







JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>ALS NOSTRES MENÚS</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<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>El mes de juny comença la calor i amb ella les verdures i fruites del final de la primavera. Aquest mes les verdures i hortalisses de temporada que podem trobar al nostre menú son el tomàquet, la pastanaga, el carbassó, les bledes i el cogombre. I començarem a tastar fruites com el prèsec, la síndria o el meló ben dolços.</p>		Pasta al pesto	Paella de verdures i peix	Amanida de lleties	Verdura de temporada amb patata
		Lluç al forn amb verdures i patates dau	Estofat de gall d'indi amb verdures de temporada	Truita de patata i carbassó amb enciam i tomàquet amanit	Salsitxes amb enciam i blat de moro
		Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt sabors
	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>
	Amanida de pasta	Crema de verdures de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet	Mongeta verda amb patata	Lleties vegetarianes
	Gall d'indi a la planxa amb enciam i olives	Llom de porc rostit amb patates i salsa de verdures	Peix de temporada a l'andalusa amb enciam i blat de moro	Pernilets de pollastre amb enciam i pastanaga	Truita de patata amb enciam i tomàquet
	Fruita fresca de temporada	Postres làctic	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>
	Amanida d'arròs	Cigrons estofats	Crema de pastanaga amb formatget	Macarrons gratinats	Lleties amb verdures
	Bunyols de bacallà amb enciam i pastanaga	Truita de patata amb enciam i tomàquet	Mandonguilles a la jardinera amb patates dau	Peix amb salsa al forn amb enciam i olives	Pollastre al forn amb enciam i blat de moro
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt sabors
	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>
	<b>DINAR ESPECIAL</b>	Crema de verdures de temporada			
	<b>FI DE CURS</b>	Peix a l'adaluza amb enciam i pastanaga			
	Fruita fresca de temporada				
<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>			
<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.				


JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>ALS NOSTRES MENÚS</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<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>El mes de juny comença la calor i amb ella les verdures i fruites del final de la primavera. Aquest mes les verdures i hortalisses de temporada que podem trobar al nostre menú son el tomàquet, la pastanaga, el carbassó, les bledes i el cogombre. I començarem a tastar fruites com el préssec, la síndria o el meló ben dolços.</p>	Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga	Pasta al pesto	Paella de verdures i peix	<b>Amanida de lleties</b>	Verdura de temporada amb patata
	<b>Tires de pollastre arrebossades s/gl amb enciam i olives</b>	Lluç al forn amb verdures i patates dau	Estofat de gall d'indi amb verdures de temporada	Truita de patata i carbassó amb enciam i tomàquet amanit	<b>Salsitxes s/gl amb enciam i blat de moro</b>
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt sabors
	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>
	<b>Amanida de pasta s/gl</b>	Crema de verdures de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet	Mongeta verda amb patata	Lleties vegetarianes
	Gall d'indi a la planxa amb enciam i olives	Llom de porc rostit amb patates i salsa de verdures	<b>Peix de temporada al forn amb enciam i blat de moro</b>	Pernilets de pollastre amb enciam i pastanaga	Truita de patata amb enciam i tomàquet
	Fruita fresca de temporada	Postres làctic	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>
	Amanida d'arròs	Cigrons estofats	Crema de pastanaga amb formatget	<b>Macarrons gratinats s/gl</b>	Lleties amb verdures
	<b>Peix amb enciam i pastanaga</b>	Truita de patata amb enciam i tomàquet	<b>Mandonguilles s/gl a la jardineria amb patates dau</b>	Peix amb salsa al forn amb enciam i olives	Pollastre al forn amb enciam i blat de moro
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt sabors
	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>
	<b>DINAR ESPECIAL</b>	Crema de verdures de temporada			
	<b>FI DE CURS</b>	<b>Peix a la planxa amb enciam i pastanaga</b>			
	Fruita fresca de temporada				
<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>			
<b>www.macrolim.es</b>	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.				
AEND-01 248-Alicia Vilella Arqué	Tenim cuina pròpia. És possible alguna petita variació segons mercat.				
Registre Sanitari 26,07142/CAT					

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>ALS NOSTRES MENÚS</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<p>Prioritzem les verdures i fruites de temporada i de proximitat. Les nostres carns picades són lliures d'al·lèrgens. Utilitzem oli d'oliva verge extra per amanir. La major part dels arrebossats són fets al forn.</p> 	Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga	Pasta al pesto	Paella de verdures i peix	Amanida de llenties	Verdura de temporada amb patata
	Tires de pollastre arrebossades amb enciam i olives	Lluç al forn amb verduretes i patates dau	Estofat de gall d'indi amb verdures de temporada	Truita de patata i carbassó amb enciam i tomàquet amanit	<b>Salsitxes s/llet amb enciam i blat de moro</b>
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	<b>Fruita fresca de temporada</b>
	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>
	Amanida de pasta	Crema de verdures de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet	Mongeta verda amb patata	Llenties vegetarianes
	Gall d'indi a la planxa amb enciam i olives	Llom de porc rostit amb patates i salsa de verdures	Peix de temporada a l'andalusa amb enciam i blat de moro	Pernilets de pollastre amb enciam i pastanaga	Truita de patata amb enciam i tomàquet
	Fruita fresca de temporada	<b>Fruita fresca de temporada</b>	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>
	Amanida d'arròs	Cigrons estofats	<b>Crema de pastanaga</b>	<b>Macarrons amb salsa de tomàquet i verdures</b>	Llenties amb verduretes
	<b>Peix s/llet amb enciam i pastanaga</b>	Truita de patata amb enciam i tomàquet	<b>Mandonguilles s/llet a la jardiner amb patates dau</b>	Peix amb salsa al forn amb enciam i olives	Pollastre al forn amb enciam i blat de moro
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	<b>Fruita fresca de temporada</b>
	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>
	<b>DINAR ESPECIAL</b>	Crema de verdures de temporada			
	<b>FI DE CURS</b>	Peix a l'adaluza amb enciam i pastanaga			
		Fruita fresca de temporada			
	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>		
<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 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.</p>				

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>ALS NOSTRES MENÚS</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<p>Prioritzem les verdures i fruites de temporada i de proximitat. Les nostres carns picades són lliures d'al·lèrgens. Utilitzem oli d'oliva verge extra per amanir. La major part dels arrebossats són fets al forn.</p>  <p>El mes de juny comença la calor i amb ella les verdures i fruites del final de la primavera. Aquest mes les verdures i hortalisses de temporada que podem trobar al nostre menú són el tomàquet, la pastanaga, el carabassó, les bledes i el cogombre. I començarem a tastar fruites com el préssec, la síndria o el meló ben dolços.</p>	Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga	<b>Pasta s/ou al pesto</b>	Paella de verdures i peix	Amanida de lleties	Verdura de temporada amb patata
	<b>Tires de pollastre arrebossades s/ou amb enciam i olives</b>	Lluç al forn amb verdures i patates dau	Estofat de gall d'indi amb verdures de temporada	<b>Peix al forn amb enciam i tomàquet amanit</b>	<b>Salsitxes amb enciam i blat de moro</b>
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt sabors
	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>
	Amanida de pasta s/ou	Crema de verdures de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet	Mongeta verda amb patata	Lleties vegetarianes
	Gall d'indi a la planxa amb enciam i olives	Llom de porc rostit amb patates i salsa de verdures	Peix de temporada a l'andalusa amb enciam i blat de moro	Pernilets de pollastre amb enciam i pastanaga	<b>Peix al forn amb enciam i tomàquet</b>
	Fruita fresca de temporada	Postres làctic	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>
	Amanida d'arròs	Cigrons estofats	Crema de pastanaga amb formatget	<b>Macarrons s/ou gratinats</b>	Lleties amb verdures
	<b>Peix amb enciam i pastanaga</b>	<b>Gall d'indi amb enciam i tomàquet</b>	<b>Mandonguilles s/ou a la jardineria amb patates dau</b>	Peix amb salsa al forn amb enciam i olives	Pollastre al forn amb enciam i blat de moro
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt sabors
	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>
	<b>DINAR ESPECIAL</b>	Crema de verdures de temporada			
	<b>FI DE CURS</b>	Peix a l'adalusa amb enciam i pastanaga			
	Fruita fresca de temporada				
<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</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 PRreME (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>				

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<b>ALS NOSTRES MENÚS</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	
<p>Prioritzem les verdures i fruites de temporada i de proximitat. Les nostres carns picades són lliures d'al·lèrgens. Utilitzem oli d'oliva verge extra per amanir. La major part dels arrebossats són fets al forn.</p>  <p>El mes de juny comença la calor i amb ella les verdures i fruites del final de la primavera. Aquest mes les verdures i hortalisses de temporada que podem trobar al nostre menú són el tomàquet, la pastanaga, el carbassó, les bledes i el cogombre. I començarem a tastar fruites com el prèsec, la síndria o el meló ben dolços.</p>	Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga Tires de pollastre arrebossades amb enciam i olives Fruita fresca de temporada	Pasta al pesto <b>Truita a la francesa amb verdures i patates dau</b> Fruita fresca de temporada	<b>Paella de verdures</b> Estofat de gall d'indi amb verdures de temporada Fruita fresca de temporada	Amanida de lleties Truita de patata i carbassó amb enciam i tomàquet amanit Fruita fresca de temporada	Verdura de temporada amb patata Salsitxes amb enciam i blat de moro logurt sabors	
	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	
	Amanida de pasta Gall d'indi a la planxa amb enciam i olives Fruita fresca de temporada	Crema de verdures de temporada Llom de porc rostit amb patates i salsa de verdures Postres làctic	Arròs amb salsa de tomàquet <b>Truita a la francesa amb enciam i blat de moro</b> Fruita fresca de temporada	Mongeta verda amb patata Pernilets de pollastre amb enciam i pastanaga Fruita fresca de temporada	Lleties vegetarianes Truita de patata amb enciam i tomàquet Fruita fresca de temporada	
	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	
	Amanida d'arròs <b>Gall d'indi amb enciam i pastanaga</b> Fruita fresca de temporada	Cigrons estofats Truita de patata amb enciam i tomàquet Fruita fresca de temporada	Crema de pastanaga amb formatget Mandonguilles a la jardineria amb patates dau Fruita fresca de temporada	Macarrons gratinats <b>Llom amb salsa al forn amb enciam i olives</b> Fruita fresca de temporada	Lleties amb verdures Pollastre al forn amb enciam i blat de moro logurt sabors	
	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	
	<b>DINAR ESPECIAL</b>	Crema de verdures de temporada				
	<b>FI DE CURS</b>	<b>Gall d'india amb enciam i pastanaga</b> Fruita fresca de temporada				
	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>			
	<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.				

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>ALS NOSTRES MENÚS</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<p>Prioritzem les verdures i fruites de temporada i de proximitat. Les nostres carns picades són lliures d'al·lèrgens. Utilitzem oli d'oliva verge extra per amanir. La major part dels arrebossats són fets al forn.</p>  <p>El mes de juny comença la calor i amb ella les verdures i fruites del final de la primavera. Aquest mes les verdures i hortalisses de temporada que podem trobar al nostre menú són el tomàquet, la pastanaga, el carbassó, les bledes i el cogombre. I començarem a tastar fruites com el préssec, la síndria o el meló ben dolços.</p>	Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga	<b>Pasta al pesto s/fruits secs</b>	Paella de verdures i peix	Amanida de lleties	Verdura de temporada amb patata
	Tires de pollastre arrebossades amb enciam i olives	Lluç al forn amb verdures i patates dau	Estofat de gall d'indi amb verdures de temporada	Truita de patata i carbassó amb enciam i tomàquet amanit	Salsitxes amb enciam i blat de moro
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt sabors
	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>
	Espirals amb tonyina	Crema de verdures de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet	Mongeta verda amb patata	Lleties vegetarianes
	Gall d'indi a la planxa amb enciam i olives	Llom de porc rostit amb patates i salsa de verdures	Peix de temporada a l'andalusa amb enciam i blat de moro	Pernilets de pollastre amb enciam i pastanaga	Truita de patata amb enciam i tomàquet
	Fruita fresca de temporada	Postres làctic	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>
	Amanida d'arròs	Cigrons estofats	Crema de pastanaga amb formatget	Macarrons gratinats	Lleties amb verdures
	Bunyols de bacallà amb enciam i pastanaga	Truita de patata amb enciam i tomàquet	Mandonguilles a la jardinera amb patates dau	Peix amb salsa al forn amb enciam i olives	Pollastre al forn amb enciam i blat de moro
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt sabors
	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>
	<b>DINAR ESPECIAL</b>	Crema de verdures de temporada			
	<b>FI DE CURS</b>	Peix a l'adaluza amb enciam i pastanaga			
	Fruita fresca de temporada				
<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>			
<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 PRaME (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>				

JUNY	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>ALS NOSTRES MENÚS</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<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>El mes de juny comença la calor i amb ella les verdures i fruites del final de la primavera. Aquest mes les verdures i hortalisses de temporada que podem trobar al nostre menú son el tomàquet, la pastanaga, el carabassó, les bledes i el cogombre. I començarem a tastar fruites com el prèsec, la síndria o el meló ben dolços.</p>	Arròs amb oli i orenga	Pasta amb oli a les fines herbes	Paella de verdures i peix	Arròs amb oli i orenga	Pastanaga amb patata bullida
	Tires de pollastre al forn	Lluç al forn amb patates dau	Estofat de gall d'indi al forn	Peix al forn	Salsitxes
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt sabors
	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>
	Espirals amb oli i orenga	Crema de verdures de temporada	Arròs amb un raig d'oli	Pastanaga amb patata bullida	Arròs amb oli i orenga
	Gall d'indi a la planxa	Llom de porc rostit amb patates	Peix de temporada a la planxa	Pernilets de pollastre al forn	Peix al forn
	Fruita fresca de temporada	Postres làctic	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>
	Arròs blanc caldós	Arròs amb pastanaga	Crema de pastanaga	Macarrons amb un raig d'oli	Arròs amb oli i orenga
	Peix al forn	Gall d'indi a la palnxa	Mandonguilles amb patates dau	Peix al forn	Pollastre arrebossat al forn
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt sabors
	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>
	<b>DINAR ESPECIAL</b>	Crema de verdures de temporada			
	<b>FI DE CURS</b>	Peix a la planxa			
		Fruita fresca de temporada			
	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>		
<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.				