











SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>ALS NOSTRES MENÚS</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
Prioritzem les verdures i fruites de temporada i de proximitat. Les nostres carns picades son lliures d'al·lèrgens.					
	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>
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.			<b>FESTIU</b>	Macarrons amb salsa de tomàquet i orenga Salsitxes amb enciam i blat de moro Fruita fresca de temporada	Llentíes estofades Peix de temporada a l'andalusa amb enciam i olives Fruita fresca de temporada
	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
	Crema de pastanaga amb formatget Hamburguesa amb patates i ceba Fruita fresca de temporada	Espirals a la bolonyesa Emperador a la planxa 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	Cigrons amb verdures Llom amb enciam i blat de moro Fruita fresca de temporada	Amanida d'arròs Truita de patata i carbassó amb enciam i olives Fruita fresca de temporada
	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>
	Espaguetis amb beixamel i pernil Truita a la francesa amb enciam i cogombre Fruita fresca de temporada	<b>FESTIU</b>	Crema de carbassó amb rostes de pa Pollastre amb patata i ceba al forn Fruita fresca de temporada	Mongeta blanca amb patata i sofregit Croquetes amb enciam i olives logurt amb sucre de canya	Arròs amb salsa de tomàquet Bruixa al forn amb enciam i blat de moro Fruita fresca de temporada
	<b>30</b>				
Utilitzem oli d'oliva verge extra per amanir, els arrebossats són fets al forn.	Crema de verdures de temporada Gall d'indi al forn amb patates fregides Postres làctic				
<a href="http://www.macrolim.es">www.macrolim.es</a> 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.				



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>ALS NOSTRES MENÚS</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
Prioritzem les verdures i fruites de temporada i de proximitat. Les nostres carns picades son lliures d'al·lèrgens.					
	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>
			<b>FESTIU</b>	Macarrons s/gl amb salsa de tomàquet i orenga Salsitxes amb enciam i blat de moro Fruita fresca de temporada	Llenties estofades Peix de temporada amb enciam i olives 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.	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
	Crema de pastanaga amb formatget s/gl Hamburguesa amb patates i ceba Fruita fresca de temporada	Espirals s/gl a la bolonyesa Emperador a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita fresca de temporada	Mongeta verda i pastanaga amb patata Pit de pollastre arrebossat s/gl al forn amb enciam i tomàquet logurt natural	Cigrons amb verdures Llom amb enciam i blat de moro Fruita fresca de temporada	Amanida d'arròs Trita de patata i carbassó amb enciam i olives Fruita fresca de temporada
	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>
	Espaguetis s/gl amb beixamel s/gl i pernil Trita a la francesa amb enciam i cogombre Fruita fresca de temporada	<b>FESTIU</b>	Crema de carbassó Pollastre amb patata i ceba al forn Fruita fresca de temporada	Mongeta blanca amb patata i sofregit Gall indi amb enciam i olives logurt amb sucre de canya	Arròs amb sasla de tomàquet Bruixa al forn amb enciam i blat de moro Fruita fresca de temporada
<b>30</b>					
Utilitzem oli d'oliva verge extra per amanir, els arrebossats són fets al forn.	Crema de verdures de temporada Gall d'indi al forn amb patates fregides Postres làctic				
<a href="http://www.macrolim.es">www.macrolim.es</a> 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.				



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>ALS NOSTRES MENÚS</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
Prioritzem les verdures i fruites de temporada i de proximitat. Les nostres carns picades són lliures d'al·lèrgens.					
 <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>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>
			<b>FESTIU</b>	Macarrons amb salsa de tomàquet i orenga Salsitxes amb enciam i blat de moro Fruita fresca de temporada	Llenties estofades Peix de temporada a l'andalusa amb enciam i olives Fruita fresca de temporada
	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
	<b>Crema de pastanaga</b>	Espirals a la bolonyesa	Mongeta verda i pastanaga amb patata	Cigrons amb verdures	Amanida d'arròs
	Hamburguesa amb patates i ceba	Emperador a la planxa amb enciam i pastanaga	Pit de pollastre arrebossat al forn amb enciam i tomàquet	Llom amb enciam i blat de moro	Truita de patata i carbassó amb enciam i olives
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	<b>iogurt s/lactosa</b>	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>
	<b>Espaguetis amb pernil, oli i orenga</b>	<b>FESTIU</b>	Crema de carbassó amb rostes de pa	Mongeta blanca amb patata i sofregit	Arròs amb salsa de tomàquet
	Truita a la francesa amb enciam i cogombre		Pollastre amb patata i ceba al forn	<b>Gall indi amb enciam i olives</b>	Bruixa al forn amb enciam i blat de moro
	Fruita fresca de temporada		Fruita fresca de temporada	<b>Fruita fresca de temporada</b>	Fruita fresca de temporada
	<b>30</b>				
	Crema de verdures de temporada				
	Gall d'indi al forn amb patates fregides				
	<b>Fruita fresca de temporada</b>				
<p><a href="http://www.macrolim.es">www.macrolim.es</a> 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. Tenim cuina pròpia. És possible alguna petita variació segons mercat.</p>				

SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>ALS NOSTRES MENÚS</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
Prioritzem les verdures i fruites de temporada i de proximitat. Les nostres carns picades són lliures d'al·lèrgens.					
	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>
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.			<b>FESTIU</b>	<b>Macarrons s/ou amb salsa de tomàquet i orenga</b>	Llenties amb patates dau
				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
	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
	Crema de pastanaga amb formatget	Espirals s/gl a la bolonyesa	Mongeta verda i pastanaga amb patata	Cigrons amb verdures	Amanida d'arròs
	Hamburguesa amb patates i ceba	Emperador a la planxa amb enciam i pastanaga	<b>Pit de pollastre al forn amb enciam i tomàquet</b>	Llom amb enciam i blat de moro	<b>Peix amb enciam i olives</b>
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt natural	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>
	<b>Espaguetis s/ou amb beixamel i pernil</b>	<b>FESTIU</b>	Crema de carbassó amb rostes de pa	Mongeta blanca amb patata i sofregit	Arròs amb sasla de tomàquet
	<b>Gall d'indi amb enciam i pastanaga</b>		Pollastre amb patata i ceba al forn	<b>Llom amb enciam i olives</b>	Bruixa al forn amb enciam i blat de moro
	Fruita fresca de temporada		Fruita fresca de temporada	logurt amb sucre de canya	Fruita fresca de temporada
	<b>30</b>				
	Crema de verdures de temporada				
	Gall d'indi al forn amb patates fregides				
	Postres làctic				
	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.				
<a href="http://www.macrolim.es">www.macrolim.es</a> AEND-01248-Alicia Vilella Arqué Registre Sanitari 26,07142/CAT	Tenim cuina pròpia. És possible alguna petita variació segons mercat.				

SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOURS	DIVENDRES
<b>ALS NOSTRES MENÚS</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
Prioritzem les verdures i fruites de temporada i de proximitat. Les nostres carns picades son lliures d'al·lèrgens.					
	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>
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.			<b>FESTIU</b>	Macarrons amb salsa de tomàquet i orenga Salsitxes amb enciam i blat de moro Fruita fresca de temporada	Llenties estofades <b>Truita a la francesa amb enciam i olives</b> Fruita fresca de temporada
	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
	Crema de pastanaga amb formatget Hamburguesa amb patates i ceba Fruita fresca de temporada	Espirals a la bolonyesa <b>Gall indi amb enciam i pastanaga</b> Fruita fresca de temporada	Mongeta verda i pastanaga amb patata Pit de pollastre arrebossat al forn amb enciam i tomàquet logurt natural	Cigrons amb verduretes Llom amb enciam i blat de moro Fruita fresca de temporada	Amanida d'arròs Tuita de patata i carbassó amb enciam i olives Fruita fresca de temporada
	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>
	Espaguetis amb beixamel i pernil Truita a la francesa amb enciam i pastanaga Fruita fresca de temporada	<b>FESTIU</b>	Crema de carbassó amb rostes de pa Pollastre amb patata i ceba al forn Fruita fresca de temporada	Mongeta blanca amb patata i sofregit Croquetes amb enciam i olives logurt amb sucre de canya	Arròs amb sasla de tomàquet <b>Truita a la francesa amb enciam i blat de moro</b> Fruita fresca de temporada
	<b>30</b>				
Utilitzem oli d'oliva verge extra per amanir, els arrebossats són fets al forn.	Crema de verdures de temporada Gall d'indi al forn amb patates fregides Postres làctic				
<a href="http://www.macrolim.es">www.macrolim.es</a> AEND-01248-Alicia Vilella Arqué Registre Sanitari 26,07142/CAT	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. Tenim cuina pròpia. És possible alguna petita variació segons mercat.				

SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>ALS NOSTRES MENÚS</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
Prioritzem les verdures i fruites de temporada i de proximitat. Les nostres carns picades son lliures d'al·lèrgens.					
 <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: préssec, 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>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>
			<b>FESTIU</b>	Macarrons amb salsa de tomàquet i orenga	Llenties estofades
				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
	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
	Crema de pastanaga amb formatget	Espirals a la bolonyesa	Mongeta verda i pastanaga amb patata	Cigrons amb verduretes	Amanida d'arròs
	Hamburguesa amb patates i ceba	Emperador a la planxa amb enciam i pastanaga	Pit de pollastre arrebossat al forn amb enciam i tomàquet	Llom amb enciam i blat de moro	Truita de patata i carbassó amb enciam i olives
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt natural	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>
	Espaguetis amb beixamel i pernil	<b>FESTIU</b>	Crema de carbassó amb rostes de pa	Mongeta blanca amb patata i sofregit	Arròs amb salsa de tomàquet
Truita a la francesa amb enciam i cogombre		Pollastre amb patata i ceba al forn	Croquetes amb enciam i olives	Bruixa al forn amb enciam i blat de moro	
Fruita fresca de temporada		Fruita fresca de temporada	logurt amb sucre de canya	Fruita fresca de temporada	
<b>30</b>					
Crema de verdures de temporada					
Gall d'indi al forn amb patates fregides					
Postres làctic					
<p><a href="http://www.macrolim.es">www.macrolim.es</a> 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 PRéME (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.</p>				

SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>ALS NOSTRES MENÚS</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
<p>Prioritzem les verdures i fruites de temporada i de proximitat. Les nostres carns picades son lliures d'al·lèrgens.</p> 					
	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>FESTIU</b>	<b>12</b>	<b>13</b>
				<p>Macarrons amb salsa de tomàquet i orenga</p> <p>Trita a la francesa amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>Amanida completa</p> <p>Llenties estofades</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: préssec, nectarina, prunes, síndria, meló, pera i plàtan. I les verdures: mongeta verda, carbassó, enciam, tomàquet, pebrot, cogombre i albergínia.</p> 	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
	<p>Crema de pastanaga amb formatget</p> <p>Hamburguesa vegetal amb patates i ceba</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>Espirals amb tomàquet</p> <p>Tofu amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>Mongeta verda i pastanaga amb patata</p> <p>Trita a la francesa amb enciam i tomàquet</p> <p>logurt natural</p>	<p>Amanida variada</p> <p>Cigrons amb verdures</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>Amanida d'arròs</p> <p>Trita de patata i carbassó amb enciam i olives</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>
	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>FESTIU</b>	<b>25</b>	<b>26</b>
<p>Espaguetis amb beixamel i pernil</p> <p>Trita a la francesa amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>			<p>Crema de carbassó amb rostes de pa</p> <p>Seità amb patata i ceba al forn</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>Amanida variada</p> <p>Mongeta blanca amb patata i sofregit</p> <p>logurt natural</p>	<p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Trita a la francesa amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>
<b>30</b>					
<p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Hamurguesa vegetal amb patates fregides</p> <p>Postres làctic</p>					
<p><a href="http://www.macrolim.es">www.macrolim.es</a></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. Tenim cuina pròpia. És possible alguna petita variació segons mercat.</p>				

SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>ALS NOSTRES MENÚS</b>	2	3	4	5	6
Prioritzem les verdures i fruites de temporada i de proximitat. Les nostres carns picades son					
	9	10	11	12	13
			<b>FESTIU</b>	Macarrons amb orenga	Arròs amb oli d'oliva verge
				Salsitxes	Peix de temporada al forn
				Plàtan madur	Poma
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: préssec, nectarina, prunes, síndria, meló, pera i plàtan. I les verdures: mongeta verda, carbassó, enciam, tomàquet,	15	16	17	18	19
	Crema de pastanaga	Espirals amb orenga	Pastanaga amb patata	Patata bullida amb oli i sal	Arròs amb orenga
	Hamburguesa amb patata al forn	Emperador 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
	23	24	25	26	27
	Espaguetis amb orenga	<b>FESTIU</b>	Crema de carbassó	Patata amb oli i sal	Arròs amb oli d'oliva verge
	Gall d'indi a la planxa		Pollastre amb patata i ceba al forn	Salsitxes	Bruixa al forn
	Poma		Plàtan madur	logurt natural	Plàtan madur
	30				
Utilitzem oli d'oliva verge extra per amanir, els arrebossats són fets al forn.	Crema de verdures de temporada				
	Gall d'indi a la planxa				
	logurt natural				
<a href="http://www.macrolim.es">www.macrolim.es</a> 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.				