









SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS		1	2	3	4
Prioritzem les verdures i fruites de temporada i de proximitat.					
Les nostres carns picades son lliures d'al·lèrgens.					
	7	8	9	10	11
Durant el mes de setembre el nostre menú estarà format per plats freds com amanides de pasta.					
Les fruites que oferim prioritàriament són les de final de l'estiu: prèsec, nectarina, prunes, síndria, meló, pera i plàtan. I les verdures: mongeta verda, carbassó, enciam, tomàquet, pebrot, cogombre i albergínia.	14	15	16	17	18
	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	Fruita fresca de temporada	logurt sabors
	21	22	23	24	25
	Crema de verdures de temporada	Arròs a la cassola	Llenties estofades	FESTIU	Amanida de pasta
	Pizza margarita	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
	Postres làctic	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada		Fruita fresca de temporada
	28	29	30		
	Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó amb rostes de pa	Espaguetis amb beixamel i pernil		
	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		
	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-01 248-Alicia Vilella Arqué Registre Sanitari 26,07142/CAT	Tenim cuina pròpia. És possible alguna petita variació segons mercat.				



SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS		1	2	3	4
Prioritzem les verdures i fruites de temporada i de proximitat.					
Les nostres carns picades son lliures d'al·lèrgens.					
	7	8	9	10	11
nostre menú estarà format per plats freds com amanides de pasta.					
Les fruites que oferim prioritariàment són les de final de l'estiu: prèsec, nectarina, prunes, síndria, meló, pera i plàtan. I les verdures: mongeta verda, carbassó, enciam, tomàquet, pebrot, cogombre i albergínia.	14	15	16	17	18
	Arròs amb salsa de tomàquet	Llenties amb verduretes	Macarrons gratinats s/gl	Crema de pastanaga amb formatget	Cigrons amb arròs
Utilitzem oli d'oliva verge extra per amanir, els arrebossats són fets al forn.	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	Fruita fresca de temporada	logurt sabors
	21	22	23	24	25
	Crema de verdures de temporada	Arròs a la cassola	Llenties estofades	FESTIU	Amanida de pasta s/gl
	Pizza margarita s/gl	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
	Postres làctic	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada		Fruita fresca de temporada
	28	29	30		
	Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó	Espaguetis s/gl amb beixamel i pernil		
	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		
	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 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.				

SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS		1	2	3	4
Prioritzem les verdures i fruites de temporada i de proximitat.					
Les nostres carns picades son lliures d'al·lèrgens.					
	7	8	9	10	11
nostre menú estarà format per plats freds com amanides de pasta.	14	15	16	17	18
Les fruites que oferim prioritàriament són les de final de l'estiu: prèsec, nectarina, prunes, síndria, meló, pera i plàtan. I les verdures: mongeta verda, carbassó, enciam, tomàquet, pebrot, cogombre i albergínia.	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 fresca de temporada
	21	22	23	24	25
	Crema de verdures de temporada	Arròs a la cassola	Llenties estofades	FESTIU	Amanida de pasta
	Focaccia amb tomàquet, pernil s/llet i oli	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
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada		Fruita fresca de temporada
	28	29	30		
Utilitzem oli d'oliva verge extra per amanir, els arrebossats són fets al forn.	Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó amb rostes de pa	Espaguetis saltejats amb pernil i oli d'oliva		
	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 enciam i blat de moro		
	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				
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.				

SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS		1	2	3	4
Prioritzem les verdures i fruites de temporada i de proximitat.					
Les nostres carns picades son lliures d'al·lèrgens.					
	7	8	9	10	11
nostre menú estarà format per plats freds com amanides de pasta.					
Les fruites que oferim prioritariàment són les de final de l'estiu: prèsec, nectarina, prunes, síndria, meló, pera i plàtan. I les verdures: mongeta verda, carbassó, enciam, tomàquet, pebrot, cogombre i albergínia.	14	15	16	17	18
	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
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt sabors
	21	22	23	24	25
	Crema de verdures de temporada	Arròs a la cassola	Llenties estofades	FESTIU	Amanida de pasta s/ou
	Pizza margarita	Gall (peix) amb salsa de verdures i patates panadera al forn	Pit de pollastre a la planxa amb enciam i blat de moro		Gall d'indi amb enciam i olives
	Postres làctic	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada		Fruita fresca de temporada
	28	29	30		
	Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó amb rostes de pa	Espaguetis s/ou amb beixamel i pernil		
Utilitzem oli d'oliva verge extra per amanir, els arrebossats són fets al forn.	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		
	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				
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.				

SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS		1	2	3	4
Prioritzem les verdures i fruites de temporada i de proximitat.					
Les nostres carns picades són lliures d'al·lèrgens.					
	7	8	9	10	11
Durant el mes de setembre el nostre menú estarà format per plats freds com amanides de pasta.					
Les fruites que oferim prioritàriament són les de final de l'estiu: prèsec, nectarina, prunes, síndria, meló, pera i plàtan. I les verdures: mongeta verda, carbassó, enciam, tomàquet, pebrot, cogombre i albergínia.	14	15	16	17	18
	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 jardiner amb patates dau
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt sabors
	21	22	23	24	25
	Crema de verdures de temporada	Arròs a la cassola	Llenties estofades	FESTIU	Amanida de pasta
	Pizza margarita	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
	Postres làctic	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada		Fruita fresca de temporada
	28	29	30		
	Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó amb rostes de pa	Espaguetis amb beixamel i pernil		
Utilitzem oli d'oliva verge extra per amanir, els arrebossats són fets al forn.	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		
	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.				

SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS		1	2	3	4
Prioritzem les verdures i fruites de temporada i de proximitat.					
Les nostres carns picades són lliures d'al·lèrgens.					
	7	8	9	10	11
Durant el mes de setembre el nostre menú estarà format per plats freds com amanides de pasta.					
Les fruites que oferim prioritàriament són les de final de l'estiu: prèsec, nectarina, prunes, síndria, meló, pera i plàtan. I les verdures: mongeta verda, carbassó, enciam, tomàquet, pebrot, cogombre i albergínia.	14	15	16	17	18
					
Utilitzem oli d'oliva verge extra per amanir, els arrebossats són fets al forn.					
www.macrolim.es					
AEND-01248-Alicia Vilella Arqué Registre Sanitari 26,07142/CAT					
	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	Fruita fresca de temporada	logurt sabors
	21	22	23	24	25
	Crema de verdures de temporada	Arròs a la cassola	Llenties estofades	FESTIU	Amanida de pasta
	Pizza margarita	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
	Postres làctic	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada		Fruita fresca de temporada
	28	29	30		
	Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó amb rostes de pa	Espaguetis amb beixamel i pernil		
	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		
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada		
	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.				

SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOURS	DIVENDRES
ALS NOSTRES MENÚS		1	2	3	4
Prioritzem les verdures i fruites de temporada i de proximitat.					
Les nostres carns picades son lliures d'al·lèrgens.					
	7	8	9	10	11
nostre menú estarà format per plats freds com amanides de pasta.					
Les fruites que oferim prioritàriament són les de final de l'estiu: prèsec, nectarina, prunes, síndria, meló, pera i plàtan. I les verdures: mongeta verda, carbassó, enciam, tomàquet, pebrot, cogombre i albergínia.	14	15	16	17	18
	Arròs blanc caldós	Arròs amb pastanaga	Macarrons amb un raig d'oli	Crema de pastanaga amb formatget	Arròs amb oli i orenga
Utilitzem oli d'oliva verge extra per amanir, els arrebossats són fets al forn.	Peix al forn	Gall d'indi a la planxa	Peix al forn	Pollastre arrebossat al forn amb enciam i blat de moro	Mandonguilles amb patates dau
	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	logurt sabors
	21	22	23	24	25
	Crema de verdures de temporada	Arròs blanc caldós	Arròs amb oli i orenga	FESTIU	Pasta amb oli, sal i herbes provençals
	Pa torrat amb pernil dolç	Gall (peix) i patates panadera al forn	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
	28	29	30		
	Arròs amb oli i orenga	Crema de carbassó amb rostes de pa	Espaguetis amb i pernil		
	Lluç al forn	Cuixetes de pollastre amb patata i ceba al forn	Peix de temporada al forn		
	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.				