










FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
TRADICIÓ DIJOUS GRAS					1
Aquest mes celebrem Dijous llarder o dijous gras, també conegut com el 'Dia de l'ou i el porc' o 'el dia de la truita', el dia en què tradicionalment comença el Carnestoltes. És tradició prendre la botifarra d'ou en aquest dia, truita de botifarra i coca de llardons. Antigament, durant el període de carnaval, era gairebé obligatori atipar-se per poder passar millor el període de dejuni de la Quaresma. Per tant, la gent menjava molta carn i aliments amb greix que estaven prohibits per Quaresma. El primer dia per atipar-se, per tant, era el Dijous gras.					Arròs amb tomàquet triturat i daus de tofu Remenat d'ou i patata amb enciam i olives Fruita fresca de temporada
	4	5	6	7	8
	Llenties amb arròs	Crema de carbassó amb rostes de pa	Espaguetis amb beixamel i pernil	Mongeta blanca amb patata i sofregit	Arròs amb salsa de tomàquet
	Barretes de lluç amb enciam i tomàquet amanit	Pollastre amb patata i ceba al forn	Truita a la francesa amb enciam i pastanaga	Salsitxes amb enciam i olives	Bruixa al forn amb enciam i blat de moro
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt natural	Fruita fresca de temporada
	11	12	13	14	15
	Crema de verdures de temporada	Macarrons gratinats	Bledes amb patata saltejades amb all i oli	Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga	Sopa amb brou de pollastre i fideus
	Hamburguesa amb patates fregides	Rosada amb salsa de verdures amanida	Llibrets de llom arrebossats amb enciam i tomàquet	Pit de pollastre a la planxa amb enciam i blat de moro	Truita de patata i carbassó amb enciam i olives
	Postres làctic	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	18	19	20	21	22
	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 verdurettes
	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
	25	26	27	28 DIJOUS GRAS	
	Fideus a la cassola	Mongeta verda amb patata	Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural	Crema de carbassa fresca	
	Halibut al forn amb enciam i blat de moro	Cuixetes de pollastre al forn amb xampinyons i ceba	Croquetes amb enciam i pastanaga ratllada	Truita i botifarra d'ou amb patates fregides	
	Fruita fresca de temporada	logurt natural	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	
 <p>www.macrolim.es AEND-01248-Alicia Vilella Arqué 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>			



FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
TRADICIÓ DIJOUS GRAS					1
Aquest mes celebrem Dijous llarder o dijous gras, també conegut com el 'Dia de l'ou i el porc' o 'el dia de la truita', el dia en què tradicionalment comença el Carnestoltes. És tradició prendre la botifarra d'ou en aquest dia, truita de botifarra i coca de llardons. Antigament, durant el període de carnaval, era gairebé obligatori atipar-se per poder passar millor el període de dejuni de la Quaresma. Per tant, la gent menjava molta carn i aliments amb greix que estaven prohibits per Quaresma. El primer dia per atipar-se, per tant, era el Dijous gras.					Arròs amb tomàquet triturat i daus de tofu Remenat d'ou i patata amb enciam i olives Fruita fresca de temporada
	4	5	6	7	8
	Llenties amb arròs	Crema de carbassó	Espaguetis s/gl amb beixamels/gl i pernil	Mongeta blanca amb patata i sofregit	Arròs amb salsa de tomàquet
	Lluç amb enciam i tomàquet amanit	Pollastre amb patata i ceba al forn	Truita a la francesa amb enciam i pastanaga	Salsitxes amb enciam i olives	Bruixa al forn amb enciam i blat de moro
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt natural	Fruita fresca de temporada
	11	12	13	14	15
	Crema de verdures de temporada	Macarrons s/gl gratinats	Bledes amb patata saltejades amb all i oli	Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga	Sopa amb brou de pollastre i fideus s/gl
	Hamburguesa amb patates fregides	Rosada amb salsa de verdures amanida	Librets de llom arrebossats s/gl amb enciam i tomàquet	Pit de pollastre a la planxa amb enciam i blat de moro	Truita de patata i carbassó amb enciam i olives
	Postres làctic	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	18	19	20	21	22
	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 jardinera	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
	25	26	27	28 DIJOUS GRAS	
	Fideus s/gl a la cassola	Mongeta verda amb patata	Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural	Crema de carbassa fresca	
	Halibut al forn amb enciam i blat de moro	Cuixetes de pollastre al forn amb xampinyons i ceba	Croquetes s/gl amb enciam i pastanaga ratllada	Truita i botifarra d'ou amb patates fregides	
	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		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.			



FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
TRADICIÓ DIJOUS GRAS					1
Aquest mes celebrem Dijous llarder o dijous gras, també conegut com el 'Dia de l'ou i el porc' o 'el dia de la truita', el dia en què tradicionalment comença el Carnestoltes. És tradició prendre la botifarra d'ou en aquest dia, truita de botifarra i coca de llardons. Antigament, durant el període de carnaval, era gairebé obligatori atipar-se per poder passar millor el període de dejuni de la Quaresma. Per tant, la gent menjava molta carn i aliments amb greix que estaven prohibits per Quaresma. El primer dia per atipar-se, per tant, era el Dijous gras.					Arròs amb tomàquet triturat i daus de tofu Remenat d'ou i patata amb enciam i olives Fruita fresca de temporada
	4	5	6	7	8
	Llenties amb arròs	Crema de carbassó amb rostes de pa	Espaguetis amb pernil, oli i orenga	Mongeta blanca amb patata i sofregit	Arròs amb salsa de tomàquet
	Lluç amb enciam i tomàquet amanit	Pollastre amb patata i ceba al forn	Truita a la francesa amb enciam i pastanaga	Salsitxes amb enciam i olives	Bruixa al forn amb enciam i blat de moro
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	11	12	13	14	15
	Crema de verdures de temporada	Macarrons a la napolitana	Bledes amb patata saltejades amb all i oli	Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga	Sopa amb brou de pollastre i fideus
	Hamburguesa amb patates fregides	Rosada amb salsa de verdures amanida	Llom arrebossat amb enciam i tomàquet	Pit de pollastre a la planxa amb enciam i blat de moro	Truita de patata i carbassó amb enciam i olives
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	iogurt de soja	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	18	19	20	21	22
	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 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
	25	26	27	28	DIJOUS GRAS
	Fideus a la cassola	Mongeta verda amb patata	Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural	Crema de carbassa fresca	
	Halibut al forn amb enciam i blat de moro	Cuixetes de pollastre al forn amb xampinyons i ceba	Llom amb enciam i pastanaga ratllada	Truita i botifarra d'ou amb patates fregides	
	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 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 variació segons mercat.			


FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
TRADICIÓ DIJOUS GRAS					1
Aquest mes celebrem Dijous llarder o dijous gras, també conegut com el 'Dia de l'ou i el porc' o 'el dia de la truita', el dia en què tradicionalment comença el Carnestoltes. És tradició prendre la botifarra d'ou en aquest dia, truita de botifarra i coca de llardons. Antigament, durant el període de carnaval, era gairebé obligatori atipar-se per poder passar millor el període de dejuni de la Quaresma. Per tant, la gent menjava molta carn i aliments amb greix que estaven prohibits per Quaresma. El primer dia per atipar-se, per tant, era el Dijous gras.					Arròs amb tomàquet triturat i daus de tofu Peix amb enciam i olives Fruita fresca de temporada
	4	5	6	7	8
	Llenties amb arròs	Crema de carbassó amb rostes de pa	Espaguetis s/ou amb beixamel i pernil	Mongeta blanca amb patata i sofregit	Arròs amb salsa de tomàquet
	Lluç amb enciam i tomàquet amanit	Pollastre amb patata i ceba al forn	Gall d'indi amb enciam i pastanaga	Salsitxes amb enciam i olives	Bruixa al forn amb enciam i blat de moro
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt natural	Fruita fresca de temporada
	11	12	13	14	15
	Crema de verdures de temporada	Macarrons s/ou gratinats	Bledes amb patata saltejades amb all i oli	Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga	Sopa amb brou de pollastre i fideus s/ou
	Hamburguesa amb patates fregides	Rosada amb salsa de verdures i amanida	Llom amb enciam i tomàquet	Pit de pollastre a la planxa amb enciam i blat de moro	Gall d'indi amb enciam i olives
	Postres làctic	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	18	19	20	21	22
	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
	25	26	27	28 DIJOUS GRAS	
	Fideus s/gl a la cassola	Mongeta verda amb patata	Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural	Crema de carbassa fresca	
	Halibut al forn amb enciam i blat de moro	Cuixetes de pollastre al forn amb xampinyons i ceba	Llom amb enciam i pastanaga ratllada	Hamburguesa amb patates fregides	
	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		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 variació segons mercat.			



FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
TRADICIÓ DIJOUS GRAS					1
Aquest mes celebrem Dijous llarder o dijous gras, també conegut com el 'Dia de l'ou i el porc' o 'el dia de la truita', el dia en què tradicionalment comença el Carnestoltes. És tradició prendre la botifarra d'ou en aquest dia, truita de botifarra i coca de llardons. Antigament, durant el període de carnaval, era gairebé obligatori atipar-se per poder passar millor el període de dejuni de la Quaresma. Per tant, la gent menjava molta carn i aliments amb greix que estaven prohibits per Quaresma. El primer dia per atipar-se, per tant, era el Dijous gras.					Arròs amb tomàquet triturat i daus de tofu Remenat d'ou i patata amb enciam i olives Fruita fresca de temporada
	4	5	6	7	8
	Llenties amb arròs	Crema de carbassó amb rostes de pa	Espaguetis amb beixamel i pernil	Mongeta blanca amb patata i sofregit	Arròs amb salsa de tomàquet
	Gall indi amb enciam i tomàquet amanit	Pollastre amb patata i ceba al forn	Truita a la francesa amb enciam i pastanaga	Salsitxes amb enciam i olives	Truita a la francesa amb enciam i blat de moro
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt natural	Fruita fresca de temporada
	11	12	13	14	15
	Crema de verdures de temporada	Macarrons gratinats	Bledes amb patata saltejades amb all i oli	Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga	Sopa amb brou de pollastre i fideus
	Hamburguesa amb patates fregides	Gall indi amb salsa de verdures i amanida	Llibrets de llom arrebossats amb enciam i tomàquet	Pit de pollastre a la planxa amb enciam i blat de moro	Truita de patata i carbassó amb enciam i olives
	Postres làctic	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	18	19	20	21	22
	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 verduretes
	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	Gall indi amb enciam i pastanaga
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	iogurt
	25	26	27	28 DIJOUS GRAS	
	Fideus a la cassola	Mongeta verda amb patata	Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural	Crema de carbassa fresca	
	Llom amb enciam i blat de moro	Cuixetes de pollastre al forn amb xampinyons i ceba	Croquetes amb enciam i pastanaga ratllada	Truita i botifarra d'ou amb patates fregides	
	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		Els menús estan elaborats per dietistes-nutricionistes, a partir de les propostes recomanades pel PRoME (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.			

FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
TRADICIÓ DIJOUS GRAS					1
Aquest mes celebrem Dijous llarder o dijous gras, també conegut com el 'Dia de l'ou i el porc' o 'el dia de la truita', el dia en què tradicionalment comença el Carnestoltes. És tradició prendre la botifarra d'ou en aquest dia, truita de botifarra i coca de llardons. Antigament, durant el període de carnaval, era gairebé obligatori atipar-se per poder passar millor el període de dejuni de la Quaresma. Per tant, la gent menjava molta carn i aliments amb greix que estaven prohibits per Quaresma. El primer dia per atipar-se, per tant, era el Dijous gras.					Arròs amb tomàquet triturat i daus de tofu Remenat d'ou i patata amb enciam i olives Fruita fresca de temporada
	4	5	6	7	8
	Llenties amb arròs	Crema de carbassó amb rostes de pa	Espaguetis amb beixamel i pernil	Mongeta blanca amb patata i sofregit	Arròs amb salsa de tomàquet
	Barretes de lluç amb enciam i tomàquet amanit	Pollastre amb patata i ceba al forn	Truita a la francesa amb enciam i pastanaga	Salsitxes amb enciam i olives	Bruixa al forn amb enciam i blat de moro
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt natural	Fruita fresca de temporada
	11	12	13	14	15
	Crema de verdures de temporada	Macarrons gratinats	Bledes amb patata saltejades amb all i oli	Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga	Sopa amb brou de pollastre i fideus
	Hamburguesa amb patates fregides	Rosada amb salsa de verdures amanida	Llibrets de llom arrebossats amb enciam i tomàquet	Pit de pollastre a la planxa amb enciam i blat de moro	Truita de patata i carbassó amb enciam i olives
	Postres làctic	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	18	19	20	21	22
	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
	25	26	27	28 DIJOUS GRAS	
	Fideus a la cassola	Mongeta verda amb patata	Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural	Crema de carbassa fresca	
	Halibut al forn amb enciam i blat de moro	Cuixetes de pollastre al forn amb xampinyons i ceba	Croquetes amb enciam i pastanaga ratllada	Truita i botifarra d'ou amb patates fregides	
	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		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 variació segons mercat.			

FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
TRADICIÓ DIJOUS GRAS					1
Aquest mes celebrem Dijous llarder o dijous gras, també conegut com el 'Dia de l'ou i el porc' o 'el dia de la truita', el dia en què tradicionalment comença el Carnestoltes. És tradició prendre la botifarra d'ou en aquest dia, truita de botifarra i coca de llardons. Antigament, durant el període de carnaval, era gairebé obligatori atipar-se per poder passar millor el període de dejuni de la Quaresma. Per tant, la gent menjava molta carn i aliments amb greix que estaven prohibits per Quaresma. El primer dia per atipar-se, per tant, era el Dijous gras.					Arròs amb tomàquet triturat i daus de tofu Remenat d'ou i patata amb enciam i olives Fruita fresca de temporada
	4	5	6	7	8
	Amanida variada	Crema de carbassó amb rostes de pa	Espaguetis amb beixamel i pernil	Mongeta blanca amb patata i sofregit	Arròs amb salsa de tomàquet
	Llenties amb arròs	Seità amb patata i ceba al forn	Truita a la francesa amb enciam i pastanaga	Salsitxes vegetals amb patates fregides	Truita a la francesa amb enciam i blat de moro
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt natural	Fruita fresca de temporada
	11	12	13	14	15
	Crema de verdures de temporada	Macarrons gratinats	Bledes amb patata saltejades amb all i oli	Amanida variada	Sopa de fideus
	Hamburguesa amb patates fregides	Truita de verdures	Hamburguesa vegetal amb enciam i tomàquet	Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga	Truita de patata i carbassó amb enciam i olives
	Postres làctic	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	18	19	20	21	22
	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 triturades	Llenties amb verdures
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	iogurt
	25	26	27	28	DIJOUS GRAS
	Amanida variada	Mongeta verda amb patata	Amanida de temporada	Crema de carbassa fresca	
	Fideus vegetarians	Seità amb xampinyons i ceba	Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural	Truita a la francesa amb patates fregides	
	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		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 variació segons mercat.			

FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
TRADICIÓ DIJOUS GRAS					1
Aquest mes celebrem Dijous llarder o dijous gras, també conegut com el 'Dia de l'ou i el porc' o 'el dia de la truita', el dia en què tradicionalment comença el Carnestoltes. És tradició prendre la botifarra d'ou en aquest dia, truita de botifarra i coca de llardons. Antigament, durant el període de carnaval, era gairebé obligatori atipar-se per poder passar millor el període de dejuni de la Quaresma. Per tant, la gent menjava molta carn i aliments amb greix que estaven prohibits per Quaresma. El primer dia per atipar-se, per tant, era el Dijous gras.					Arròs amb orenga Peix amb patata al forn Poma
	4	5	6	7	8
	Arròs blanc amb un raig d'oli	Crema de carbassó	Espaguetis amb orenga	Patata amb oli i sal	Arròs amb oli d'oliva verge
	Lluç al forn	Pollastre amb patata i ceba al forn	Gall d'indi a la planxa	Salsitxes	Bruixa al forn
	Poma	Plàtan madur	Poma	logurt natural	Plàtan madur
	11	12	13	14	15
	Crema de verdures de temporada	Macarrons amb orenga	Patata saltejada amb all i oli	Arròs amb oli d'oliva verge	Sopa amb brou de pollastre i fideus
	Hamburguesa amb patata al forn	Rosada al forn	Llom a la planxa	Pit de pollastre a la planxa	Gall d'indi al forn
	logurt natural	Poma	Plàtan madur	Poma	Plàtan madur
	18	19	20	21	22
	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
	25	26	27	28 DIJOUS GRAS	
	Fideus amb oli i orenga	Patata i pastanaga bullida	Arròs amb oli d'oliva verge	Crema de carbassa fresca	
	Halibut al forn	Cuixetes de pollastre al forn	Llom amb pastanaga ratllada	Hamburguesa amb patates fregides	
	Poma	logurt natural	Plàtan madur	Poma	
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.			

