







MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS	3	4	5	6	7
<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, els arrebossats són fets al forn.</p> 	Arròs amb salsa de tomàquet	Cigrons estofats	Crema de pastanaga amb formatget	Macarrons gratinats	Llenties amb verduretes
	Bunyols de bacallà amb enciam i pastanaga	Truita de patata amb enciam i tomàquet	Mandonguilles a la jardineria 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
	10	11	12	13	14
	Crema de verdures de temporada	Arròs a la cassola	Mongeta verda amb patata	Llenties estofades	Sopa amb brou de pollastre i fideus
	Pizza margarita	Gall (peix) amb salsa de verdures i patates panadera al forn	Llibrets de llom arrebossats amb enciam i tomàquet	Pit de pollastre a la planxa amb enciam i blat de moro	Truita de patata i carbassó amb enciam i olives
	Postres làctic	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	17	18	19	20	21
	Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó amb rostes de pa	Espaguetis amb beixamel i pernil	Cigrons amb arròs	DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ
Quins nutrients no poden faltar en un dinar per què sigui saludable?	Barretes de lluç amb enciam i tomàquet amanit	Cuixetes de pollastre amb patata i ceba al forn	Peix de temporada al forn amb enciam enciam i blat de moro	Revoltillo d'ou i patata amb enciam i pastanaga	
El dinar ha de contenir: Hidrats de	Fruita fresca de temporada	logurt natural amb sucre morè	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	
Carboni (pasta, arròs, cuscús, patata, llegums), Proteïnes (carn blanca o vermella	24	25	26	27	28
espòradicament, peix, ous,	FESTIU	Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural	Macarrons a la napolitana	Mongeta verda i pastanaga amb patata	Arròs amb daus de pollastre i verduretes
llegums), Verdura i/o hortalisses		Croquetes amb enciam i pastanaga ratllada	Mero al forn amb enciam i blat de moro	Pollastre al forn amb xampinyons i ceba	Truita a la fancesa amb enciam i olives
(enciam, tomàquet, bròquil, pastanaga, pebrot, carbassó,...),		Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt natural amb sucre morè	Fruita fresca de temporada
Fruita de temporada i Aigua.	31				
	Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga				
	Tires de pollastre arrebossades amb enciam i olives				
	Fruita fresca de temporada				
www.macrolim.es	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				
AEND-01248-Alicia Vilella Arqué	plats cuinats són analitzats periòdicament pel laboratori Cat-Bio.				
Registre Sanitari 26,07142/CAT	Tenim cuina pròpia. És possible alguna petita variació segons mercat.				


MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS	3	4	5	6	7
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, els arrebossats són fets al forn.	Arròs amb salsa de tomàquet	Cigrons estofats	Crema de pastanaga amb formatget	Macarrons gratinats s/gl	Llenties amb verduretes
	Peix amb enciam i pastanaga	Truita de patata amb enciam i tomàquet	Mandonguilles s/gl a la jardineria amb patates dau	Peix amb salsa al forn amb enciam i olives	Pollastre al forn amb enciam i blat de moro
d'al·lèrgens. Utilitzem oli d'oliva verge extra per amanir, els arrebossats són fets al forn.	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt sabors
	10	11	12	13	14
 DINAR SALUDABLE	Crema de verdures de temporada	Arròs a la cassola	Mongeta verda amb patata	Llenties estofades	Sopa amb brou de pollastre i fideus s/gl
	Pizza margarita s/gl	Gall (peix) amb salsa de verdures i patates panadera al forn	Llibrets de llom arrebossats s/gl amb enciam i tomàquet	Pit de pollastre a la planxa amb enciam i blat de moro	Truita de patata i carbassó amb enciam i olives
Postres làctic	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
17	18	19	20	21	DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ
Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó	Espaguetis s/gl amb beixamel i pernil	Cigrons amb arròs		
Quins nutrients no poden faltar en un dinar per què sigui saludable?	Barretes de lluç s/gl amb enciam i tomàquet amanit	Cuixetes de pollastre amb patata i ceba al forn	Peix de temporada al forn amb enciam enciam i blat de moro	Revoltillo d'ou i patata amb enciam i pastanaga	
El dinar ha de contenir: Hidrats de	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	
Carboni (pasta, arròs, cuscús, patata, llegums), Proteïnes (carn blanca o vermella	24	25	26	27	28
espòradicament, peix, ous,	FESTIU	Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural	Macarrons s/gl a la napolitana	Mongeta verda i pastanaga amb patata	Arròs amb daus de pollastre i verduretes
llegums), Verdura i/o hortalisses (enciam, tomàquet, bròquil, pastanaga, pebrot, carbassó,...),		Croquetes s/gl amb enciam i pastanaga ratllada	Mero al forn amb enciam i blat de moro	Pollastre al forn amb xampinyons i ceba	Truita a la fancesa amb enciam i olives
Fruita de temporada i Aigua.	31	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt natural sucre morè	Fruita fresca de temporada
www.macrolim.es	Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga				
AEND-01248-Alicia Vilella Arqué Registre Sanitari 26,07142/CAT	Tires de pollastre arrebossades s/gl amb enciam i olives				
	Fruita fresca de temporada				
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.					

MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS	3	4	5	6	7
<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, els arrebossats són fets al forn.</p>  <p>DINAR SALUDABLE</p>	<p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Peix s/llet amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>Cigrons estofats</p> <p>Truita de patata amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>Crema de pastanaga</p> <p>Mandonguilles s/llet a la jardinera amb patates dau</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>Macarrons amb salsa de tomàquet i verdures</p> <p>Peix amb salsa al forn amb enciam i olives</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>Llenties amb verdures</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>
	10	11	12	13	14
	<p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Focaccia amb tomàquet, pernil s/llet i oli</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>Arròs a la cassola</p> <p>Gall (peix) amb salsa de verdures i patates panadera al forn</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Llom arrebossat amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>Llenties estofades</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>Sopa amb brou de pollastre i fideus</p> <p>Truita de patata i carbassó amb enciam i olives</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>
17	18	19	20	21	
<p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Barretes de lluç s/llet amb enciam i tomàquet amanit</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>Crema de carbassó amb rostes de pa</p> <p>Cuixetes de pollastre amb patata i ceba al forn</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>Espaguetis saltejats amb pernil i oli d'oliva</p> <p>Peix de temporada al forn amb enciam enciam i blat de moro</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>Cigrons amb arròs</p> <p>Revoltillo d'ou i patata amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ	
24	25	26	27		
FESTIU	<p>Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural</p> <p>Gall d'indi amb enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>Macarrons a la napolitana</p> <p>Mero al forn amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>Mongeta verda i pastanaga amb patata</p> <p>Pollastre al forn amb xampinyons i ceba</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>Arròs amb daus de pollastre i verdures</p> <p>Truita a la fancesa amb enciam i olives</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	
	31				
	<p>Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga</p> <p>Tires de pollastre arrebossades amb enciam i olives</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>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>				

MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS	3	4	5	6	7
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, els arrebossats són fets al forn.	Arròs amb salsa de tomàquet Peix amb enciam i pastanaga Fruita fresca de temporada	Cigrons estofats Gall d'indi amb enciam i tomàquet Fruita fresca de temporada	Crema de pastanaga amb formatget Mandonguilles s/ou a la jardinera amb patates dau Fruita fresca de temporada	Macarrons s/ou gratinats Peix amb salsa al forn amb enciam i olives Fruita fresca de temporada	Llenties amb verduretes Pollastre al forn amb enciam i blat de moro logurt sabors
 <p>DINAR SALUDABLE</p>	10	11	12	13	14
	Crema de verdures de temporada	Arròs a la cassola	Mongeta verda amb patata	Llenties estofades	Sopa amb brou de pollastre i fideus s/ou
	Pizza margarita	Gall (peix) amb salsa de verdures i patates panadera al forn	Librets de llom arrebossats s/ou amb enciam i tomàquet	Pit de pollastre a la planxa amb enciam i blat de moro	Gall d'indi amb enciam i olives
	Postres làctic	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	17	18	19	20	21
Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó amb rostes de pa	Espaguetis s/ou amb beixamel i pernil	Cigrons amb arròs	DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ	
Luç al forn amb enciam i tomàquet amanit	Cuixetes de pollastre amb patata i ceba al forn	Peix de temporada al forn amb enciam enciam i blat de moro	Llom amb enciam i pastanaga		
Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada		
<p>Quins nutrients no poden faltar en un dinar per què sigui saludable?</p> <p>El dinar ha de contenir: Hidrats de Carboni (pasta, arròs, cuscús, patata, llegums), Proteïnes (carn blanca o vermella esporàdicament, peix, ous, llegums), Verdura i/o hortalisses (enciam, tomàquet, bròquil, pastanaga, pebrot, carbassó,...), Fruita de temporada i Aigua.</p>	24	25	26	27	28
	FESTIU	Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural	Macarrons s/ou a la napolitana	Mongeta verda i pastanaga amb patata	Arròs amb daus de pollastre i verduretes
		Llom amb enciam i pastanaga ratllada	Mero al forn amb enciam i blat de moro	Pollastre al forn amb xampinyons i ceba	Gall d'indi amb enciam i olives
		Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt natural sucre morè	Fruita fresca de temporada
31					
Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga					
Tires de pollastre arrebossades s/ou amb enciam i olives					
Fruita fresca de temporada					
www.macrolim.es	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-01248-Alicia Vilella Arqué Registre Sanitari 26,07142/CAT	Tenim cuina pròpia. És possible alguna petita variació segons mercat.				

MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
ALS NOSTRES MENÚS	3	4	5	6	7	
<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, els arrebossats són fets al forn.</p>  <p>DINAR SALUDABLE</p> <p>Quins nutrients no poden faltar en un dinar per què sigui saludable?</p> <p>El dinar ha de contenir: Hidrats de Carboni (pasta, arròs, cuscús, patata, llegums), Proteïnes (carn blanca o vermella esporàdicament, peix, ous, llegums), Verdura i/o hortalisses (enciam, tomàquet, bròquil, pastanaga, pebrot, carbassó,...), Fruita de temporada i Aigua.</p>	<p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Gall d'indi amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>Cigrons estofats</p> <p>Trita de patata amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>Crema de pastanaga amb formatget</p> <p>Mandonguilles a la jardineria amb patates dau</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>Macarrons gratinats</p> <p>Llom amb salsa al forn amb enciam i olives</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>Llenties amb verduretes</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i blat de moro</p> <p>logurt sabors</p>	
	10	11	12	13	14	
	<p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Pizza margarita</p> <p>Postres làctic</p>	<p>Arròs a la cassola</p> <p>Gall d'indi amb salsa de verdures i patates panadera al forn</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Llibrets de llom arrebossats amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>Llenties estofades</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>Sopa amb brou de pollastre i fideus</p> <p>Trita de patata i carbassó amb enciam i olives</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	
	17	18	19	20	21	
	<p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Trita a la francesa amb enciam i tomàquet amanit</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>Crema de carbassó amb rostes de pa</p> <p>Cuixetes de pollastre amb patata i ceba al forn</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>Espaguetis amb beixamel i pernil</p> <p>Llom al forn amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>Cigrons amb arròs</p> <p>Revoltillo d'ou i patata amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ	
	24	25	26	27		
	FESTIU	<p>Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural</p> <p>Croquetes amb enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>Macarrons a la napolitana</p> <p>Gall indi al forn amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	<p>Mongeta verda i pastanaga amb patata</p> <p>Pollastre al forn amb xampinyons i ceba</p> <p>logurt natural sucre morè</p>	<p>Arròs amb daus de pollastre i verduretes</p> <p>Trita a la francesa amb enciam i olives</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>	
	31	<p>Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga</p> <p>Tires de pollastre arrebossades amb enciam i olives</p> <p>Fruita fresca de temporada</p>				
	<p>www.macrolim.es</p> <p>AEEND-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.</p> <p>Tenim cuina pròpia. És possible alguna petita variació segons mercat.</p>				

MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS	3	4	5	6	7
<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, els arrebossats són fets al forn.</p> 	Arròs amb salsa de tomàquet	Cigrons estofats	Crema de pastanaga amb formatget	Macarrons gratinats	Llenties amb verduretes
	Bunyols de bacallà amb enciam i pastanaga	Truita de patata amb enciam i tomàquet	Mandonguilles a la jardineria 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
	10	11	12	13	14
	Crema de verdures de temporada	Arròs a la cassola	Mongeta verda amb patata	Llenties estofades	Sopa amb brou de pollastre i fideus
	Pizza margarita	Gall (peix) amb salsa de verdures i patates panadera al forn	Llibrets de llom arrebossats amb enciam i tomàquet	Pit de pollastre a la planxa amb enciam i blat de moro	Truita de patata i carbassó amb enciam i olives
	Postres làctic	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	17	18	19	20	21
	Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó amb rostes de pa	Espaguetis amb beixamel i pernil	Cigrons amb arròs	DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ
Quins nutrients no poden faltar en un dinar per què sigui saludable?	Barretes de lluç amb enciam i tomàquet amanit	Cuixetes de pollastre amb patata i ceba al forn	Peix de temporada al forn amb enciam enciam i blat de moro	Revoltillo d'ou i patata amb enciam i pastanaga	
El dinar ha de contenir: Hidrats de	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	
Carboni (pasta, arròs, cuscús, patata, llegums), Proteïnes (carn blanca o vermella	24	25	26	27	28
esporàdicament, peix, ous,	FESTIU	Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural	Macarrons a la napolitana	Mongeta verda i pastanaga amb patata	Arròs amb daus de pollastre i verduretes
llegums), Verdura i/o hortalisses		Llom amb enciam i pastanaga ratllada	Mero al forn amb enciam i blat de moro	Pollastre al forn amb xampinyons i ceba	Truita a la fancesa amb enciam i olives
(enciam, tomàquet, bròquil, pastanaga, pebrot, carbassó,...),		Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt natural sucre morè	Fruita fresca de temporada
Fruita de temporada i Aigua.	31				
	Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga				
	Tires de pollastre arrebossades amb enciam i olives				
	Fruita fresca de temporada				
www.macrolim.es	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				
AEND-01248-Alicia Vilella Arqué	plats cuinats són analitzats periòdicament pel laboratori Cat-Bio.				
Registre Sanitari 26,07142/CAT	Tenim cuina pròpia. És possible alguna petita variació segons mercat.				

MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS	3	4	5	6	7
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, els arrebossats són fets al forn.	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 planxa	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
	10	11	12	13	14
	Crema de verdures de temporada	Arròs blanc caldós	Pastanaga bullida amb patata	Arròs amb oli i orenga	Sopa amb brou de pollastre i fideus
	Pa torrat amb pernil dolç	Gall (peix) i patates panadera al forn	Llom a la planxa	Pit de pollastre a la planxa	Gall d'indi a la planxa
Postres làctic	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
Quins nutrients no poden faltar en un dinar per què sigui saludable? El dinar ha de contenir: Hidrats de Carboni (pasta, arròs, cuscús, patata, llegums), Proteïnes (carn blanca o vermella esporàdicament, peix, ous, llegums), Verdura i/o hortalisses (enciam, tomàquet, bròquil, pastanaga, pebrot, carbassó,...), Fruita de temporada i Aigua.	17	18	19	20	21 DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ
	Arròs amb oli i orenga	Crema de carbassó amb rostes de pa	Espaguetis amb i pernil	Arròs blanc caldós	
	Lluç al forn	Cuixetes de pollastre amb patata i ceba al forn	Peix de temporada al forn	Llom a la planxa	
Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	
FESTIU	24	25	26	27	28
		Arròs blanc caldós	Macarrons amb un raig d'oli	Pastanaga amb patata	Arròs amb daus de pollastre i verdures
		Llom amb i pastanaga ratllada	Mero al forn	Pollastre al forn amb xampinyons i ceba	Gall d'indi a la planxa
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt natural sucre morè	Fruita fresca de temporada	
31					
Arròs amb oli i orenga					
Tires de pollastre al forn					
Fruita fresca de temporada					
www.macrolim.es	Els menús estan elaborats per dietistes-nutricionistes, a partir de les propostes recomanades pel PR&ME (Programa Revisió Menús Escolars: Agència Salut Pública). Les nostres cuines i plats cuinats són analitzats periòdicament pel laboratori Cat-Bio.				
AEND-01248-Alicia Vilella Arqué	Tenim cuina pròpia. És possible alguna petita variació segons mercat.				
Registre Sanitari 26,071 42/CAT					