

MARÇ	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS	2	3	4	5	6
L'Ajuntament de Barcelona i l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) han consensuat una nova proposta de menús escolars amb menys carn vermella i/o processada i més proteïna vegetal. La nova recomanació insisteix en la importància d'utilitzar oli d'oliva per amanir i cuinar, així com incorporar més amanida a la guarnició i fruita fresca a les postres. La proposta, que implica també incorporar més productes de proximitat i de temporada, s'ha començat a treballar també amb el Consorci d'Educació de Barcelona per tal que tots els menjadors dels centres educatius de la ciutat puguin incorporar aquestes recomanacions el més aviat possible.	Arròs amb salsa de tomàquet	Llenties amb verdurettes	Macarrons gratinats	Crema de pastanaga amb formatget	Cigrons amb arròs
	Calamars a la romana amb enciam i pastanaga	Mandonguilles a la jardineria amb patates dau	Salsitxes de tofu amb enciam i olives	Pollastre arrebossat amb enciam i blat de moro	Truita a la francesa amb enciam i tomàquet
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt sabors
	9	10	11	12	13
	Fideus a la cassola	Menestra de verdures amb patata	Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural	Crema de carbassa fresca	Arròs amb verdurettes
	Mero al forn amb enciam i blat de moro	Cuixetes de pollastre al forn amb xampinyons i ceba	Croquetes amb enciam i pastanaga ratllada	Hamburguesa amb patates fregides	Remenat d'ou i patata amb enciam i olives
	Fruita fresca de temporada	logurt natural sucre morè	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	16	17	18	19	20
	Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga	Pasta al pesto	Espinacs amb patata saltejat amb pernil	Mongeta blanca amb verdurettes	Arròs amb salsa de tomàquet
	Truita de pernil amb enciam i tomàquet amanit	Estofat de gall d'indi amb verdures de temporada	Salsitxes amb enciam i blat de moro	Tires de pollastre arrebossades amb enciam i olives	Peix de temporada al forn amb verdurettes i patates dau
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt sabors	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	23	24	25	26	27
	Espirals amb tonyina	Crema de verdures de temporada	Paella valenciana	Mongeta verda amb patata	Sopa de peix amb pistons
	Gall d'indi a la planxa amb enciam i olives	Llom de porc rostit amb patates i salsa de verdures	Filet de lluç al forn amb enciam i blat de moro	Pernilets de pollastre 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
	30	31			
	Llenties estofades	Crema de carbassó amb rostes de pa			
	Barretes de lluç amb enciam i tomàquet amanit	Pollastre amb patata i ceba al forn			
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada			
www.macrolim.es	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.				
AEND-01248-Alicia Vilella Arqué Registre Sanitari 26,07142/CAT	Tenim cuina pròpia. És possible alguna petita variació segons mercat.				

MARÇ	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS	2	3	4	5	6
L'Ajuntament de Barcelona i l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) han consensuat una nova proposta de menús escolars amb menys carn vermella i/o processada i més proteïna vegetal. La nova recomanació insisteix en la importància d'utilitzar oli d'oliva per amanir i cuinar, així com incorporar més amanida a la guarnició i fruita fresca a les postres. La proposta, que implica també incorporar més productes de proximitat i de temporada, s'ha començat a treballar també amb el Consorci d'Educació de Barcelona per tal que tots els menjadors dels centres educatius de la ciutat puguin incorporar aquestes recomanacions el més aviat possible.	Arròs amb salsa de tomàquet	Llenties amb verduret	Macarrons gratinats /gl	Crema de pastanaga amb formatget s/gl	Cigrons amb arròs
	Peix amb enciam i pastanaga	Mandonguilles a la jardiner amb patates dau	Salsitxes de tofu s/gl amb enciam i olives	Pollastre arrebossat s/gl amb enciam i blat de moro	Truita a la francesa amb enciam i tomàquet
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt sabors s/gl
	9	10	11	12	13
	Fideus s/gl a la cassola	Mongeta verda amb patata	Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural	Crema de carbassa fresca	Arròs amb verduret
	Mero al forn amb enciam i blat de moro	Cuixetes de pollastre al forn amb xampinyons i ceba	Croquetes s/gl amb enciam i pastanaga ratllada	Hamburguesa amb patates fregides	Remenat d'ou i patata amb enciam i olives
	Fruita fresca de temporada	logurt natural sucre morè	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	16	17	18	19	20
	Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga	Pasta s/gl al pesto	Espinacs amb patata saltejat amb pernil s/gl	Mongeta blanca amb verduret	Arròs amb salsa de tomàquet
	Truita de pernil s/gl amb enciam i tomàquet	Estofat de gall d'indi amb verduret de temporada	Salsitxes s/gl amb enciam i blat de moro	Tires pollastre amb enciam i olives	Peix de temporada al forn amb verduret i patates dau
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt natural	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	23	24	25	26	27
Espirals amb tonyina s/gl	Crema de verduret de temporada	Paella valenciana	Mongeta verda amb patata	Sopa de peix amb pistons s/gl	
Gall d'indi a la planxa amb enciam i olives	Llom de porc rostit amb patates i salsa de verduret	Filet de lluç al forn amb enciam i blat de moro	Pernilets de pollastre 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	
30	31				
Llenties estofades	Crema de carbassó				
Lluç amb enciam i tomàquet amanit	Pollastre amb patata i ceba al forn				
Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada				
www.macrolim.es	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.				
AEND-01248-Alicia Vilella Arqué Registre Sanitari 26,07142/CAT	Tenim cuina pròpia. És possible alguna petita variació segons mercat.				

MARÇ	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS	2	3	4	5	6
<p>L'Ajuntament de Barcelona i l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) han consensuat una nova proposta de menús escolars amb menys carn vermella i/o processada i més proteïna vegetal. La nova recomanació insisteix en la importància d'utilitzar oli d'oliva per amanir i cuinar, així com incorporar més amanida a la guarnició i fruita fresca a les postres. La proposta, que implica també incorporar més productes de proximitat i de temporada, s'ha començat a treballar també amb el Consorci d'Educació per tal que tots els menjadors dels centres educatius de la ciutat puguin incorporar aquestes recomanacions el més aviat possible.</p>	Arròs amb salsa de tomàquet	Llenties amb verdures	Macarrons a la napolitana	Crema de pastanaga	Cigrons amb arròs
	Calamars a la romana s/llet amb enciam i pastanaga	Mandonguilles a la jardineria amb patates dau	Salsitxes de tofu s/llet amb enciam i olives	Pollastre arrebossat amb enciam i blat de moro	Trita a la francesa amb enciam i tomàquet
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	iogurt s/lactosa
	9	10	11	12	13
	Fideus a la cassola	Menestra de verdures amb patata	Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural	Crema de carbassa fresca	Arròs amb verdures
	Mero al forn amb enciam i blat de moro	Cuixetes de pollastre al forn amb xampinyons i ceba	Llom amb enciam i pastanaga ratllada	Hamburguesa amb patates fregides	Remenat d'ou i patata amb enciam i olives
	Fruita fresca de temporada	iogurt s/lactosa	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	16	17	18	19	20
	Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga	Pasta al pesto	Espinacs amb patata saltejat amb pernil s/llet	Mongeta blanca amb verdures	Arròs amb salsa de tomàquet
	Trita de pernil s/llet amb enciam i tomàquet	Estofat de gall d'indi amb verdures de temporada	Salsitxes s/llet amb enciam i blat de moro	Tires de pollastre arrebossades amb enciam i olives	Peix de temporada al forn amb verdures i patates dau
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	23	24	25	26	27
Espirals amb tonyina	Crema de verdures de temporada	Paella valenciana	Mongeta verda amb patata	Sopa de peix amb pistons	
Gall d'indi a la planxa amb enciam i olives	Llom de porc rostit amb patates i salsa de verdures	Filet de lluç al forn amb enciam i blat de moro	Pernillets de pollastre amb enciam i pastanaga	Trita de patata i carbassó amb enciam i tomàquet	
Fruita fresca de temporada	iogurt de soja	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	
30	31				
Llenties estofades	Crema de carbassó amb rostes de pa				
Lluç amb enciam i tomàquet amanit	Pollastre amb patata i ceba al forn				
Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada				
www.macrolim.es	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.				
AEND-01248-Alicia Vilella Arqué Registre Sanitari 26,07142/CAT	Tenim cuina pròpia. És possible alguna petita variació segons mercat.				

MARÇ	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS	2	3	4	5	6
L'Ajuntament de Barcelona i l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) han consensuat una nova proposta de menús escolars amb menys carn vermella i/o processada i més proteïna vegetal. La nova recomanació insisteix en la importància d'utilitzar oli d'oliva per amanir i cuinar, així com incorporar més amanida a la guarnició i fruita fresca a les postres. La proposta, que implica també incorporar més productes de proximitat i de temporada, s'ha començat a treballar també amb el Consorci d'Educació per tal que tots els menjadors dels centres educatius de la ciutat puguin incorporar aquestes recomanacions el més aviat possible.	Arròs amb salsa de tomàquet Calamars a la romana s/ou amb enciam i pastanaga Fruïta fresca de temporada	Llenties amb verdures Mandonguilles s/ou a la jardineria amb patates dau Fruïta fresca de temporada	Macarrons s/ou gratinats Salsitxes de tofu s/ou amb enciam i olives Fruïta fresca de temporada	Crema de pastanaga amb formatget Pollastre arrebossat s/ou amb enciam i blat de moro Fruïta fresca de temporada	Cigrons amb arròs Rotllets de pernil amb enciam i tomàquet logurt sabors
	9	10	11	12	14
	Fideus s/ou a la cassola Mero al forn amb enciam i blat de moro Fruïta fresca de temporada	Menestra de verdures amb patata Cuixetes de pollastre al forn amb xampinyons i ceba logurt natural sucre morè	Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural Llom amb enciam i pastanaga ratllada Fruïta fresca de temporada	Crema de carbassa fresca Hamburguesa amb patates fregides Fruïta fresca de temporada	Arròs amb verdures Peix amb enciam i olives Fruïta fresca de temporada
	16	17	18	19	20
	Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga Peix amb enciam i tomàquet amanit Fruïta fresca de temporada	Pasta s/ou al pesto Estofat de gall d'indi amb verdures de temporada Fruïta fresca de temporada	Espinacs amb patata saltejat amb ceba Salsitxes amb enciam i tomàquet natural logurt natural	Mongeta blanca amb arròs Tires de pollastre arrebossades s/ou amb enciam i olives Fruïta fresca de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet Peix de temporada al forn amb verdures i patates dau Fruïta fresca de temporada
	23	24	25	26	27
	Espirals s/ou amb tonyina Gall d'indi a la planxa amb enciam i olives Fruïta fresca de temporada	Crema de verdures de temporada Llom de porc rostit amb patates i salsa de verdures Postres làctic	Paella valenciana Filet de lluç al forn amb enciam i blat de moro Fruïta fresca de temporada	Mongeta verda amb patata Pernillets de pollastre amb enciam i pastanaga Fruïta fresca de temporada	Sopa de peix amb pistons s/ou Gall d'indi amb enciam i tomàquet Fruïta fresca de temporada
	30	31			
	Llenties estofades Lluç amb enciam i tomàquet amanit Fruïta fresca de temporada	Crema de carbassó amb rostes de pa Pollastre amb patata i ceba al forn Fruïta 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 variació segons mercat.				

MARÇ	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS	2	3	4	5	6
<p>L'Ajuntament de Barcelona i l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) han consensuat una nova proposta de menús escolars amb menys carn vermella i/o processada i més proteïna vegetal. La nova recomanació insisteix en la importància d'utilitzar oli d'oliva per amanir i cuinar, així com incorporar més amanida a la guarnició i fruita fresca a les postres. La proposta, que implica també incorporar més productes de proximitat i de temporada, s'ha començat a treballar també amb el Consorci d'Educació per tal que tots els menjadors dels centres educatius de la ciutat puguin incorporar aquestes recomanacions el més aviat possible.</p>	Arròs amb salsa de tomàquet	Llenties amb verdures	Macarrons gratinats	Crema de pastanaga amb formatget	Cigrons amb arròs
	Gall indi amb enciam i pastanaga	Mandonguilles a la jardineria amb patates dau	Salsitxes de tofu amb enciam i olives	Pollastre arrebossat amb enciam i blat de moro	Truita a la francesa amb enciam i tomàquet
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt sabors
	9	10	11	12	13
	Fideus a la cassola	Menestra de verdures amb patata	Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural	Crema de carbassa fresca	Arròs amb verdures
	Llom amb enciam i blat de moro	Cuixetes de pollastre al forn amb xampinyons i ceba	Croquetes amb enciam i pastanaga ratllada	Hamburguesa amb patates fregides	Remenat d'ou i patata amb enciam i olives
	Fruita fresca de temporada	logurt natural	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	16	17	18	19	20
	Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga	Pasta al pesto	Bròquil amb patata saltejat amb ceba	Mongeta blanca amb verdures	Arròs amb salsa de tomàquet
	Truita de pernil amb enciam i tomàquet amanit	Estofat de gall d'indi amb verdures de temporada	Salsitxes amb enciam i tomàquet natural	Tires de pollastre arrebossades amb enciam i olives	Truita a la francesa amb verdures i patates dau
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt natural	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	23	24	25	26	27
Espirals amb orenga	Crema de verdures de temporada	Paella valenciana	Mongeta verda amb patata	Sopa de peix amb pistons	
Gall d'indi a la planxa amb enciam i olives	Llom de porc rostit amb patates i salsa de verdures	Gall indi al forn amb enciam i blat de moro	Pernilets de pollastre 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	
30	31				
Llenties estofades	Crema de carbassó amb rostes de pa				
Gall indi amb enciam i tomàquet amanit	Pollastre amb patata i ceba al forn				
Fruita fresca de temporada	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 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.				

MARÇ	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS	2	3	4	5	6
<p>L'Ajuntament de Barcelona i l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) han consensuat una nova proposta de menús escolars amb menys carn vermella i/o processada i més proteïna vegetal. La nova recomanació insisteix en la importància d'utilitzar oli d'oliva per amanir i cuinar, així com incorporar més amanida a la guarnició i fruita fresca a les postres. La proposta, que implica també incorporar més productes de proximitat i de temporada, s'ha començat a treballar també amb el Consorci d'Educació per tal que tots els menjadors dels centres educatius de la ciutat puguin incorporar aquestes recomanacions el més aviat possible.</p>	Arròs amb salsa de tomàquet	Llenties amb verdures	Macarrons gratinats	Crema de pastanaga amb formatget	Cigrons amb arròs
	Calamars a la romana amb enciam i pastanaga	Mandonguilles a la jardineria amb patates dau	Salsitxes de tofu amb enciam i olives	Pollastre arrebossat amb enciam i blat de moro	Truita a la francesa amb enciam i tomàquet
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt sabors
	9	10	11	12	13
	Fideus a la cassola	Menestra de verdures amb patata	Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural	Crema de carbassa fresca	Arròs amb verdures
	Mero al forn amb enciam i blat de moro	Cuixetes de pollastre al forn amb xampinyons i ceba	Croquetes amb enciam i pastanaga ratllada	Hamburguesa amb patates fregides	Remenat d'ou i patata amb enciam i olives
	Fruita fresca de temporada	logurt natural sucre morè	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	16	17	18	19	20
	Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga	Pasta al pesto s/fruits secs	Espinacs amb patata saltejat amb pernil	Mongeta blanca amb verdures	Arròs amb salsa de tomàquet
	Truita de pernil amb enciam i tomàquet amanit	Estofat de gall d'indi amb verdures de temporada	Salsitxes amb enciam i blat de moro	Tires de pollastre arrebossades amb enciam i olives	Peix de temporada al forn amb verdures i patates dau
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt natural	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	23	24	25	26	27
Espirals amb tonyina	Crema de verdures de temporada	Paella valenciana	Mongeta verda amb patata	Sopa de peix amb pistons	
Gall d'indi a la planxa amb enciam i olives	Llom de porc rostit amb patates i salsa de verdures	Filet de lluç al forn amb enciam i blat de moro	Pernilets de pollastre 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	
30	31				
Llenties estofades	Crema de carbassó amb rostes de pa				
Barretes de lluç amb enciam i tomàquet amanit	Pollastre amb patata i ceba al forn				
Fruita fresca de temporada	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.				

MARÇ	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS	2	3	4	5	6
L'Ajuntament de Barcelona i l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) han consensuat una nova proposta de menús escolars amb menys carn vermella i/o processada i més proteïna vegetal. La nova recomanació insisteix en la importància d'utilitzar oli d'oliva per amanir i cuinar, així com incorporar més amanida a la guarnició i fruita fresca a les postres. La proposta, que implica també incorporar més productes de proximitat i de temporada, s'ha començat a treballar també amb el Consorci d'Educació per tal que tots els menjadors dels centres educatius de la ciutat puguin incorporar aquestes recomanacions el més aviat possible.	Arròs amb oli d'oliva verge	Pastanaga i patata bullida	Pasta amb oli d'oliva verge	Pastanaga i patata bullida	Arròs amb oli d'oliva verge
	Peix a la planxa	Mandonguilles	Salsitxes	Pollastre planxa	Daus de gall d'indi
	Poma	Plàtan madur	Poma	Plàtan madur	iogurt
	9	10	11	12	13
	Fideus amb oli i orenga	Patata i pastanaga bullida	Arròs amb oli d'oliva verge	Crema de carbassa fresca	Arròs amb oli d'oliva verge
	Mero al forn	Cuixetes de pollastre al forn	Llom amb pastanaga ratllada	Hamburguesa amb patatana al forn	Peix al forn
	Poma	iogurt natural	Plàtan madur	Poma	Plàtan madur
	16	17	18	19	20
	Pastanaga i patata bullida	Pasta a les fines herbes	Arròs amb oli d'oliva verge	Pastanaga i patata bullida	Arròs amb oli d'oliva verge
	Peix a la planxa	Gall d'indi al forn	Salsitxes	Tires de pollastre al forn	Peix de temporada al forn amb patates dau
	Plàtan madur	Poma	iogurt natural	Plàtan madur	Poma
	23	24	25	26	27
	Espirals amb tonyina	Crema de verdures de temporada	Arròs amb orenga	Pastanaga amb patata	Sopa de peix amb pistons
	Gall d'indi a la planxa	Arròs amb oli d'oliva verge	Filet de lluç al forn	Pernilets de pollastre	Gall d'indi al forn
	Poma	iogurt natural	Plàtan madur	Poma	Plàtan madur
	30	31			
	Arròs blanc amb un raig d'oli	Crema de carbassó			
	Lluç al forn	Pollastre amb patata i ceba al forn			
	Poma	Plàtan madur			
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	Tenim cuina pròpia. És possible alguna petita variació segons mercat.				
Registre Sanitari 26,07142/CAT					