




FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS	1	2	3	4	5
Aquest mes celebrem Dijous llarder o dijous gras, també conegut com el "Dia de l'ou i el porc" o "el dia de la truita", el dia en que tradicionalment comença el Carnestoltes. És tradició prendre la botifarra d'ou en aquest dia, truita de botifarra i coca de llardons. Antigament, durant el període de carnaval, era gairebé obligatori atipar-se per poder passar millor el període de dejuni de la Quaresma. Per tant, la gent menjava molta carn i aliments amb greix que estaven prohibits per Quaresma. El primer dia per atipar-se era el Dijous gras.	Llenties amb verdures Pollastre al forn amb enciam i blat de moro logurt sabors	Macarrons gratinats Peix amb salsa al forn amb enciam i olives Fruita fresca de temporada	Crema de pastanaga amb formatget Mandonguilles a la jardineria amb patates dau Fruita fresca de temporada	Cigrons estofats Truita de patata amb enciam i tomàquet Fruita fresca de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet Bunyols de bacallà amb enciam i pastanaga Fruita fresca de temporada
	8	9	10	11 DIJOUS GRAS	12
	Mongeta verda amb patata	Arròs a la cassola	Sopa de fideus	Llenties estofades	Crema de verdures de temporada
	Llibrets de llom arrebossats amb enciam i tomàquet Fruita fresca de temporada	Gall (peix) amb salsa de verdures i patates panadera al forn Postres làctic	Pit de pollastre a la planxa amb enciam i blat de moro Fruita fresca de temporada	Truita de patata i carbassó amb enciam i olives i botifarra d'ou Fruita fresca de temporada	Pizza margarita Fruita fresca de temporada
	15	16	17 DIMECRES CENDRA	18	19
		Arròs amb salsa de tomàquet	Espaguetis amb beixamel i pernil	Menestra de verdures amb patata	Cigrons amb arròs
	FESTIU	Barretes de lluç amb enciam i tomàquet amanit Fruita fresca de temporada	Peix de temporada al forn amb enciam i blat de moro Fruita fresca de temporada	Botifarra amb enciam i olives logurt natural amb sucre morè	Revoltillo d'ou i patata amb enciam i pastanaga Fruita fresca de temporada
	22	23	24	25	26
	Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural Croquetes amb enciam i pastanaga ratllada Fruita fresca de temporada	Mongeta verda i pastanaga amb patata Pollastre al forn amb xampinyons i ceba logurt natural amb sucre morè	Macarrons a la napolitana Mero al forn amb enciam i blat de moro Fruita fresca de temporada	Crema de carbassa fresca Hamburguesa amb patates fregides Fruita fresca de temporada	Arròs amb verdures Truita a la fancesa amb enciam i olives 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 cuinats són analitzats periòdicament pel laboratori Cat-Bio. Tenim cuina pròpia. És possible alguna petita variació segons mercat.				

FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS	1	2	3	4	5
Aquest mes celebrem Dijous llarder o dijous gras, també conegut com el "Dia de l'ou i el porc" o "el dia de la truita", el dia en que tradicionalment comença el Carnestoltes. És tradició prendre la botifarra d'ou en aquest dia, truita de botifarra i coca de llardons. Antigament, durant el període de carnaval, era gairebé obligatori atipar-se per poder passar millor el període de dejuni de la Quaresma. Per tant, la gent menjava molta carn i aliments amb greix que estaven prohibits per Quaresma. El primer dia per atipar-se era el Dijous gras.	Llenties amb verduretes	Macarrons gratinats s/gl	Crema de pastanaga amb formatget	Cigrons amb arròs	Arròs amb salsa de tomàquet
	Pollastre al forn amb enciam i blat de moro	Peix amb salsa al forn amb enciam i olives	Mandonguilles s/gl a la jardinera amb patates dau	Truita de patata amb enciam i tomàquet	Peix amb enciam i pastanaga
	logurt sabors	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	8	9	10	11	12
	Mongeta verda amb patata	Arròs a la cassola	Sopa de fideus s/gl	Llenties estofades	Crema de verdures de temporada
	Llibrets de llom arrebossats s/gl amb enciam i tomàquet	Gall (peix) amb salsa de verdures i patates panadera al forn	Pit de pollastre a la planxa amb enciam i blat de moro	Truita de patata i carbassó amb enciam i olives	Pizza margarita s/gl
	Fruita fresca de temporada	Postres làctic	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	15	16	17	18	19
		Arròs amb salsa de tomàquet	Espaguetis s/gl amb beixamel i pernil	Menestra de verdures amb patata	Cigrons amb arròs
	FESTIU	Barretes de lluç s/gl amb enciam i tomàquet amanit	Peix de temporada al forn amb enciam i blat de moro	Botifarra s/gl amb enciam i olives	Revoltillo d'ou i patata amb enciam i pastanaga
		Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt natural amb sucre morè	Fruita fresca de temporada
	22	23	24	25	26
	Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural	Mongeta verda i pastanaga amb patata	Macarrons s/gl a la napolitana	Crema de carbassa fresca	Arròs amb verduretes
	Croquetes s/gl amb enciam i pastanaga ratllada	Pollastre al forn amb xampinyons i ceba	Mero al forn amb enciam i blat de moro	Hamburguesa s/gl amb patates fregides	Truita a la fancesa amb enciam i olives
	Fruita fresca de temporada	logurt natural sucre morè	Fruita fresca de temporada	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	Tenim cuina pròpia. És possible alguna petita variació segons mercat.				
Registre Sanitari 26,07142/CAT					

FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS	1	2	3	4	5
Aquest mes celebrem Dijous llarder o dijous gras, també conegut com el "Dia de l'ou i el porc" o "el dia de la truita", el dia en que tradicionalment comença el Carnestoltes. És tradició prendre la botifarra d'ou en aquest dia, truita de botifarra i coca de llardons. Antigament, durant el període de carnaval, era gairebé obligatori atipar-se per poder passar millor el període de dejuni de la Quaresma. Per tant, la gent menjava molta carn i aliments amb greix que estaven prohibits per Quaresma. El primer dia per atipar-se era el Dijous gras.	Llenties amb verdures Pollastre al forn amb enciam i blat de moro Fruita fresca de temporada	Macarrons amb salsa de tomàquet i verdures Peix amb salsa al forn amb enciam i olives Fruita fresca de temporada	Crema de pastanaga Mandonguilles s/llet a la jardinera amb patates dau Fruita fresca de temporada	Cigrons amb arròs Truita de patata amb enciam i tomàquet Fruita fresca de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet Peix s/llet amb enciam i pastanaga Fruita fresca de temporada
	8	9	10	11	12
	Mongeta verda amb patata Llom arrebossat amb enciam i tomàquet Fruita fresca de temporada	Arròs a la cassola Gall (peix) amb salsa de verdures i patates panadera al forn Fruita fresca de temporada	Sopa de fideus Pit de pollastre a la planxa amb enciam i blat de moro Fruita fresca de temporada	Llenties estofades Truita de patata i carbassó amb enciam i olives Fruita fresca de temporada	Crema de verdures de temporada Focaccia amb tomàquet, pernil s/llet i oli Fruita fresca de temporada
	15	16	17	18	19
	FESTIU	Arròs amb salsa de tomàquet Barretes de lluç s/llet amb enciam i tomàquet amanit Fruita fresca de temporada	Espaguetis saltejats amb pernil i oli d'oliva Peix de temporada al forn amb enciam i blat de moro Fruita fresca de temporada	Menestra de verdures amb patata Botifarra s/llet amb enciam i olives Fruita fresca de temporada	Cigrons amb arròs Revoltillo d'ou i patata amb enciam i pastanaga Fruita fresca de temporada
	22	23	24	25	26
	Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural Gall d'indi amb enciam i pastanaga ratllada Fruita fresca de temporada	Mongeta verda i pastanaga amb patata Pollastre al forn amb xampinyons i ceba Fruita fresca de temporada	Macarrons a la napolitana Mero al forn amb enciam i blat de moro Fruita fresca de temporada	Crema de carbassa fresca Hamburguesa amb patates fregides Fruita fresca de temporada	Arròs amb verdures Truita a la fancesa amb enciam i olives 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 cuinats són analitzats periòdicament pel laboratori Cat-Bio. Tenim cuina pròpia. És possible alguna petita variació segons mercat.				


FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS	1	2	3	4	5
Aquest mes celebrem Dijous llarder o dijous gras, també conegut com el "Dia de l'ou i el porc" o "el dia de la truita", el dia en que tradicionalment comença el Carnestoltes. És tradició prendre la botifarra d'ou en aquest dia, truita de botifarra i coca de llardons. Antigament, durant el període de carnaval, era gairebé obligatori atipar-se per poder passar millor el període de dejuni de la Quaresma. Per tant, la gent menjava molta carn i aliments amb greix que estaven prohibits per Quaresma. El primer dia per atipar-se era el Dijous gras.	Llenties amb verdures Pollastre al forn amb enciam i blat de moro logurt sabors	Macarrons s/ou gratinats Peix amb salsa al forn amb enciam i olives Fruita fresca de temporada	Crema de pastanaga amb formatget Mandonguilles s/ou a la jardineria amb patates dau Fruita fresca de temporada	Cigrons amb arròs Gall d'indi amb enciam i tomàquet Fruita fresca de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet Peix amb enciam i pastanaga Fruita fresca de temporada
	8	9	10	11	12
	Mongeta verda amb patata Llibrets de llom arrebossats s/ou amb enciam i tomàquet Fruita fresca de temporada	Arròs a la cassola Gall (peix) amb salsa de verdures i patates panadera al forn Postres làctic	Sopa de fideus s/ou Pit de pollastre a la planxa amb enciam i blat de moro Fruita fresca de temporada	Llenties estofades Gall d'indi amb enciam i olives Fruita fresca de temporada	Crema de verdures de temporada Pizza margarita Fruita fresca de temporada
	15	16	17	18	19
	FESTIU	Arròs amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb enciam i tomàquet amanit Fruita fresca de temporada	Espaguetis s/ou amb beixamel i pernil Peix de temporada al forn amb enciam i blat de moro Fruita fresca de temporada	Menestra de verdures amb patata Botifarra s/ou amb enciam i olives logurt natural amb sucre morè	Cigrons amb arròs Llom amb enciam i pastanaga Fruita fresca de temporada
	22	23	24	25	26
	Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural Llom amb enciam i pastanaga ratllada Fruita fresca de temporada	Mongeta verda i pastanaga amb patata Pollastre al forn amb xampinyons i ceba logurt natural sucre morè	Macarrons s/ou a la napolitana Mero al forn amb enciam i blat de moro Fruita fresca de temporada	Crema de carbassa fresca Hamburguesa amb patates fregides Fruita fresca de temporada	Arròs amb verdures Gall d'indi amb enciam i olives 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 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.				

FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS	1	2	3	4	5
<p>Aquest mes celebrem Dijous llarder o dijous gras, també conegut com el "Dia de l'ou i el porc" o "el dia de la truita", el dia en que tradicionalment comença el Carnestoltes. És tradició prendre la botifarra d'ou en aquest dia, truita de botifarra i coca de llardons. Antigament, durant el període de carnaval, era gairebé obligatori atipar-se per poder passar millor el període de dejuni de la Quaresma. Per tant, la gent menjava molta carn i aliments amb greix que estaven prohibits per Quaresma. El primer dia per atipar-se era el Dijous gras.</p>	Llenties amb verduretes	Macarrons gratinats	Crema de pastanaga amb formatget	Cigrons amb arròs	Arròs amb salsa de tomàquet
	Pollastre al forn amb enciam i blat de moro	Llom amb salsa al forn amb enciam i olives	Mandonguilles a la jardineria amb patates dau	Truita de patata amb enciam i tomàquet	Gall d'indi amb enciam i pastanaga
	logurt sabors	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	8	9	10	11	12
	Mongeta verda amb patata	Arròs a la cassola	Sopa de fideus	Llenties estofades	Crema de verdures de temporada
	Llibrets de llom arrebossats amb enciam i tomàquet	Gall d'indi amb salsa de verdures i patates panadera al forn	Pit de pollastre a la planxa amb enciam i blat de moro	Truita de patata i carbassó amb enciam i olives	Pizza margarita
	Fruita fresca de temporada	Postres làctic	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	15	16	17	18	19
	FESTIU	Arròs amb salsa de tomàquet	Espaguetis amb beixamel i pernil	Menestra de verdures amb patata	Cigrons amb arròs
		Truita a la francesa amb enciam i tomàquet amanit	Llom al forn amb enciam enciam i blat de moro	Botifarra amb enciam i olives	Revoltillo d'ou i patata amb enciam i pastanaga
		Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt natural amb sucre morè	Fruita fresca de temporada
	22	23	24	25	26
Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural	Mongeta verda i pastanaga amb patata	Macarrons a la napolitana	Crema de carbassa fresca	Arròs amb verduretes	
Croquetes amb enciam i pastanaga ratllada	Pollastre al forn amb xampinyons i ceba	Gall indi al forn amb enciam i blat de moro	Hamburguesa amb patates fregides	Truita a la francesa amb enciam i olives	
Fruita fresca de temporada	logurt natural sucre morè	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	
www.macrolim.es	<p>Es 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.</p> <p>Tenim cuina pròpia. És possible alguna petita variació segons mercat.</p>				
AEND-01248-Alicia Vilella Arqué					
Registre Sanitari 26,07142/CAT					



FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS	1	2	3	4	5
<p>Aquest mes celebrem Dijous llarder o dijous gras, també conegut com el "Dia de l'ou i el porc" o "el dia de la truita", el dia en que tradicionalment comença el Carnestoltes. És tradició prendre la botifarra d'ou en aquest dia, truita de botifarra i coca de llardons. Antigament, durant el període de carnaval, era gairebé obligatori atipar-se per poder passar millor el període de dejuni de la Quaresma. Per tant, la gent menjava molta carn i aliments amb greix que estaven prohibits per Quaresma. El primer dia per atipar-se era el Dijous gras.</p>	Llenties amb verduretes	Macarrons gratinats	Crema de pastanaga amb formatget	Cigrons amb arròs	Arròs amb salsa de tomàquet
	Pollastre al forn amb enciam i blat de moro	Peix amb salsa al forn amb enciam i olives	Mandonguilles a la jardinera amb patates dau	Truita de patata amb enciam i tomàquet	Bunyols de bacallà amb enciam i pastanaga
	logurt sabors	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	8	9	10	11	12
	Mongeta verda amb patata	Arròs a la cassola	Sopa de fideus	Llenties estofades	Crema de verdures de temporada
	Llibrets de llom arrebossats amb enciam i tomàquet	Gall (peix) amb salsa de verdures i patates panadera al forn	Pit de pollastre a la planxa amb enciam i blat de moro	Truita de patata i carbassó amb enciam i olives	Pizza margarita
	Fruita fresca de temporada	Postres làctic	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	15	16	17	18	19
	FESTIU	Arròs amb salsa de tomàquet	Espaguetis amb beixamel i pernil	Menestra de verdures amb patata	Cigrons amb arròs
		Barretes de lluç amb enciam i tomàquet amanit	Peix de temporada al forn amb enciam i blat de moro	Botifarra amb enciam i olives	Revoltillo d'ou i patata amb enciam i pastanaga
		Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt natural amb sucre morè	Fruita fresca de temporada
	22	23	24	25	26
Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural	Mongeta verda i pastanaga amb patata	Macarrons a la napolitana	Crema de carbassa fresca	Arròs amb verduretes	
Llom amb enciam i pastanaga ratllada	Pollastre al forn amb xampinyons i ceba	Mero al forn amb enciam i blat de moro	Hamburguesa amb patates fregides	Truita a la fancesa amb enciam i olives	
Fruita fresca de temporada	logurt natural sucre morè	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	
<p>www.macrolim.es AEND-01248-Alicia Vilella Arqué Registre Sanitari 26,07142/CAT</p>	<p>Es 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>				



FEBRER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
ALS NOSTRES MENÚS	1	2	3	4	5	
<p>Aquest mes celebrem Dijous llarder o dijous gras, també conegut com el "Dia de l'ou i el porc" o "el dia de la truita", el dia en que tradicionalment comença el Carnestoltes. És tradició prendre la botifarra d'ou en aquest dia, truita de botifarra i coca de llardons. Antigament, durant el període de carnaval, era gairebé obligatori atipar-se per poder passar millor el període de dejuni de la Quaresma. Per tant, la gent menjava molta carn i aliments amb greix que estaven prohibits per Quaresma. El primer dia per atipar-se era el Dijous gras.</p> 	Arròs amb oli i orenga Pollastre arrebossat al forn logurt sabors	Macarrons amb un raig d'oli Peix al forn Fruita fresca de temporada	Crema de pastanaga Mandonguilles amb patates dau Fruita fresca de temporada	Arròs amb pastanaga Gall d'indi a la planxa Fruita fresca de temporada	Arròs blanc caldós Peix al forn Fruita fresca de temporada	
	8	9	10	11	12	
	Pastanaga bullida amb patata Llom a la planxa Fruita fresca de temporada	Arròs blanc caldós Gall (peix) i patates panadera al forn Fruita fresca de temporada	Sopa de fideus Pit de pollastre a la planxa Fruita fresca de temporada	Arròs amb oli i orenga Pit de pollastre a la planxa Fruita fresca de temporada	Crema de verdures de temporada Pa torrat amb pernil dolç Fruita fresca de temporada	
	15	16	17	18	19	
	FESTIU	Arròs amb oli i orenga Lluç al forn Fruita fresca de temporada	Espaguetis amb i pernil Peix de temporada al forn Fruita fresca de temporada	Patata i pastanaga bullida Botifarra amb enciam i olives logurt natural amb sucre morè	Arròs blanc caldós Llom a la planxa Fruita fresca de temporada	
	22	23	24	25	26	
	Arròs blanc caldós Llom amb i pastanaga ratllada Fruita fresca de temporada	Pastanaga amb patata Pollastre al forn amb xampinyons i ceba logurt natural sucre morè	Macarrons amb un raig d'oli Mero al forn Fruita fresca de temporada	Crema de carbassa fresca Hamburguesa amb patates Fruita fresca de temporada	Arròs amb verduretes Gall d'indi a la planxa 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 cuinats són analitzats periòdicament pel laboratori Cat-Bio. Tenim cuina pròpia. És possible alguna petita variació segons mercat.				