


NOVEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS	2	3	4	5	6
<p>Durant el mes de novembre el nostre menú estarà format per plats més calents com sopes o cremes amb verdures pròpies de l'època de l'any: mongeta verda, carbassó, carbassa, espinacs i bledes. Les fruites que oferim prioritàriament són les de tardor: poma, mandarina, pera i plàtan. Un cop al mes tindrem de postres iogurt natural sense sucre, li podem afegir sucre morè, però convidarem als infants a no afegir-ne i/o posar-ne poquet.</p>  <p>Remarcar que el personal de cuina i menjador estan formats en els protocols d'actuació davant del coronavirus, document que es va adaptant a les diferents realitats que ens podem anar trobant la llarg d'aquest curs.</p>	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
	9	10	11	12	13
	Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó amb rostes de pa	Espaguetis amb beixamel i pernil	Cigrons amb arròs	Menestra de verdures amb patata
	Barretes de lluç amb enciam i tomàquet amanit	Cuixetes de pollastre amb patata i ceba al forn	Peix de temporada al forn amb enciam i blat de moro	Revollito d'ou i patata amb enciam i pastanaga	Botifarra amb enciam i olives
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt natural amb sucre morè
	16	17	18	19	20
	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 verduretes
	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
Fruita fresca de temporada	logurt natural amb sucre morè	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	
23	24	25	26	27	
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 verduretes 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	
30					
Espirals amb tonyina					
Gall d'indi a la planxa 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	Tenim cuina pròpia. És possible alguna petita variació segons mercat.				
Registre Sanitari 26,07142/CAT					


NOVEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS	2	3	4	5	6
Durant el mes de novembre el nostre menú estarà format per plats més calents com sopes o cremes amb verdures pròpies de l'època de l'any: mongeta verda, carbassó, carbassa, espinacs i bledes. . Les fruites que oferim prioritàriament són les de tardor: poma, mandarina, pera i plàtan. Un cop al mes tindrem de postres iogurt natural sense sucre, li podem afegir sucre morè, però convidarem als infants a no afegir-ne i/o posar-ne poquet.	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	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada
	9	10	11	12	13
	Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó	Espaguetis s/gl amb beixamel i pernil	Cigrons amb arròs	Menestra de verdures amb patata
	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 i blat de moro	Revoltillo d'ou i patata amb enciam i pastanaga	Botifarra s/gl amb enciam i olives
	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	logurt natural amb sucre morè
	16	17	18	19	20
	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 verdures
	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
	Fruïta fresca de temporada	logurt natural sucre morè	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada
	23	24	25	26	27
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 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/gl amb enciam i blat de moro	
Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	logurt sabors	
30					
Espirals s/gl amb tonyina					
Gall d'indi a la planxa amb enciam i olives					
Fruïta fresca de temporada					





Remarcant que el personal de cuina i menjador estan formats en els protocols d'actuació davant del coronavirus, document que es va adaptant a les diferents realitats que ens podem anar trobant la llarg d'aquest curs.

NOVEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS	2	3	4	5	6
<p>Durant el mes de novembre el nostre menú estarà format per plats més calents com sopes o cremes amb verdures pròpies de l'època de l'any: mongeta verda, carbassó, carbassa, espinacs i bledes. . Les fruites que oferim prioritàriament són les de tardor: poma, mandarina, pera i plàtan. Un cop al mes tindrem de postres iogurt natural sense sucre, li podem afegir sucre morè, però convidarem als infants a no afegir-ne i/o posar-ne poquet.</p>	Crema de verdures de temporada	Arròs a la cassola	Mongeta verda amb patata	Llenties estofades	Sopa amb brou de pollastre i fideus
	Focaccia amb tomàquet, pernil s/llet i oli	Gall (peix) amb salsa de verdures i patates panadera al forn	Llom arrebossat 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
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	9	10	11	12	13
	Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó amb rostes de pa	Espaguetis saltejats amb pernil i oli d'oliva	Cigrons amb arròs	Menestra de verdures amb patata
	Barretes de lluç s/llet amb enciam i tomàquet amanit	Cuixetes de pollastre amb patata i ceba al forn	Peix de temporada al forn amb enciam i blat de moro	Revoltillo d'ou i patata amb enciam i pastanaga	Botifarra s/llet amb enciam i olives
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	16	17	18	19	20
	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 verduretes
	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 fancesa amb enciam i olives
	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
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 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/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	
30					
Espirals amb tonyina					
Gall d'indi a la planxa amb enciam i olives					
Fruita fresca de temporada					
<p>www.macrolim.es 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 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>				




NOVEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS	2	3	4	5	6
<p>Durant el mes de novembre el nostre menú estarà format per plats més calents com sopes o cremes amb verdures pròpies de l'època de l'any: mongeta verda, carbassó, carbassa, espinacs i bledes. . Les fruites que oferim prioritàriament són les de tardor: poma, mandarina, pera i plàtan. Un cop al mes tindrem de postres iogurt natural sense sucre, li podem afegir sucre morè, però convidarem als infants a no afegir-ne i/o posar-ne poquet.</p>  <p>Remarcar que el personal de cuina i menjador estan formats en els protocols d'actuació davant del coronavirus, document que es va adaptant a les diferents realitat que ens podem anar trobant la llarg d'aquest curs.</p>	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	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada
	9	10	11	12	13
	Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó amb rostes de pa	Espaguetis s/ou amb beixamel i pernil	Cigrons amb arròs	Menestra de verdures amb patata
	Lluç al forn amb enciam i tomàquet amanit	Cuixetes de pollastre amb patata i ceba al forn	Peix de temporada al forn amb enciam i blat de moro	Llom amb enciam i pastanaga	Botifarra s/ou amb enciam i olives
	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	logurt natural amb sucre morè
	16	17	18	19	20
	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
	23	24	25	26	27
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	
30					
Espirals s/ou amb tonyina					
Gall d'indi a la planxa amb enciam i olives					
Fruïta fresca de temporada					
<p>www.macrolim.es 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 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>				

NOVEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS	2	3	4	5	6
<p>Durant el mes de novembre el nostre menú estarà format per plats més calents com sopes o cremes amb verdures pròpies de l'època de l'any: mongeta verda, carbassó, carbassa, espinacs i bledes. . Les fruites que oferim prioritàriament són les de tardor: poma, mandarina, pera i plàtan. Un cop al mes tindrem de postres iogurt natural sense sucre, li podem afegir sucre morè, però convidarem als infants a no afegir-ne i/o posar-ne poquet.</p>  <p>Remarcar que el personal de cuina i menjador estan formats en els protocols d'actuació davant del coronavirus, document que es va adaptant a les diferents realitat que ens podem anar trobant la llarg d'aquest curs.</p>	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 d'indi 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
	9	10	11	12	13
	Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó amb rostes de pa	Espaguetis amb beixamel i pernil	Cigrons amb arròs	Menestra de verdures amb patata
	Truita a la francesa amb enciam i tomàquet amanit	Cuixetes de pollastre amb patata i ceba al forn	Llom al forn amb enciam enciam i blat de moro	Revoltillo d'ou i patata amb enciam i pastanaga	Botifarra amb enciam i olives
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	iogurt natural amb sucre morè
	16	17	18	19	20
	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 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	iogurt natural sucre morè	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	23	24	25	26	27
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 verduretes 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	
30					
Espirals amb tonyina					
Gall d'indi a la planxa 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.				

NOVEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS	2	3	4	5	6
<p>Durant el mes de novembre el nostre menú estarà format per plats més calents com sopes o cremes amb verdures pròpies de l'època de l'any: mongeta verda, carbassó, carbassa, espinacs i bledes. . Les fruites que oferim prioritàriament són les de tardor: poma, mandarina, pera i plàtan. Un cop al mes tindrem de postres iogurt natural sense sucre, li podem afegir sucre morè, però convidarem als infants a no afegir-ne i/o posar-ne poquet.</p>  <p>Remarcador que el personal de cuina i menjador estan formats en els protocols d'actuació davant del coronavirus, document que es va adaptant a les diferents realitat que ens podem anar trobant la llarg d'aquest curs.</p>	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	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada
	9	10	11	12	13
	Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó amb rostes de pa	Espaguetis amb beixamel i pernil	Cigrons amb arròs	Menestra de verdures amb patata
	Barretes de lluç amb enciam i tomàquet amanit	Cuixetes de pollastre amb patata i ceba al forn	Peix de temporada al forn amb enciam i blat de moro	Revoltillo d'ou i patata amb enciam i pastanaga	Botifarra amb enciam i olives
	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	logurt natural amb sucre morè
	16	17	18	19	20
	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
	23	24	25	26	27
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	
30					
Espirals amb tonyina					
Gall d'indi a la planxa amb enciam i olives					
Fruïta fresca de temporada					
<p>www.macrolim.es 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 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>				

MENÚ ASTRINGENT

ESCOLA SCALA DEI

NOVEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS	2	3	4	5	6
<p>Durant el mes de novembre el nostre menú estarà format per plats més calents com sopes o cremes amb verdures pròpies de l'època de l'any: mongeta verda, carbassó, carbassa, espinacs i bledes. . Les fruites que oferim prioritàriament són les de tardor: poma, mandarina, pera i plàtan. Un cop al mes tindrem de postres iogurt natural sense sucre, li podem afegir sucre morè, però convidarem als infants a no afegir-ne i/o posar-ne poquet.</p>  <p>Remarcar que el personal de cuina i menjador estan formats en els protocols d'actuació davant del coronavirus, document que es va adaptant a les diferents realitat que ens podem anar trobant la llarg d'aquest curs.</p>	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
	9	10	11	12	13
	Arròs amb oli i orenga	Crema de carbassó amb rostes de pa	Espaguetis amb i pernil	Arròs blanc caldós	Patata i pastanaga bullida
	Lluç al forn	Cuixetes de pollastre amb patata i ceba al forn	Peix de temporada al forn	Llom a la planxa	Botifarra amb enciam i olives
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt natural amb sucre morè
	16	17	18	19	20
	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
Fruita fresca de temporada	logurt natural sucre morè	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	
23	24	25	26	27	
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	
Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt sabors	
30					
Espirals amb tonyina					
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.				