













GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS					1
<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>Durant el mes de gener al nostre menú hi trobarem fruites i verdures de temporada com: broquil, espinacs, mongeta verda, carbassa, pastanaga, plàtan, mandarina, taronja, poma i raïm. Menjarem plats ben calents i seguirem el iogurt amb sucre de canya.</p> 	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
	DE	DE	DE	DE	DE
	NADAL	NADAL	NADAL	NADAL	NADAL
	4	5	6	7	8
	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
	DE	DE	DE	DE	DE
	NADAL	NADAL	NADAL	NADAL	NADAL
	11	12	13	14	15
	Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural	Mongeta verda i pastanaga amb patata	Macarrons a la napolitana	Crema de carbassa fresca	Arròs amb daus de pollastre i verdures
	Croquetes 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
Fruïta fresca de temporada	Iogurt natural amb sucre morè	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	
18	19	20	21	22	
Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga	Pasta al pesto	Paella de verdures i peix	Sopa amb brou de pollastre i fideus	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	
Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	Iogurt sabors	
25	26	27	28	29	
Espirals amb tonyina	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	Pernillets de pollastre amb enciam i pastanaga	Truita de patata amb enciam i tomàquet	
Fruïta fresca de temporada	Postres làctic	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	Fruïta 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 26,071 42/CAT	Tenim cuina pròpia. És possible alguna petita variació segons mercat.				


GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS					1
<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>Durant el mes de gener al nostre menú hi trobarem fruites i verdures de temporada com: broquil, espinacs, mongeta verda, carbassa, pastanaga, plàtan, mandarina, taronja, poma i raïm. Menjarem plats ben calents i seguirem el iogurt amb sucre de canya.</p> 	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
	DE	DE	DE	DE	DE
	NADAL	NADAL	NADAL	NADAL	NADAL
	4	5	6	7	8
	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
	DE	DE	DE	DE	DE
	NADAL	NADAL	NADAL	NADAL	NADAL
	11	12	13	14	15
	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 daus de pollastre i 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	Iogurt natural sucre morè	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	
18	19	20	21	22	
Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga	Pasta al pesto	Paella de verdures i peix	Sopa amb brou de pollastre i fideus s/gl	Verdura de temporada amb patata	
Tires de pollastre arrebossades s/gl 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	Salsitxes s/gl amb enciam i blat de moro	
Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Iogurt sabors	
25	26	27	28	29	
Espirals s/gl amb tonyina	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 al forn amb enciam i blat de moro	Pernillets 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	
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					

GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS					1
<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>Durant el mes de gener al nostre menú hi trobarem fruites i verdures de temporada com: broquil, espinacs, mongeta verda, carbassa, pastanaga, plàtan, mandarina, taronja, poma i raïm. Menjarem plats ben calents i seguirem el iogurt amb sucre de canya.</p> 	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
	DE	DE	DE	DE	DE
	NADAL	NADAL	NADAL	NADAL	NADAL
	4	5	6	7	8
	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
	DE	DE	DE	DE	DE
	NADAL	NADAL	NADAL	NADAL	NADAL
	11	12	13	14	15
	Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural	Mongeta verda i pastanaga amb patata	Macarrons a la napolitana	Crema de carbassa fresca	Arròs amb daus de pollastre i verdures
	Gall d'indi 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 francesa amb enciam i olives
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	18	19	20	21	22
	Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga	Pasta al pesto	Paella de verdures i peix	Sopa amb brou de pollastre i fideus	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 s/llet amb enciam i blat de moro
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
25	26	27	28	29	
Espirals amb tonyina	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	Pernillets de pollastre amb enciam i pastanaga	Truita de patata amb enciam i tomàquet	
Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	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 Registre Sanitari 26,07142/CAT	Tenim cuina pròpia. És possible alguna petita variació segons mercat.				

GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS					1
<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>Durant el mes de gener al nostre menú hi trobarem fruites i verdures de temporada com: broquil, espinacs, mongeta verda, carbassa, pastanaga, plàtan, mandarina, taronja, poma i raïm. Menjarem plats ben calents i seguirem el iogurt amb sucre de canya.</p> 	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
	DE	DE	DE	DE	DE
	NADAL	NADAL	NADAL	NADAL	NADAL
	4	5	6	7	8
	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
	DE	DE	DE	DE	DE
	NADAL	NADAL	NADAL	NADAL	NADAL
	11	12	13	14	15
	Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural	Mongeta verda i pastanaga amb patata	Macarrons s/ou a la napolitana	Crema de carbassa fresca	Arròs amb daus de pollastre i verdures
	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	Gall d'indi amb enciam i olives
	Fruïta fresca de temporada	logurt natural sucre morè	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada
	18	19	20	21	22
Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga	Pasta s/ou al pesto	Paella de verdures i peix	Sopa amb brou de pollastre i fideus s/ou	Verdura de temporada amb patata	
Tires de pollastre arrebossades s/ou amb enciam i olives	Lluç al forn amb verdures i patates dau	Estofat de gall d'indi amb verdures de temporada	Peix al forn amb enciam i tomàquet amanit	Salsitxes amb enciam i blat de moro	
Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	logurt sabors	
25	26	27	28	29	
Espirals s/ou amb tonyina	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	Pernillets de pollastre amb enciam i pastanaga	Peix al forn amb enciam i tomàquet	
Fruïta fresca de temporada	Postres làctic	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	Fruïta 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					

GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS					1
<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>Durant el mes de gener al nostre menú hi trobarem fruites i verdures de temporada com: broquil, espinacs, mongeta verda, carbassa, pastanaga, plàtan, mandarina, taronja, poma i raïm. Menjarem plats ben calents i seguirem el iogurt amb sucre de canya.</p> 	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
	DE	DE	DE	DE	DE
	NADAL	NADAL	NADAL	NADAL	NADAL
	4	5	6	7	8
	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
	DE	DE	DE	DE	DE
	NADAL	NADAL	NADAL	NADAL	NADAL
	11	12	13	14	15
	Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural	Mongeta verda i pastanaga amb patata	Macarrons a la napolitana	Crema de carbassa fresca	Arròs amb daus de pollastre i verdures
	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	Iogurt natural sucre morè	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	18	19	20	21	22
	Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga	Pasta al pesto	Paella de verdures	Sopa amb brou de pollastre i fideus	Verdura de temporada amb patata
	Tires de pollastre arrebossades amb enciam i olives	Truita a la francesa 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	Iogurt sabors
25	26	27	28	29	
Espirals amb tonyina	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	Truita a la francesa 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	
www.macrolim.es	<p>Als 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.</p> <p>Tenim cuina pròpia. És possible alguna petita variació segons mercat.</p>				
AEND-01248-Alicia Vilella Arqué Registre Sanitari 26,07142/CAT					

GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS					1
<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>Durant el mes de gener al nostre menú hi trobarem fruites i verdures de temporada com: broquil, espinacs, mongeta verda, carbassa, pastanaga, plàtan, mandarina, taronja, poma i raïm. Menjarem plats ben calents i seguirem el iogurt amb sucre de canya.</p> 	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
	DE	DE	DE	DE	DE
	NADAL	NADAL	NADAL	NADAL	NADAL
	4	5	6	7	8
	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
	DE	DE	DE	DE	DE
	NADAL	NADAL	NADAL	NADAL	NADAL
	11	12	13	14	15
	Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural	Mongeta verda i pastanaga amb patata	Macarrons a la napolitana	Crema de carbassa fresca	Arròs amb daus de pollastre i verdures
	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
	Fruïta fresca de temporada	logurt natural sucre morè	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada
	18	19	20	21	22
	Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga	Pasta al pesto s/fruits secs	Paella de verdures i peix	Sopa amb brou de pollastre i fideus	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
	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	logurt sabors
25	26	27	28	29	
Espirals amb tonyina	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	
Fruïta fresca de temporada	Postres làctic	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	
www.macrolim.es	Els menús estan elaborats per dietistes-nutricionistes, a partir de les propostes recomanades pel PRèME (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					

GENER	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS					1
<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>Durant el mes de gener al nostre menú hi trobarem fruites i verdures de temporada com: broquil, espinacs, mongeta verda, carbassa, pastanaga, plàtan, mandarina, taronja, poma i raïm. Menjarem plats ben calents i seguirem el iogurt amb sucre de canya.</p> 	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
	DE	DE	DE	DE	DE
	NADAL	NADAL	NADAL	NADAL	NADAL
	4	5	6	7	8
	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
	DE	DE	DE	DE	DE
	NADAL	NADAL	NADAL	NADAL	NADAL
	11	12	13	14	15
	Arròs blanc caldós	Pastanaga amb patata	Macarrons amb un raig d'oli	Crema de carbassa fresca	Arròs amb daus de pollastre i verduretes
	Llom amb i pastanaga ratllada	Pollastre al forn amb xampinyons i ceba	Mero al forn	Hamburguesa amb patates	Gall d'indi a la planxa
	Fruïta fresca de temporada	logurt natural sucre morè	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada
	18	19	20	21	22
	Arròs amb oli i orenga	Pasta amb oli a les fines herbes	Paella de verdures i peix	Sopa amb brou de pollastre i fideus	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
	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	logurt sabors
25	26	27	28	29	
Espirals amb tonyina	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	
Fruïta fresca de temporada	Postres làctic	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	Fruïta 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 cuïnes i plats cuïnats 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					