enciam i tomàquet	Llom amb enciam i pastanaga ratllada	DINAR ESPECIAL DE NADAL	Remenat d'ou i patata amb enciam i olives
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada		Fruita fresca de temporada
					
www.macrolim.es AEND-01248-Alicia Vilella Arqué Registre Sanitari 26,07142/CAT		Els menús estan elaborats per dietistes-nutricionistes, a partir de les propostes recomanades pel PreME (Programa Revisió Menús Escolars: Agència Salut Pública). Les nostres cuines i plats cuinats són analitzats periòdicament pel laboratori Cat-Bio. Tenim cuina pròpia. És possible alguna petita variació segons mercat.			

DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS					
<p>Prioritzem les verdures i fruites de temporada i de proximitat. Les nostres carns picades son lliures d'al·lèrgens.</p> <p>Utilitzem oli d'oliva verge extra per amanir. La major part dels arrebossats són fets al forn.</p>  <p>Aquets mes tindrem plats calents al nostre menú: sopes, cremes de verdures, estofats i el dinar especial de Nadal. El iogurt serà natural (s/sucre) i li afegirem sucre moré (qui vulgui). Explicarem als infants la importància de reduir la quantitat de sucre de la nostra pauta alimetnària diària.</p> 					
	3	4	5	6	7
	Crema de verdures de temporada	Macarrons s/ou gratinats	Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga	FESTIU	DIA LLIURE DISPOSICIÓ ESCOLA
	Gall d'indi amb enciam i olives	Rosada amb salsa de verdures i patates panadera al forn	Llom amb enciam i tomàquet		
	Iogurt amb sucre de canya	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada		
	10	11	12	13	14
	Arròs saltejat amb pernil i daus de pastanaga	Minestra de verdures	Cigrons amb arròs i sofregit	Espaguetis s/ou amb salsa de tomàquet i verdures triturades	Llenties amb verdures
	Mandonguilles s/ou a la jardinera	Pizza de pernil i formatge	Peix amb enciam i tomàquet	Daus de gall d'indi amb enciam i olives	Calamars a la romana s/ou amb enciam i pastanaga
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	iogurt
	17	18	19	20	21
Fideus s/gl a la cassola	Mongeta verda amb patata	Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural	DINAR ESPECIAL DE NADAL	Arròs amb daus de pollastre i verdures	
Halibut al forn amb enciam i blat de moro	Hamburguesa amb formatge amb enciam i tomàquet	Llom amb enciam i pastanaga ratllada		Peix amb enciam i olives	
Fruita fresca de temporada	Iogurt natural	Fruita fresca de temporada		Fruita fresca de temporada	
					
<p>www.macrolim.es</p> <p>AEND-01248-Alicia Vilella Arqué</p> <p>Registre Sanitari 26,07142/CAT</p>		<p>Els menús estan elaborats per dietistes-nutricionistes, a partir de les propostes recomanades pel PReME (Programa Revisió Menús Escolars: Agència Salut Pública). Les nostres cuines i plats cuinats són analitzats periòdicament pel laboratori Cat-Bio.</p> <p>Tenim cuina pròpia. És possible alguna petita variació segons mercat.</p>			

DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS					
Prioritzem les verdures i fruites de temporada i de proximitat. Les nostres carns picades són lliures d'al·lèrgens. Utilitzem oli d'oliva verge extra per amanir. La major part dels arrebossats són fets al forn.					
	3 Crema de verdures de temporada	4 Macarrons gratinats	5 Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga	6	7
	Truita de patata i carbassó amb enciam i olives	Gall indi amb salsa de verdures i patates panadera al forn	Llibrets de llom arrebossats amb enciam i tomàquet	FESTIU	DIA LLIURE DISPOSICIÓ ESCOLA
	logurt amb sucre de canya	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada		
Aquets mes tindrem plats calents al nostre menú: sopes, cremes de verdures, estofats i el dinar especial de Nadal. El iogurt serà natural (s/sucre) i li afegirem sucre moré (qui vulgui). Explicarem als infants la importància de reduir la quantitat de sucre de la nostra pauta alimètnària diària.	10 Arròs saltejat amb ou, pernil i daus de pastanaga	11 Minestra de verdures	12 Cigrons amb arròs i sofregit	13 Espaguetis amb salsa de tomàquet i verdures triturades	14 Llenties amb verdures
	Mandonguilles a la jardineria	Pizza de pernil i formatge	Truita de patata amb enciam i tomàquet	Daus de gall d'indi amb enciam i olives	Gall indi amb enciam i pastanaga
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	iogurt
	17 Fideus a la cassola	18 Mongeta verda amb patata	19 Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural	DINAR ESPECIAL DE NADAL	21 Arròs amb daus de pollastre i verdures
	Llom amb enciam i blat de moro	Hamburguesa amb formatge amb enciam i tomàquet	Croquetes amb enciam i pastanaga ratllada		Remenat d'ou i patata amb enciam i olives
	Fruita fresca de temporada	logurt natural	Fruita fresca de temporada		Fruita fresca de temporada
					

DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
ALS NOSTRES MENÚS						
<p>Prioritzem les verdures i fruites de temporada i de proximitat. Les nostres carns picades són lliures d'al·lèrgens.</p> <p>Utilitzem oli d'oliva verge extra per amanir. La major part dels arrebossats són fets al forn.</p>  <p>Aquets mes tindrem plats calents al nostre menú: sopes, cremes de verdures, estofats i el dinar especial de Nadal. El iogurt serà natural (s/sucre) i li afegirem sucre moré (qui vulgui). Explicarem als infants la importància de reduir la quantitat de sucre de la nostra pauta alimetnària diària.</p> 						
	3	4	5	6	7	
	Crema de verdures de temporada	Macarrons gratinats	Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga	FESTIU	DIA LLIURE	
	Truita de patata i carbassó amb enciam i olives	Rosada amb salsa de verdures i patates panadera al forn	Llibrets de llom arrebossats amb enciam i tomàquet			DISPOSICIÓ
	Iogurt amb sucre de canya	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada			
	10	11	12	13	14	
	Arròs saltejat amb ou, pernil i daus de pastanaga	Minestra de verdures	Cigrons amb arròs i sofregit	Espaguetis amb salsa de tomàquet i verdures triturades	Llenties amb verdures	
	Mandonguilles a la jardinera	Pizza de pernil i formatge	Truita de patata amb enciam i tomàquet	Daus de gall d'indi amb enciam i olives	Calamars a la romana amb enciam i pastanaga	
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	iogurt	
	17	18	19	20	21	
	Fideus a la cassola	Mongeta verda amb patata	Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural	DINAR ESPECIAL	Arròs amb daus de pollastre i verdures	
	Halibut al forn amb enciam i blat de moro	Hamburguesa amb formatge amb enciam i tomàquet	Croquetes amb enciam i pastanaga ratllada		DE NADAL	Remenat d'ou i patata amb enciam i olives
	Fruita fresca de temporada	Iogurt natural	Fruita fresca de temporada		Fruita fresca de temporada	
						
<p>www.macrolim.es AEND-01248-Alícia Vilella Arqué Registre Sanitari 26,07142/CAT</p>			<p>Els menús estan elaborats per dietistes-nutricionistes, a partir de les propostes recomanades pel PRME (Programa Revisió Menús Escolars: Agència Salut Pública). Les nostres cuines i plats cuinats són analitzats periòdicament pel laboratori Cat-Bio.</p> <p>Tenim cuina pròpia. És possible alguna petita variació segons mercat.</p>			

DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p>ALS NOSTRES MENÚS</p> <p>Prioritzem les verdures i fruites de temporada i de proximitat. Les nostres carns picades són lliures d'al·lèrgens. Utilitzem oli d'oliva verge extra per amanir. La major part dels arrebossats són fets al forn.</p>  <p>Aquets mes tindrem plats calents al nostre menú: sopes, cremes de verdures, estofats i el dinar especial de Nadal. El iogurt serà natural (s/sucre) i li afegirem sucre moré (qui vulgui). Explicarem als infants la importància de reduir la quantitat de sucre de la nostra pauta alimentnària diària.</p> 						
	3	4	5	6	7	
	Crema de verdures de temporada	Macarrons gratinats	Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga	FESTIU	DIA LLIURE DISPOSICIÓ ESCOLA	
	Truita de patata i carbassó amb enciam i olives	Truita de verdures amb patates panadera al forn	Hamburguesa vegetal amb enciam i tomàquet			
	logurt amb sucre de canya	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada			
	10	11	12	13	14	
	Arròs saltejat amb ou i daus de pastanaga	Minestra de verdures	Cigrons amb arròs i sofregit	Verdura amb patata	Amanida variada	
	Mandonguilles vegetals a la jardinera	Pizza de formatge	Truita de patata amb enciam i tomàquet	Espaguetis amb salsa de tomàquet i verdures	Llenties amb verduretes	
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	iogurt	
	17	18	19	20	21	
	Amanida variada	Mongeta verda amb patata	Amanida de temporada	DINAR ESPECIAL	Arròs amb verduretes	
	Fideus vegetarians	Hamburguesa vegetal amb enciam i tomàquet	Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural	DE NADAL	Remenat d'ou i patata amb enciam i olives	
	Fruita fresca de temporada	logurt natural	Fruita fresca de temporada		Fruita fresca de temporada	
						
	www.macrolim.es AEND-01248-Alicia Vilella Arqué Registre Sanitari 26,07142/CAT	macrodiet servei de menjadors	Els menús estan elaborats per dietistes-nutricionistes, a partir de les propostes recomanades pel PRME (Programa Revisió Menús Escolars: Agència Salut Pública). Les nostres cuines i plats cuinats són analitzats periòdicament pel laboratori Cat-Bio. Tenim cuina pròpia. És possible alguna petita varaiació segons mercat.			

DESEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS					
<p>Prioritzem les verdures i fruites de temporada i de proximitat. Les nostres carns picades son lliures d'al·lèrgens.</p> <p>Utilitzem oli d'oliva verge extra per amanir. La major part dels arrebossats són fets al forn.</p>  <p>Aquets mes tindrem plats calents al nostre menú: sopes, cremes de verdures, estofats i el dinar especial de Nadal. El iogurt serà natural (s/sucre) i li afegirem sucre moré (qui vulgui). Explicarem als infants la importància de reduir la quantitat de sucre de la nostra pauta alimetnària diària.</p> 					
	3	4	5	6	7
	Crema de verdures de temporada	Macarrons amb orenga	Arròs amb oli d'oliva verge	FESTIU	DIA LLIURE DISPOSICIÓ ESCOLA
	Gall d'indi al forn	Rosada amb patates panadera al forn	Llom a la planxa		
	logurt amb sucre de canya	Poma	Plàtan madur		
	10	11	12	13	14
	Arròs saltejat amb pernil i daus de pastanaga	Patata i pastanaga bullida	Pasta amb oli d'oliva verge	Espaguetis amb oli i orenga	Arròs amb oli d'oliva verge
	Mandonguilles al forn	Pa amb pernil doç	Truita de patata amb enciam i tomàquet	Daus de gall d'indi	Peix a la planxa
	Poma	Plàtan madur	Poma	Plàtan madur	iogurt
	17	18	19	20	21
Fideus amb oli i orenga	Patata i pastanaga bullida	Arròs amb oli d'oliva verge	DINAR ESPECIAL DE NADAL	Arròs amb daus de pollastre i pastanaga	
Halibut al forn	Hamburguesa	Llom amb pastanaga ratllada		Peix al forn	
Poma	logurt natural	Plàtan madur		Plàtan madur	
					
www.macrolim.es AEND-01248-Alicia Vilella Arqué Registre Sanitari 26,07142/CAT		<p>Els menús estan elaborats per dietistes-nutricionistes, a partir de les propostes recomanades pel PREME (Programa Revisió Menús Escolars: Agència Salut Pública). Les nostres cuines i plats cuinats són analitzats periòdicament pel laboratori Cat-Bio.</p> <p>Tenim cuina pròpia. És possible alguna petita varaiació segons mercat.</p>			