



OCTUBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
ALS NOSTRES MENÚS				1	2	
<p>Prioritzem les verdures i fruites de temporada i de proximitat. Les nostres carns picades són lliures d'al·lèrgens. Utilitzem oli d'oliva verge extra per amanir. Alguns arrebossats són fets al forn.</p>  <p>LA FIBRA</p> <p>El mes d'octubre introduïrem el pa integral als nostres menús. Contribuint així, a augmentar els nivells de fibra de la nostra dieta. La fibra alimentària és el component de diversos aliments d'origen vegetal (com els cereals, fruites, verdures i llegums) que no pot ser digerit per l'organisme; es troba únicament en aliments d'origen vegetal.</p> 				Cigrons amb arròs	Menestra de verdures amb patata	
					Revollito d'ou i patata amb enciam i pastanaga	Botifarra amb enciam i olives
					Fruita fresca de temporada	logurt natural amb sucre morè
	5	6	7	8	9	
	Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural	Mongeta verda i pastanaga amb patata	Espaguetis 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	
	Fruita fresca de temporada	logurt natural amb sucre morè	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	
	12	13	14	15	16	
		Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga	Paella de verdures i peix	Sopa amb brou de pollastre i fideus	Verdura de temporada amb patata	
	FESTIU	Tires de pollastre arrebossades amb enciam i olives	Truita de patata i carbassó amb enciam i tomàquet amanit	Lluç al forn amb verdures i patates dau	Salsitxes amb enciam i blat de moro	
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt sabors		
19	20	21	22	23		
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		
Fruita fresca de temporada	Postres làctic	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada		
26	27	28	29	30		
Arròs amb salsa de tomàquet	Llenties amb verdures	Macarrons gratinats	Crema de pastanaga amb formatget	Cigrons estofats		
Bunyols de bacallà amb enciam i pastanaga	Truita de patata amb enciam i tomàquet	Peix amb salsa al forn amb enciam i olives	Pollastre arrebossat al forn amb enciam i blat de moro	Mandonguilles a la jardineria amb patates dau		
Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt sabors	Fruita i castanyes		
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. Tenim cuina pròpia. És possible alguna petita variació segons mercat.					
AEND-01248-Alícia Vilella Arqué Registre Sanitari 26,07142/CAT						

OCTUBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS				1	2
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. Alguns arrebossats son fets al forn.				Cigrons amb arròs	Menestra de verdures amb patata
				Revoltillo d'ou i patata amb enciam i pastanaga	Botifarra s/gl amb enciam i olives
				Fruita fresca de temporada	logurt natural amb sucre morè
	5	6	7	8	9
	Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural	Mongeta verda i pastanaga amb patata	Espaguetis 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
	Fruita fresca de temporada	logurt natural sucre morè	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
LA FIBRA					
El mes d'octubre introduïrem el pa integral als nostres menús. Contribuint així, a augmentar els nivells de fibra de la nostra dieta. La fibra alimentària és el component de diversos aliments d'origen vegetal (com els cereals, fruites, verdures i llegums) que no pot ser digerit per l'organisme; es troba únicament en aliments d'origen vegetal.	12	13	14	15	16
		Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga	Paella de verdures i peix	Sopa amb brou de pollastre i fideus s/gl	Verdura de temporada amb patata
	FESTIU	Tires de pollastre arrebossades s/gl amb enciam i olives	Truita de patata i carbassó amb enciam i tomàquet amanit	Lluç al forn amb verdures i patates dau	Salsitxes s/gl amb enciam i blat de moro
		Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt sabors
	19	20	21	22	23
	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 rosfit amb patates i salsa de verdures	Peix de temporada al forn 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
	26	27	28	29	30
	Arròs amb salsa de tomàquet	Llenties amb verdures	Macarrons gratinats s/gl	Crema de pastanaga amb formatget	Cigrons amb arròs
	Peix amb enciam i pastanaga	Truita de patata amb enciam i tomàquet	Peix amb salsa al forn amb enciam i olives	Pollastre al forn amb enciam i blat de moro	Mandonguilles s/gl a la jardineria amb patates dau
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt sabors	Fruita i castanyes
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. Tenim cuina pròpia. És possible alguna petita variació segons mercat.				
AEND-01248-Alicia Vilella Arqué Registre Sanitari 26,07142/CAT					

OCTUBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS				1	2
Prioritzem les verdures i fruites de temporada i de proximitat. Les nostres carns picades són lliures d'al·lèrgens. Utilitzem oli d'oliva verge extra per amanir. Alguns arrebossats són fets al forn.				Cigrons amb arròs	Menestra de verdures amb patata
				Revoltillo d'ou i patata amb enciam i pastanaga	Botifarra s/llet amb enciam i olives
				Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	5	6	7	8	9
	Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural	Mongeta verda i pastanaga amb patata	Espaguetis 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 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
	12	13	14	15	16
		Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga	Paella de verdures i peix	Sopa amb brou de pollastre i fideus	Verdura de temporada amb patata
	FESTIU	Tires de pollastre arrebossades amb enciam i olives	Truita de patata i carbassó amb enciam i tomàquet amanit	Lluç al forn amb verdures i patates dau	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
	19	20	21	22	23
	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
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	26	27	28	29	30
	Arròs amb salsa de tomàquet	Llenties amb verdures	Macarrons amb salsa de tomàquet i verdures	Crema de pastanaga	Cigrons amb arròs
	Peix s/llet amb enciam i pastanaga	Truita de patata amb enciam i tomàquet	Peix amb salsa al forn amb enciam i olives	Pollastre arrebossat al forn amb enciam i blat de moro	Mandonguilles s/llet a la jardineria amb patates dau
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita i castanyes
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				
AEND-01248-Alicia Vilella Arqué Registre Sanitari 26,07142/CAT	plats cuinats són analitzats periòdicament pel laboratori Cat-Bio. Tenim cuina pròpia. És possible alguna petita variació segons mercat.				



LA FIBRA

El mes d'octubre introduïrem el **pa integral** als nostres menús.

Contribuint així, a augmentar els nivells de fibra de la nostra dieta.

La fibra alimentària és el component de



diversos aliments d'origen vegetal



(com els cereals, fruites, verdures i llegums) que no pot ser



digerit per l'organisme; es troba

únicament en aliments d'origen vegetal.



OCTUBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
ALS NOSTRES MENÚS				1	2	
<p>Prioritzem les verdures i fruites de temporada i de proximitat. Les nostres carns picades són lliures d'al·lèrgens. Utilitzem oli d'oliva verge extra per amanir. Alguns arrebossats són fets al forn.</p>  <p style="text-align: center;">LA FIBRA</p> <p>El mes d'octubre introduïrem el pa integral als nostres menús. Contribuint així, a augmentar els nivells de fibra de la nostra dieta. La fibra alimentària és el component de diversos aliments d'origen vegetal (com els cereals, fruites, verdures i llegums) que no pot ser digerit per l'organisme; es troba únicament en aliments d'origen vegetal.</p>  <p style="text-align: center;">www.macrolim.es</p> <p>AEND-01248-Alicia Vilella Arqué Registre Sanitari 26,07142/CAT</p>				Cigrons amb arròs	Menestra de verdures amb patata	
					Llom amb enciam i pastanaga	Botifarra s/ou amb enciam i olives
					Fruïta fresca de temporada	logurt natural amb sucre morè
	5	6	7	8	9	
	Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural	Mongeta verda i pastanaga amb patata	Espaguetis 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	
	12	13	14	15	16	
		Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga	Paella de verdures i peix	Sopa amb brou de pollastre i fideus s/ou	Verdura de temporada amb patata	
	FESTIU	Tires de pollastre arrebossades s/ou amb enciam i olives	Gall d'indi amb enciam i tomàquet	Lluç al forn amb verdures i patates dau	Salsitxes amb enciam i blat de moro	
	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	logurt sabors		
19	20	21	22	23		
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	Pernilets 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		
26	27	28	29	30		
Arròs amb salsa de tomàquet	Llenties amb verdures	Macarrons s/ou gratinats	Crema de pastanaga amb formatget	Cigrons amb arròs		
Peix amb enciam i pastanaga	Gall d'indi amb enciam i tomàquet	Peix amb salsa al forn amb enciam i olives	Pollastre arrebossat s/ou al forn amb enciam i blat de moro	Mandonguilles s/ou a la jardineria amb patates dau		
Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	logurt sabors	Fruïta i castanyes		
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.						

OCTUBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
ALS NOSTRES MENÚS				1	2	
<p>Prioritzem les verdures i fruites de temporada i de proximitat. Les nostres carns picades són lliures d'al·lèrgens. Utilitzem oli d'oliva verge extra per amanir. Alguns arrebossats són fets al forn.</p>  <p>LA FIBRA</p> <p>El mes d'octubre introduïrem el pa integral als nostres menús. Contribuint així, a augmentar els nivells de fibra de la nostra dieta. La fibra alimentària és el component de diversos aliments d'origen vegetal (com els cereals, fruites, verdures i llegums) que no pot ser digerit per l'organisme; es troba únicament en aliments d'origen vegetal.</p>  <p>www.macrolim.es</p> <p>AEND-01 248-Alicia Vilella Arqué Registre Sanitari 26,07142/CAT</p>				Cigrons amb arròs	Menestra de verdures amb patata	
					Revoltillo d'ou i patata amb enciam i pastanaga	Botifarra amb enciam i olives
					Fruita fresca de temporada	logurt natural amb sucre morè
	5	6	7	8	9	
	Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural	Mongeta verda i pastanaga amb patata	Espaguetis 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	logurt natural sucre morè	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	
	12	13	14	15	16	
		Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga	Paella de verdures	Sopa amb brou de pollastre i fideus	Verdura de temporada amb patata	
	FESTIU	Tires de pollastre arrebossades amb enciam i olives	Truita de patata i carbassó amb enciam i tomàquet amanit	Gall d'indi amb verdures i patates dau	Salsitxes amb enciam i blat de moro	
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt sabors		
19	20	21	22	23		
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		
26	27	28	29	30		
Arròs amb salsa de tomàquet	Llenties amb verdures	Macarrons gratinats	Crema de pastanaga amb formatget	Cigrons amb arròs		
Gall d'indi amb enciam i pastanaga	Truita de patata amb enciam i tomàquet	Llom amb salsa al forn amb enciam i olives	Pollastre arrebossat al forn amb enciam i blat de moro	Mandonguilles a la jardineria amb patates dau		
Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt sabors	Fruita i castanyes		
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.						

OCTUBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS				1	2
Prioritzem les verdures i fruites de temporada i de proximitat. Les nostres carns picades són lliures d'al·lèrgens. Utilitzem oli d'oliva verge extra per amanir. Alguns arrebossats són fets al forn.				Cigrons amb arròs	Menestra de verdures amb patata
				Revollillo d'ou i patata amb enciam i pastanaga	Botifarra amb enciam i olives
LA FIBRA				Fruita fresca de temporada	logurt natural amb sucre morè
El mes d'octubre introduïrem el pa integral als nostres menús. Contribuint així, a augmentar els nivells de fibra de la nostra dieta. La fibra alimentària és el component de diversos aliments d'origen vegetal (com els cereals, fruites, verdures i llegums) que no pot ser digerit per l'organisme; es troba únicament en aliments d'origen vegetal.	5	6	7	8	9
	Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet natural	Mongeta verda i pastanaga amb patata	Espaguetis 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
	Fruita fresca de temporada	logurt natural sucre morè	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	12	13	14	15	16
		Cigrons amb mongeta tendra i pastanaga	Paella de verdures i peix	Sopa amb brou de pollastre i fideus	Verdura de temporada amb patata
	FESTIU	Tires de pollastre arrebossades amb enciam i olives	Truita de patata i carbassó amb enciam i tomàquet amanit	Lluç al forn amb verdures i patates dau	Salsitxes amb enciam i blat de moro
		Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt sabors
	19	20	21	22	23
	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
	Fruita fresca de temporada	Postres làctic	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	26	27	28	29	30
	Arròs amb salsa de tomàquet	Llenties amb verdures	Macarrons gratinats	Crema de pastanaga amb formatget	Cigrons amb arròs
	Bunyols de bacallà amb enciam i pastanaga	Truita de patata amb enciam i tomàquet	Peix amb salsa al forn amb enciam i olives	Pollastre arrebossat al forn amb enciam i blat de moro	Mandonguilles a la jardineria amb patates dau
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt sabors	Fruita i castanyes
www.macrolim.es	Els menús estan elaborats per dietistes-nutricionistes, a partir de les propostes recomanades pel PRaME (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.				

OCTUBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS				1	2
<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. Alguns arrebossats son fets al forn.</p>				Arròs blanc caldós	Patata i pastanaga bullida
				Llom a la planxa	Botifarra amb enciam i olives
				Fruïta fresca de temporada	logurt natural amb sucre morè
<p>LA FIBRA</p> <p>El mes d'octubre introduïrem el pa integral als nostres menús. Contribuint així, a augmentar els nivells de fibra de la nostra dieta. La fibra alimentària és el component de diversos aliments d'origen vegetal (com els cereals, fruites, verdures i llegums) que no pot ser digerit per l'organisme; es troba únicament en aliments d'origen vegetal.</p>	5	6	7	8	9
	Arròs blanc caldós	Pastanaga amb patata	Espageutis amb un raig d'oli	Crema de carbassa fresca	Arròs amb daus de pollastre i verdures
	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
<p>FESTIU</p>	12	13	14	15	16
		Arròs amb oli i orenga	Paella de verdures i peix	Sopa amb brou de pollastre i fideus	Pastanaga amb patata bullida
		Tires de pollastre al forn	Gall d'indi a la planxa	Lluç al forn amb patates dau	Salsitxes
		Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	logurt sabors
<p>www.macrolim.es</p> <p>AEND-01 248-Alicia Vilella Arqué Registre Sanitari 26,07142/CAT</p>	19	20	21	22	23
	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
<p>www.macrolim.es</p>	26	27	28	29	30
	Arròs blanc caldós	Arròs amb pastanaga	Macarrons amb un raig d'oli	Crema de pastanaga amb formatget	Arròs amb oli i orenga
	Peix al forn	Gall d'indi a la palnxa	Peix al forn	Pollastre arrebossat al forn amb enciam i blat de moro	Mandonguilles amb patates dau
	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	Fruïta fresca de temporada	logurt sabors
<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.</p> <p>Tenim cuina pròpia. És possible alguna petita variació segons mercat.</p>					