

















NOVEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS				1	2
Prioritzem les verdures i fruites de temporada i de proximitat. Les nostres carns picades son lliures d'al·lèrgens.				FESTIU	DIA LLIURE DISPOSICIÓ ESCOLA
Utilitzem oli d'oliva verge extra per amanir. La major part dels arrebossats són fets al forn.					
					
Durant el mes de novembre el nostre menú estarà format per plats calents com sopes o cremes amb verdures pròpies de la temporada. Les fruites que oferim prioritàriament són les de tardor: poma, mandarina, pera i plàtan. I les verdures: mongeta verda, carbassó, carbassa, espinacs i bledes.	5	6	7	8	9
	Macarrons amb tonyina	Crema de carbassa	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
	12	13	14	15	16
	Cigrons amb sofregit	Paella mixta	Espinacs amb patata i pernil saltejat	Espaguetis amb salsa de tomàquet i orenga	Llenties amb verduretes
	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	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	19	20	21	22	23
	Crema de pastanaga amb formatget	Espirals a la bolonyesa	Mongeta verda i pastanaga amb patata	Llenties amb patates dau	Arròs amb tomàquet triturat i daus de tofu
	Hamburguesa amb patates fregides	Halibut a la planxa amb enciam i pastanaga	Pit de pollastre arrebossat al forn amb enciam i tomàquet	Llom de porc rostit amb salsa de verdures	Remenat d'ou i patata amb enciam i olives
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt natural	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	26	27	28	29	30
	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
<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>			




NOVEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES		
ALS NOSTRES MENÚS				1	2		
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.				FESTIU	DIA LLIURE DISPOSICIÓ ESCOLA		
	5	6	7			8	9
Durant el mes de novembre el nostre menú estarà format per plats calents com sopes o cremes amb verdures pròpies de la temporada. Les fruites que oferim prioritàriament són les de tardor: poma, mandarina, pera i plàtan. I les verdures: mongeta verda, carbassó, carbassa, espinacs i bledes.	Macarrons s/gl amb tonyina	Crema de carbassa	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		
	12	13	14	15	16		
	Cigrons amb sofregit	Paella mixta	Espinacs amb patata i pernil saltejat	Espaguetis s/gl amb salsa de tomàquet i orenga	Llenties amb verduretes		
	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	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada		
	19	20	21	22	23		
	Crema de pastanaga amb formatget s/gl	Espirals s/gl a la bolonyesa	Mongeta verda i pastanaga amb patata	Llenties amb patates dau	Arròs amb tomàquet triturat i daus de tofu		
	Hamburguesa amb patates fregides	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 salsa de verdures	Remenat d'ou i patata amb enciam i olives		
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt natural	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada		
	26	27	28	29	30		
	Llenties amb arròs	Crema de carbassó	Espaguetis s/gl amb beixamels/gl i pernil	Mongeta blanca amb patata i sofregit	Arròs amb saslsa 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		
<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 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 varaiació segons mercat.</p>					




NOVEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS				1	2
<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 novembre el nostre menú estarà format per plats calents com sopes o cremes amb verdures pròpies de la temporada. Les fruites que oferim prioritàriament són les de tardor: poma, mandarina, pera i plàtan. I les verdures: mongeta verda, carbassó, carbassa, espinacs i bledes.</p> 				FESTIU	DIA LLIURE DISPOSICIÓ ESCOLA
	5	6	7	8	9
	Macarrons amb tonyina	Crema de carbassa	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
	12	13	14	15	16
	Cigrons amb sofregit	Paella mixta	Espinacs amb patata i pernil saltejat	Espaguetis amb salsa de tomàquet i orenga	Llenties amb verduretes
	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
	19	20	21	22	23
	Crema de pastanaga	Espirals a la bolonyesa	Mongeta verda i pastanaga amb patata	Llenties amb patates dau	Arròs amb tomàquet triturat i daus de tofu
	Hamburguesa amb patates fregides	Halibut a la planxa amb enciam i pastanaga	Pit de pollastre arrebossat al forn amb enciam i tomàquet	Llom de porc rostit amb salsa de verdures	Remenat d'ou i patata amb enciam i olives
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	iogurt de soja	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	26	27	28	29	30
	Llenties amb arròs	Crema de carbassó amb rostes de pa	Espaguetis amb pernil, oli i orenga	Mongeta blanca amb patata i sofregit	Arròs amb saslsa 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	
<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 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>			

NOVEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS				1	2
<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>Durant el mes de novembre el nostre menú estarà format per plats calents com sopes o cremes amb verdures pròpies de la temporada. Les fruites que oferim prioritàriament són les de tardor: poma, mandarina, pera i plàtan. I les verdures: mongeta verda, carbassó, carbassa, espinacs i bledes.</p> 				FESTIU	DIA LLIURE DISPOSICIÓ ESCOLA
	5	6	7	8	9
Macarrons s/ou amb tonyina	Crema de carbassa	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	
12	13	14	15	16	
Cigrons amb sofregit	Paella mixta	Espinacs amb patata i pernil saltejat	Espaguetis s/gl amb salsa de tomàquet i orenga	Llenties amb verduretes	
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	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	
19	20	21	22	23	
Crema de pastanaga amb formatget	Espirals s/gl a la bolonyesa	Mongeta verda i pastanaga amb patata	Llenties amb patates dau	Arròs amb tomàquet triturat i daus de tofu	
Hamburguesa amb patates fregides	Halibut a la planxa amb enciam i pastanaga	Pit de pollastre al forn amb enciam i tomàquet	Llom de porc rostit amb salsa de verdures	Peix amb enciam i olives	
Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt natural	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	
26	27	28	29	30	
Llenties amb arròs	Crema de carbassó amb rostos de pa	Espaguetis s/ou amb beixamel i pernil	Mongeta blanca amb patata i sofregit	Arròs amb saslsa 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	
<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 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>				

NOVEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS				1	2
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.				FESTIU	DIA LLIURE DISPOSICIÓ ESCOLA
 Durant el mes de novembre el nostre menú estarà format per plats calents com sopes o cremes amb verdures pròpies de la temporada. Les fruites que oferim prioritàriament són les de tardor: poma, mandarina, pera i plàtan. I les verdures: mongeta verda, carbassó, carbassa, espinacs i bledes.	5	6	7	8	9
	Macarrons a la napolitana Pollastre a la planxa amb enciam i olives Fruita fresca de temporada	Crema de carbassa Hamburguesa vegetal amb patates fregides Postres làctic	Arròs a la cassola Gall indi al forn amb enciam i blat de moro Fruita fresca de temporada	Mongeta verda amb patata Llom arrebossat amb enciam i pastanaga Fruita fresca de temporada	Sopa de peix amb pistons Truita de patata i carbassó amb enciam i tomàquet Fruita fresca de temporada
	12	13	14	15	16
	Cigrons amb sofregit Cuixetes de pollastre amb patata al forn Fruita fresca de temporada	Paella de carn Truita de patata amb enciam i tomàquet Fruita fresca de temporada	Espinacs amb patata i pernil saltejat Estofat de gall d'indi logurt	Espaguetis amb salsa de tomàquet i orenga Salsitxes amb enciam i blat de moro Fruita fresca de temporada	Llenties amb verduretes Truita a la francesa amb enciam i olives Fruita fresca de temporada
	19	20	21	22	23
	Crema de pastanaga amb formatget Hamburguesa amb patates fregides Fruita fresca de temporada	Espirals a la bolonyesa Gall indi amb enciam i pastanaga Fruita fresca de temporada	Mongeta verda i pastanaga amb patata Pit de pollastre arrebossat al forn amb enciam i tomàquet logurt natural	Llenties amb patates dau Llom de porc rostit amb salsa de verdures Fruita fresca de temporada	Arròs amb tomàquet triturat i daus de tofu Remenat d'ou i patata amb enciam i olives Fruita fresca de temporada
	26	27	28	29	30
	Llenties amb arròs Gall indi amb enciam i tomàquet amanit Fruita fresca de temporada	Crema de carbassó amb rostes de pa Pollastre amb patata i ceba al forn Fruita fresca de temporada	Espaguetis amb beixamel i pernil Truita a la francesa amb enciam i pastanaga Fruita fresca de temporada	Mongeta blanca amb patata i sofregit Salsitxes amb enciam i olives logurt natural	Arròs amb saslsa de tomàquet Truita a la francesa amb enciam i blat de moro 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.			

NOVEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS				1	2
<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>Durant el mes de novembre el nostre menú estarà format per plats calents com sopes o cremes amb verdures pròpies de la temporada. Les fruites que oferim prioritàriament són les de tardor: poma, mandarina, pera i plàtan. I les verdures: mongeta verda, carbassó, carbassa, espinacs i bledes.</p> 				DIA LLIURE DISPOSICIÓ ESCOLA	
	5	6	7	8	9
	Macarrons amb tonyina	Crema de carbassa	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
	12	13	14	15	16
	Cigrons amb sofregit	Paella mixta	Espinacs amb patata i pernil saltejat	Espaguetis amb salsa de tomàquet i orenga	Llenties amb verduretes
	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 da l'andalus amb enciam i olives
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	19		20	21	22
	Crema de pastanaga amb formatget	Espirals a la bolonyesa	Mongeta verda i pastanaga amb patata	Llenties amb patates dau	Arròs amb tomàquet triturat i daus de tofu
	Hamburguesa amb patates fregides	Halibut a la planxa amb enciam i pastanaga	Pit de pollastre arrebossat al forn amb enciam i tomàquet	Llom de porc rostit amb salsa de verdures	Remenat d'ou i patata amb enciam i olives
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt natural	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	26	27	28	29	30
	Llenties amb arròs	Crema de carbassó amb rostes de pa	Espaguetis amb beixamel i pernil	Mongeta blanca amb patata i sofregit	Arròs amb saslsa 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	
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 varaiació segons mercat.			

NOVEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS				1	2
<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>Durant el mes de novembre el nostre menú estarà format per plats calents com sopes o cremes amb verdures pròpies de la temporada. Les fruites que oferim prioritàriament són les de tardor: poma, mandarina, pera i plàtan. I les verdures: mongeta verda, carbassó, carbassa, espinacs i bledes.</p> 				FESTIU	DIA LLIURE DISPOSICIÓ ESCOLA
	5	6	7	8	9
	Amanida variada	Crema de carbassa	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
	12	13	14	15	16
	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 verduretes
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	19	20	21	22	23
	Crema de pastanaga amb formatget	Espirals amb tomàquet	Mongeta verda i pastanaga amb patata	Amanida variada	Arròs amb tomàquet triturat i daus de tofu
	Hamburguesa vegetal amb patates fregides	Tofu amb enciam i pastanaga	Truita a la francesa al forn amb enciam i tomàquet	Llenties amb patates dau	Remenat d'ou i patata amb enciam i olives
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt natural	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	26	27	28	29	30
	Amanida variada	Crema de carbassó amb rostes de pa	Espaguetis amb beixamel i pernil	Mongeta blanca amb patata i sofregit	Arròs amb saslsa 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
<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 varaiació segons mercat.</p>			

NOVEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS				1	2
<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>Durant el mes de novembre el nostre menú estarà format per plats calents com sopes o cremes amb verdures pròpies de la temporada. Les fruites que oferim prioritàriament són les de tardor: poma, mandarina, pera i plàtan. I les verdures: mongeta verda, carbassó, carbassa, espinacs i bledes.</p> 				FESTIU	DIA LLIURE DISPOSICIÓ ESCOLA
	5	6	7	8	9
	Macarrons amb tonyina	Crema de carbassa	Arròs amb orenga	Pastanaga amb patata	Sopa de peix amb pistons
	Pollastre a la planxa	Hamburguesa vegetal amb patata al forn	Filet de lluç al forn	Llom amb pastanaga	Gall d'indi al forn
	Poma	logurt natural	Plàtan madur	Poma	Plàtan madur
	12	13	14	15	16
	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
	19	20	21	22	23
	Crema de pastanaga	Espirals amb orenga	Pastanaga amb patata	Patata bullida amb oli i sal	Arròs amb orenga
	Hamburguesa amb patata al forn	Halibut a la planxa amb pastanaga	Pit de pollastre a la planxa	Llom a la planxa	Peix amb patata al forn
	Plàtan madur	Poma	logurt natural	Plàtan madur	Poma
	26	27	28	29	30
	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
<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 PRéME (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>			