











GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS		1	2	3	4
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.	VACANCES		DE		NADAL
 <p>Durant el mes de gener al nostre menú hi trobarem fruites i verdures de temporada com: bròquil, espinacs, mongeta verda, pastanaga, plàtan, mandarina, taronja i raïm. Plats ben calents i seguirem amb el pa integral i el iogurt amb sucre de canya.</p>	7	8	9	10	11
		Arròs amb salsa de tomaquet	Bròquil amb patata saltejat amb ceba	Mongeta blanca amb arròs	Espirals al pesto
		Tires de pollastre arrebossades amb enciam i olives	Botifarra amb enciam i tomàquet natural	Truita a la francesa amb enciam i pastanaga	Peix de temporada al forn amb verduretes i patates dau
		Fruita fresca de temporada	logurt natural	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	14	15	16	17	18
	Macarrons amb tonyina	Crema de verdures de temporada	Arròs a la cassola	Mongeta verda amb patata	Sopa de peix amb pistons
	Pollastre a la planxa amb enciam i olives	Hamburguesa vegetal amb patates fregides	Filet de lluç al forn amb enciam i blat de moro	Llom arrebossat amb enciam i pastanaga	Truita de patata i carbassó amb enciam i tomàquet
	Fruita fresca de temporada	Postres làctic	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	21	22	23	24	25
	Cigrons amb sofregit	Paella mixta	Espinacs amb patata i pernil saltejat	Espaguetis amb salsa de tomàquet i orenga	Llenties amb patates dau
Cuixetes de pollastre amb patata al forn	Truita de patata amb enciam i tomàquet	Estofat de gall d'indi	Salsitxes amb enciam i blat de moro	Peix de temporada a l'andalusa amb enciam i olives	
Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt amb sucre de canya	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	
28	29	30	31		
Crema de pastanaga amb formatget	Espirals a la bolonyesa	Mongeta verda i pastanaga amb patata	Llenties amb verduretes		
Hamburguesa amb patates i ceba	Halibut a la planxa amb enciam i pastanaga	Pit de pollastre arrebossat al forn amb enciam i tomàquet	Llom de porc rostit amb patates i salsa de verdures		
Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt natural	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.			



GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS		1	2	3	4
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.	VACANCES		DE		NADAL
 <p>Durant el mes de gener al nostre menú hi trobarem fruites i verdures de temporada com: broquil, espinacs, mongeta verda, pastanaga, plàtan, mandarina, taronja i raim. Plats ben calents i seguirem amb el pa integral i el iogurt amb sucre de canya.</p>	7	8	9	10	11
		Arròs amb salsa de tomaquet	Bròquil amb patata saltejat amb ceba	Mongeta blanca amb arròs	Espirals s/gl al pesto
		Tires pollastre amb enciam i olives	Botifarra amb enciam i tomàquet natural	Truita a la francesa amb enciam i pastanaga	Peix de temporda al forn amb verduretes i patates dau
		Fruita fresca de temporada	logurt natural	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	14	15	16	17	18
	Macarrons s/gl amb tonyina	Crema de verdures de temporada	Arròs a la cassola	Mongeta verda amb patata	Sopa de peix amb pistons s/gl
	Pollastre a la planxa amb enciam i olives	Hamburguesa vegetal amb patates fregides	Filet de lluç al forn amb enciam i blat de moro	Llom amb enciam i pastanaga	Truita de patata i carbassó amb enciam i tomàquet
	Fruita fresca de temporada	Postres làctic	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	21	22	23	24	25
	Cigrons amb sofregit	Paella mixta	Espinacs amb patata i pernil saltejat	Espaguetis s/gl amb salsa de tomàquet i orenga	Llenties amb patates dau
	Cuixetes de pollastre amb patata al forn	Truita de patata amb enciam i tomàquet	Estofat de gall d'indi	Salsitxes amb enciam i blat de moro	Peix de temporada amb enciam i olives
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt amb sucre de canya	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	28	29	30	31	
	Crema de pastanaga amb formatget s/gl	Espirals s/gl a la bolonyesa	Mongeta verda i pastanaga amb patata	Llenties amb verduretes	
Hamburguesa amb patates i ceba	Halibut a la planxa amb enciam i pastanaga	Pit de pollastre arrebossat s/gl al forn amb enciam i tomàquet	Llom de porc rostit amb patates i salsa de verdures		
Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt natural	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 varaiació segons mercat.			

GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOURS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS		1	2	3	4
<p>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.</p>  <p>Durant el mes de gener al nostre menú hi trobarem fruites i verdures de temporada com: broquil, espinacs, mongeta verda, pastanaga, plàtan, mandarina, taronja i raïm. Plats ben calents i seguirem amb el pa integral i el iogurt amb sucre de canya.</p>	VACANCES		DE		NADAL
	7	8	9	10	11
		Arròs amb salsa de tomaquet	Bròquil amb patata saltejat amb ceba	Mongeta blanca amb arròs	Espirals al pesto
		Tires de pollastre arrebossades amb enciam i olives	Botifarra amb enciam i tomàquet natural	Truita a la francesa amb enciam i pastanaga	Peix de temporada al forn amb verduretes i patates dau
		Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	14	15	16	17	18
	Macarrons amb tonyina	Crema de verdures de temporada	Arròs a la cassola	Mongeta verda amb patata	Sopa de peix amb pistons
	Pollastre a la planxa amb enciam i olives	Hamburguesa vegetal amb patates fregides	Filet de lluç al forn amb enciam i blat de moro	Llom arrebossat amb enciam i pastanaga	Truita de patata i carbassó amb enciam i tomàquet
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	21	22	23	24	25
	Cigrons amb sofregit	Paella mixta	Espinacs amb patata i pernil saltejat	Espaguetis amb salsa de tomàquet i orenga	Llenties amb patates dau
	Cuixetes de pollastre amb patata al forn	Truita de patata amb enciam i tomàquet	Estofat de gall d'indi	Salsitxes amb enciam i blat de moro	Peix de temporada a l'andalusa amb enciam i olives
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	28	29	30	31	
Crema de pastanaga	Espirals a la bolonyesa	Mongeta verda i pastanaga amb patata	Llenties amb verduretes		
Hamburguesa amb patates i ceba	Halibut a la planxa amb enciam i pastanaga	Pit de pollastre arrebossat al forn amb enciam i tomàquet	Llom de porc rostit amb patates i salsa de verdures		
Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	iogurt de soja	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>			

GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS		1	2	3	4
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.	VACANCES		DE		NADAL
 <p>Durant el mes de gener al nostre menú hi trobarem fruites i verdures de temporada com: broquil, espinacs, mongeta verda, pastanaga, plàtan, mandarina, taronja i raïm. Plats ben calents i seguirem amb el pa integral i el iogurt amb sucre de canya.</p>	7	8	9	10	11
		Arròs amb salsa de tomaquet	Bròquil amb patata saltejat amb ceba	Mongeta blanca amb arròs	Espirals s/ou al pesto
		Tires de pollastre arrebossades s/ou amb enciam i olives	Botifarra amb enciam i tomàquet natural	Gall d'indi amb enciam i pastanaga	Peix de temporada al forn amb verduretes i patates dau
		Fruita fresca de temporada	logurt natural	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	14	15	16	17	18
	Macarrons s/ou amb tonyina	Crema de verdures de temporada	Arròs a la cassola	Mongeta verda amb patata	Sopa de peix amb pistons s/ou
	Pollastre a la planxa amb enciam i olives	Hamburguesa vegetal amb patates fregides	Filet de lluç al forn amb enciam i blat de moro	Llom amb enciam i pastanaga	Gall d'indi amb enciam i tomàquet
	Fruita fresca de temporada	Postres làctic	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	21	22	23	24	25
	Cigrons amb sofregit	Paella mixta	Espinacs amb patata i pernil saltejat	Espaguetis s/gl amb salsa de tomàquet i orenga	Llenties amb patates dau
Cuixetes de pollastre amb patata al forn	Pit de pollastre amb enciam i tomàquet	Estofat de gall d'indi	Salsitxes amb enciam i blat de moro	Peix de temporada a l'andalusa amb enciam i olives	
Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt amb sucre de canya	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	
28	29	30	31		
Crema de pastanaga amb formatget	Espirals s/gl a la bolonyesa	Mongeta verda i pastanaga amb patata	Llenties amb verduretes		
Hamburguesa amb patates i ceba	Halibut a la planxa amb enciam i pastanaga	Pit de pollastre al forn amb enciam i tomàquet	Llom de porc rostit amb patates i salsa de verdures		
Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt natural	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 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>			

GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS		1	2	3	4
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.	VACANCES		DE		NADAL
 <p>Durant el mes de gener al nostre menú hi trobarem fruites i verdures de temporada com: broquil, espinacs, mongeta verda, pastanaga, plàtan, mandarina, taronja i raïm. Plats ben calents i seguirem amb el pa integral i el iogurt amb sucre de canya.</p>	7	8	9	10	11
		Arròs amb salsa de tomaquet	Bròquil amb patata saltejat amb ceba	Mongeta blanca amb arròs	Espirals al pesto
		Tires de pollastre arrebossades amb enciam i olives	Botifarra amb enciam i tomàquet natural	Truita a la francesa amb enciam i pastanaga	Truita a la francesa amb verduretes i patates dau
		Fruita fresca de temporada	logurt natural	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	14	15	16	17	18
	Macarrons a la napolitana	Crema de verdures de temporada	Arròs a la cassola	Mongeta verda amb patata	Sopa de peix amb pistons
	Pollastre a la planxa amb enciam i olives	Hamburguesa vegetal amb patates fregides	Gall indi al forn amb enciam i blat de moro	Llom arrebossat amb enciam i pastanaga	Truita de patata i carbassó amb enciam i tomàquet
	Fruita fresca de temporada	Postres làctic	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	21	22	23	24	25
	Cigrons amb sofregit	Paella de carn	Espinacs amb patata i pernil saltejat	Espaguetis amb salsa de tomàquet i orenga	Llenties amb patates dau
	Cuixetes de pollastre amb patata al forn	Truita de patata amb enciam i tomàquet	Estofat de gall d'indi	Salsitxes amb enciam i blat de moro	Truita a la francesa amb enciam i olives
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt amb sucre de canya	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	28	29	30	31	
	Crema de pastanaga amb formatget	Espirals a la bolonyesa	Mongeta verda i pastanaga amb patata	Llenties amb verduretes	
Hamburguesa amb patates i ceba	Gall indi amb enciam i pastanaga	Pit de pollastre arrebossat al forn amb enciam i tomàquet	Llom de porc rostit amb patates i salsa de verdures		
Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt natural	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.			

GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS		1	2	3	4
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.	VACANCES		DE		NADAL
 <p>Durant el mes de gener al nostre menú hi trobarem fruites i verdures de temporada com: broquil, espinacs, mongeta verda, pastanaga, plàtan, mandarina, taronja i raïm. Plats ben calents i seguirem amb el pa integral i el iogurt amb sucre de canya.</p>	7	8	9	10	11
		Arròs amb salsa de tomaquet	Bròquil amb patata saltejat amb ceba	Mongeta blanca amb arròs	Espirals al pesto
		Tires de pollastre arrebossades amb enciam i olives	Botifarra amb enciam i tomàquet natural	Truita a la francesa amb enciam i pastanaga	Peix de temporda al forn amb verduretes i patates dau
		Fruita fresca de temporada	logurt natural	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	14	15	16	17	18
	Macarrons amb tonyina	Crema de verdures de temporada	Arròs a la cassola	Mongeta verda amb patata	Sopa de peix amb pistons
	Pollastre a la planxa amb enciam i olives	Hamburguesa vegetal amb patates fregides	Filet de lluç al forn amb enciam i blat de moro	Llom arrebossat amb enciam i pastanaga	Truita de patata i carbassó amb enciam i tomàquet
	Fruita fresca de temporada	Postres làctic	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	21	22	23	24	25
	Cigrons amb sofregit	Paella mixta	Espinacs amb patata i pernil saltejat	Espaguetis amb salsa de tomàquet i orenga	Llenties amb patates dau
	Cuixetes de pollastre amb patata al forn	Truita de patata amb enciam i tomàquet	Estofat de gall d'indi	Salsitxes amb enciam i blat de moro	Peix de temporada a l'andalusa amb enciam i olives
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt amb sucre de canya	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
28	29	30	31		
Crema de pastanaga amb formatget	Espirals a la bolonyesa	Mongeta verda i pastanaga amb patata	Llenties amb verduretes		
Hamburguesa amb patates i ceba	Halibut a la planxa amb enciam i pastanaga	Pit de pollastre arrebossat al forn amb enciam i tomàquet	Llom de porc rostit amb patates i salsa de verdures		
Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt natural	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 varaiació segons mercat.			

GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS		1	2	3	4
<p>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.</p>  <p>Durant el mes de gener al nostre menú hi trobarem fruites i verdures de temporada com: broquil, espinacs, mongeta verda, pastanaga, plàtan, mandarina, taronja i raïm. Plats ben calents i seguirem amb el pa integral i el iogurt amb sucre de canya.</p>	VACANCES		DE		NADAL
	7	8	9	10	11
		Arròs amb salsa de tomaquet	Bròquil amb patata saltejat amb ceba	Amanida completa	Verdures variades
		Hamurguesa vegetal amb enciam i olives	Tofu amb enciam i tomàquet natural	Truita a la francesa amb enciam i pastanaga	Espirals al pesto
		Fruita fresca de temporada	logurt natural	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	14	15	16	17	18
	Amanida variada	Crema de verdures de temporada	Arròs a la cassola s/carn	Mongeta verda amb patata	Sopa de verdures amb pistons
	Macarrons amb tomàquet	Hamburguesa vegetal amb patates fregides	Truita a la francesa amb enciam i blat de moro	Tofu arrebossat amb enciam i pastanaga	Truita de patata i carbassó amb enciam i tomàquet
	Fruita fresca de temporada	Postres làctic	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	21	22	23	24	25
	Verdura amb patata al forn	Paella de verdures	Espinacs amb patata i pernil saltejat	Espaguetis amb salsa de tomàquet i orenga	Amanida completa
	Cigrons amb sofregit	Truita de patata amb enciam i tomàquet	Estofat de seità	Truita a la francesa amb enciam i blat de moro	Llenties amb patates dau
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt amb sucre de canya	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	28	29	30	31	
Crema de pastanaga amb formatget	Espirals amb tomàquet	Mongeta verda i pastanaga amb patata	Amanida variada		
Hamburguesa vegetal amb patates i ceba	Tofu amb enciam i pastanaga	Truita a la francesa al forn amb enciam i tomàquet	Llenties amb verduretes		
Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt natural	Fruita fresca de temporada		
<p>www.macrolim.es AEND-01248-Alicia Vilella Arqué Registre Sanitari 26,07142/CAT</p>	 <p>macrodiet servel de menjadors</p>	<p>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.</p> <p>Tenim cuina pròpia. És possible alguna petita variació segons mercat.</p>			

GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
ALS NOSTRES MENÚS		1	2	3	4	
<p>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.</p>  <p>Durant el mes de gener al nostre menú hi trobarem fruites i verdures de temporada com: broquil, espinacs, mongeta verda, pastanaga, plàtan, mandarina, taronja i raïm. Plats ben calents i seguirem amb el pa integral i el iogurt amb sucre de canya.</p>	VACANCES					
		7	8	9	10	11
			Arròs amb oli d'oliva verge	Pastanaga amb patata saltejada	Mongeta blanca amb arròs	Espirals a les fines herbes
			Tires de pollastre al forn	Llom planxa	Truita a la francesa amb enciam i pastanaga	Peix de temporada al forn amb patates dau
			Poma	logurt natural	Plàtan madur	Poma
		14	15	16	17	18
		Macarrons amb tonyina	Crema de verdures de temporada	Arròs amb orenga	Pastanaga amb patata	Sopa de peix amb pistons
		Pollastre a la planxa	Arròs amb oli d'oliva verge	Filet de lluç al forn	Llom amb pastanaga	Gall d'indi al forn
		Poma	logurt natural	Plàtan madur	Poma	Plàtan madur
		21	22	23	24	25
		Pasta amb oli d'oliva verge	Arròs amb orenga	Patata saltejada amb pernil	Espaguetis amb orenga	Arròs amb oli d'oliva verge
		Cuixetes de pollastre amb patata al forn	Pit de pollastre a la planxa	Gall d'indi al forn	Salsitxes	Peix de temporada al forn
		Plàtan madur	Poma	logurt natural	Plàtan madur	Poma
		28	29	30	31	
Crema de pastanaga	Espirals amb orenga	Pastanaga amb patata	Patata bullida amb oli i sal			
Hamburguesa amb patata al forn	Halibut a la planxa amb pastanaga	Pit de pollastre a la planxa	Llom a la planxa			
Plàtan madur	Poma	logurt natural	Plàtan madur			
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.				