






SETEMBRE	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> 		FESTIU	<p>12</p> <p>Amanida de pasta amb tomàquet, blat de moro i olives</p> <p>Trutia de patates amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>13</p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Croquetes de pernil amb enciam i tomàquet amanit</p> <p>logurt</p>	<p>14</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Llimada al forn amb verduretes</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>
<p>Durant el mes de setembre el nostre menú estarà format per plats freds com amanides de pasta o d'arròs. Les fruites que oferim prioritàriament són les de final de l'estiu: prèsec, nectarina, prunes, síndria, meló, pera i plàtan. I les verdures: mongeta verda, carbassó, enciam, tomàquet, pebrot, cogombre i albergínia.</p>  <p>Utilitzem oli d'oliva verge extra per amanir, els arrebossats són fets al forn.</p>	<p>17</p> <p>Espaguetis amb sofregit de tomàquet i ceba</p> <p>Hamburguesa mixta amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>18</p> <p>Llenties amb arròs</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb enciam i pastanaga</p> <p>logurt</p>	<p>19</p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Llom amb formatge i patates fregides</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>20</p> <p>Arròs saltejat amb xampinyons i pernil</p> <p>Truita de patata i carbassó amb enciam i olives</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>21</p> <p>Amanida russa</p> <p>Barretes de lluç amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>
	FESTIU	<p>25</p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Pollastre arrebossat amb enciam i tomaquet amanit</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>26</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Peix al forn amb enciam i olives</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>27</p> <p>Amanida de llenties</p> <p>Mandonguilles a la jardinera</p> <p>logurt</p>	<p>28</p> <p>Macarrons a la carbonara</p> <p>Truita a la francesa amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>
<p>www.macrolim.es</p> <p>AEND-01248-Alicia Vilella Arqué</p> <p>Registre Sanitari 26,07142/CAT</p>	 <p>macrodiet servei 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>			


SETEMBRE	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.					
		FESTIU	12 Amanida de pasta s/gl amb tomàquet, blat de moro i olives Truita de patates amb enciam i pastanaga Fruita fresca de temporada	13 Mongeta verda amb patata Croquetes s/gl amb enciam i tomàquet amanit logurt	14 Arròs amb salsa de tomàquet Llimada al forn amb verduretes Fruita fresca de temporada
Durant el mes de setembre el nostre menú estarà format per plats freds com amanides de pasta o d'arròs. Les fruites que oferim prioritàriament són les de final de l'estiu: prèsec, nectarina, prunes, síndria, meló, pera i plàtan. I les verdures: mongeta verda, carbassó, enciam, tomàquet, pebrot, cogombre i albergínia.	17 Espaguetis s/gl amb sofregit de tomàquet i ceba Hamburguesa mixta amb enciam i cogombre Fruita fresca de temporada	18 Llenties amb arròs Pernilets de pollastre al forn amb enciam i pastanaga logurt	19 Crema de verdures de temporada Llom amb formatge i patates fregides Fruita fresca de temporada	20 Arròs saltejat amb xampinyons i pernil Truita de patata i carbassó amb enciam i olives Fruita fresca de temporada	21 Amanida russa Lluç amb enciam i blat de moro Fruita fresca de temporada
 Utilitzem oli d'oliva verge extra per amanir, els arrebossats són fets al forn.	FESTIU	25 Bròquil amb patata Pollastre amb enciam i tomaquet amanit Fruita fresca de temporada	26 Arròs amb salsa de tomàquet Peix al forn amb enciam i olives Fruita fresca de temporada	27 Amanida de llenties Mandonguilles s/gl a la jardinera logurt	28 Macarrons s/gl a la carbonara Truita a la francesa amb enciam i pastanaga Fruita fresca de temporada
www.macrolim.es AEND-01248-Alicia Vilella Arqué Registre Sanitari 26,07142/CAT	 macrodiet <small>servel de menjadors</small>	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.			

SETEMBRE	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.					
		FESTIU	12 Amanida de pasta amb tomàquet, blat de moro i olives Truita de patates amb enciam i pastanaga Fruita fresca de temporada	13 Mongeta verda amb patata Llom amb enciam i tomàquet amanit Fruita fresca de temporada	14 Arròs amb salsa de tomàquet Llimada al forn amb verdures Fruita fresca de temporada
Durant el mes de setembre el nostre menú estarà format per plats freds com amanides de pasta o d'arròs. Les fruites que oferim prioritàriament són les de final de l'estiu: prèsec, nectarina, prunes, síndria, meló, pera i plàtan. I les verdures: mongeta verda, carbassó, enciam, tomàquet, pebrot, cogombre i albergínia.	17 Espaguetis amb sofregit de tomàquet i ceba Hamburguesa mixta amb enciam i cogombre Fruita fresca de temporada	18 Llenties amb arròs Pernils de pollastre al forn amb enciam i pastanaga Fruita fresca de temporada	19 Crema de verdures de temporada Llom amb patates fregides Fruita fresca de temporada	20 Arròs saltejat amb xampinyons i pernil Truita de patata i carbassó amb enciam i olives Fruita fresca de temporada	21 Amanida russa Lluç amb enciam i blat de moro Fruita fresca de temporada
 Utilitzem oli d'oliva verge extra per amanir, els arrebossats són fets al forn.	FESTIU	25 Bròquil amb patata Pollastre arrebossat amb enciam i tomaquet amanit Fruita fresca de temporada	26 Arròs amb salsa de tomàquet Peix al forn amb enciam i olives Fruita fresca de temporada	27 Amanida de lleties Mandonguilles a la jardineria Fruita fresca de temporada	28 Macarrons amb pernil Truita a la francesa amb enciam i pastanaga Fruita fresca de temporada
www.macrolim.es AEND-01248-Alicia Vil·la 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.			

SETEMBRE	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.					
		FESTIU	12 Amanida de pasta s/ou amb tomàquet, blat de moro i olives Pollastre amb enciam i pastanaga Fruita fresca de temporada	13 Mongeta verda amb patata Llom amb enciam i tomàquet amanit logurt	14 Arròs amb salsa de tomàquet Llimada al forn amb verdures Fruita fresca de temporada
Durant el mes de setembre el nostre menú estarà format per plats freds com amanides de pasta o d'arròs. Les fruites que oferim prioritàriament són les de final de l'estiu: prèsec, nectarina, prunes, síndria, meló, pera i plàtan. I les verdures: mongeta verda, carbassó, enciam, tomàquet, pebrot, cogombre i albergínia.	17 Espaguetis s/ou amb sofregit de tomàquet i ceba Hamburguesa mixta amb enciam i cogombre Fruita fresca de temporada	18 Llenties amb arròs Pernillets de pollastre al forn amb enciam i pastanaga logurt	19 Crema de verdures de temporada Llom amb formatge i patates fregides Fruita fresca de temporada	20 Arròs saltejat amb xampinyons i pernil Gall d'indi amb enciam i olives Fruita fresca de temporada	21 Amanida russa s/ou Lluç amb enciam i blat de moro Fruita fresca de temporada
 Utilitzem oli d'oliva verge extra per amanir, els arrebossats són fets al forn.	FESTIU	25 Bròquil amb patata Pollastre amb enciam i tomaquet amanit Fruita fresca de temporada	26 Arròs amb salsa de tomàquet Peix al forn amb enciam i olives Fruita fresca de temporada	27 Amanida de llenties Mandonguilles s/ou a la jardinera logurt	28 Macarrons a la carbonara s/ou Peix amb enciam i pastanaga 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 cuïnats són analitzats periòdicament pel laboratori Cat-Bio. Tenim cuina pròpia. És possible alguna petita variació segons mercat.			

SETEMBRE	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.					
		FESTIU	12 Amanida de pasta amb tomàquet, blat de moro i olives Trutia de patates amb enciam i pastanaga Fruita fresca de temporada	13 Mongeta verda amb patata Llom amb enciam i tomàquet amanit logurt	14 Arròs amb salsa de tomàquet Llimada al forn amb verduretes Fruita fresca de temporada
Durant el mes de setembre el nostre menú estarà format per plats freds com amanides de pasta o d'arròs. Les fruites que oferim prioritàriament són les de final de l'estiu: prèsec, nectarina, prunes, síndria, meló, pera i plàtan. I les verdures: mongeta verda, carbassó, enciam, tomàquet, pebrot, cogombre i albergínia.	17 Espaguetis amb sofregit de tomàquet i ceba Hamburguesa mixta amb enciam i cogombre Fruita fresca de temporada	18 Llenties amb arròs Pernilet de pollastre al forn amb enciam i pastanaga logurt	19 Crema de verdures de temporada Llom amb formatge i patates fregides Fruita fresca de temporada	20 Arròs saltejat amb xampinyons i pernil Truita de patata i carbassó amb enciam i olives Fruita fresca de temporada	21 Patata amb mongeta verda Gall indi amb enciam i blat de moro Fruita fresca de temporada
Utilitzem oli d'oliva verge extra per amanir, els arrebossats són fets al forn.	FESTIU	25 Bròquil amb patata Pollastre arrebossat amb enciam i tomaquet amanit Fruita fresca de temporada	26 Arròs amb salsa de tomàquet Peix al forn amb enciam i olives Fruita fresca de temporada	27 Amanida de llenties Mandonguilles a la jardineria logurt	28 Macarrons a la carbonara Truita a la francesa amb enciam i pastanaga Fruita fresca de temporada
www.macrolim.es AEND-01248-Alicia Vil·la 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 cuïnats són analitzats periòdicament pel laboratori Cat-Bio. Tenim cuina pròpia. És possible alguna petita variació segons mercat.			

SETEMBRE	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> 					
		FESTIU	<p>12</p> <p>Amanida de pasta amb tomàquet, blat de moro i olives</p> <p>Truita de patates amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>13</p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Tofu amb enciam i tomàquet amanit</p> <p>logurt</p>	<p>14</p> <p>Amanida completa</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>
<p>Durant el mes de setembre el nostre menú estarà format per plats freds com amanides de pasta o d'arròs. Les fruites que oferim prioritàriament són les de final de l'estiu: prèsec, nectarina, prunes, síndria, meló, pera i plàtan. I les verdures: mongeta verda, carbassó, enciam, tomàquet, pebrot, cogombre i albergínia.</p>  <p>Utilitzem oli d'oliva verge extra per amanir, els arrebossats són fets al forn.</p>	<p>17</p> <p>Espaguetis amb sofregit de tomàquet i ceba</p> <p>Hamburguesa vegetal amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>18</p> <p>Amanida d'enciam, tomàquet, pipes, formatge fresc i pa torrat</p> <p>Llenties amb arròs</p> <p>logurt</p>	<p>19</p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Tofu amb formatge i patates fregides</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>20</p> <p>Arròs saltejat amb xampinyons</p> <p>Truita de patata i carbassó amb enciam i olives</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>21</p> <p>Amanida russa</p> <p>Llegums amb sofregit</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>
	FESTIU	<p>25</p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Truita amb enciam i tomaquet amanit</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>26</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Seità amb enciam i olives</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>27</p> <p>Amanida de llenties</p> <p>Mandonguilles vegetals a la jardinera</p> <p>logurt</p>	<p>28</p> <p>Macarrons amb salsa blanca</p> <p>Truita a la francesa amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>
<p>www.macrolim.es AEND-01248-Alicia Vilella Arqué Registre Sanitari 26,07142/CAT</p>	 <p>macrodiet servei de menjadors</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>			

SETEMBRE	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>Durant el mes de setembre el nostre menú estarà format per plats freds com amanides de pasta o d'arròs. Les fruites que oferim prioritàriament són les de final de l'estiu: prèsec, nectarina, prunes, síndria, meló, pera i plàtan. I les verdures: mongeta verda, carbassó, enciam, tomàquet, pebrot, cogombre i albergínia.</p>  <p>Utilitzem oli d'oliva verge extra per amanir, els arrebossats són fets al forn.</p>					
		FESTIU	<p>12</p> <p>Pasta amb un raig d'oli</p> <p>Pollastre a la planxa</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>13</p> <p>Patata amb pastanaga bullida</p> <p>Llom a la planxa</p> <p>logurt</p>	<p>14</p> <p>Arròs a les fines herbes</p> <p>Llimada al forn</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>
	<p>17</p> <p>Espaguetis amb orenga</p> <p>Hamburguesa mixta</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>18</p> <p>Arròs blanc</p> <p>Pollastre al forn</p> <p>logurt</p>	<p>19</p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Llom a la planxa</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>20</p> <p>Arròs amb oli i sal</p> <p>Gall indi al forn</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>21</p> <p>Patata amb pastanaga bullida</p> <p>Peix al forn</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>
	FESTIU	<p>25</p> <p>Patata amb pastanaga bullida</p> <p>Pollastre a la planxa</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>26</p> <p>Arròs a les fines herbes</p> <p>Peix al forn</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>27</p> <p>Arròs a les fines herbes</p> <p>Mandonguilles</p> <p>logurt</p>	<p>28</p> <p>Macarrons amb orenga</p> <p>Peix al forn</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>
<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>			