


GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern **DESEMBRE 2020**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Arròs ECO amb verdures	Cigrons ECO estofats amb verdures	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Macarrons ECO a la napolitana (amb formatge ratllat a part)
	Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets	Truita francesa amb llesques de pa amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges	Contracuixa de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i col lombarda	Truita de carbassó amb amanida de pastanaga i cogombre
	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Macedònia natural
7	8	9	10	11
FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	FESTIU	Arròs ECO amb salsa de tomàquet	Patates estofades amb costella	Sopa de pasta ECO amb brou vegetal
		Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Pollastre arrebossat amb assortit d'enciams	Pit de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro
		Formatge fresc amb fruits secs	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
14	15	16	17	18- MENÚ DE NADAL
Arròs ECO a la cassola	Mongetes ECO estofades	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Crema de carbassó (amb rostes de pa)	Escudella amb pilotetes
Croquetes de pollastre amb bledes saltejades amb all	Hamburguesa de vedella qualitat Q a la planxa amb amanida de tomàquet, ceba i olives	Pollastre arrebossat amb amanida d'enciam i remolatza	Truita de patates amb amanida d'enciam i canonges	Pollastre amb suc i patates fregides
Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Rodanxes de taronja amb canyella	Gelat de torró amb neula
21				
Fideus ECO estofats amb verdures				
Gall d'indi al forn amb verduretes juliana				
Fruita de temporada				

Derivació-
NO CARN


GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern **DESEMBRE 2020**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Paella de peix amb arròs ECO Lluç a la planxa amb xampinyons saltejats Fruita de temporada	Cigrons ECO estofats amb verdures Truita francesa amb llesques de pa amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges logurt natural	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga) Bunyols de bacallà amb amanida d'enciam i col lombarda Fruita de temporada ECO	Macarrons ECO a la napolitana (amb formatge ratllat a part) Salmó al forn amb amanida de pastanaga i cogombre Macedònia natural
7	8	9	10	11
FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	FESTIU	Arròs ECO amb salsa de tomàquet Truita de carbassó amb assortit d'enciams Formatge fresc amb fruits secs	Patates estofades amb verdures Lluç al forn amb llit de verdures Fruita de temporada ECO	Sopa de pasta ECO amb brou de peix Lluç a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro Fruita de temporada ECO
14	15	16	17	18- MENÚ DE NADAL
Arròs ECO amb verdures Lluç arrebossat amb maionesa i bledes saltejades amb all Fruita de temporada	Mongetes ECO estofades Truita francesa amb amanida de tomàquet, ceba i olives logurt natural	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa) Lluç a la planxa amb amanida d'enciam i remolatxa Fruita de temporada ECO	Crema de carbassó (amb rostes de pa) Truita de patates amb amanida d'enciam i canonges Rodanxes de taronja amb canyella	Escudella vegetal Lluç amb salsa i patates fregides Gelat de torró amb neula
21				
Fideuà amb fideus ECO Salmó al forn amb verduretes juliana Fruita de temporada				

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern **DESEMBRE 2020**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Paella de peix amb arròs ECO Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets Fruita de temporada	Cigrons ECO estofats amb verdures Truita francesa amb llesques de pa amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges logurt natural	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga) Contracuixa de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i col lombarda Fruita de temporada ECO	Macarrons ECO a la napolitana (amb formatge ratllat a part) Salmó al forn amb amanida de pastanaga i cogombre Macedònia natural
7	8	9	10	11
FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	FESTIU	Arròs ECO amb salsa de tomàquet Truita de carbassó amb assortit d'enciams Formatge fresc amb fruits secs	Patates estofades amb verdures Lluç al forn amb llit de verdures Fruita de temporada ECO	Sopa de pasta ECO amb brou de peix Pit de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro Fruita de temporada ECO
14	15	16	17	18- MENÚ DE NADAL
Arròs ECO amb verdures Lluç arrebossat amb maionesa i bledes saltejades amb all Fruita de temporada	Mongetes ECO estofades Hamburguesa de vedella qualitat Q a la planxa amb amanida de tomàquet, ceba i olives logurt natural	Verdura tricolor (Pèsol, patata i pastanaga) Pollastre arrebossat amb amanida d'enciam i remolatxa Fruita de temporada ECO	Crema de carbassó (amb rostes de pa) Truita de patates amb amanida d'enciam i canonges Rodanxes de taronja amb canyella	Escudella vegetal Pollastre amb suc i patates fregides Gelats de torró amb neula
21				
Fideuà amb fideus ECO Salmó al forn amb verduretes juliana Fruita de temporada				


GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern **DESEMBRE 2020**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Paella de peix amb arròs ECO Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets Fruita de temporada	Cigrons ECO estofats amb verdures Truita francesa a/llesques de pa sense gluten amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges logurt natural	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga) Contracuixa de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i col lombarda Fruita de temporada ECO	Macarrons sense gluten a la napolitana Salmó al forn amb amanida de pastanaga i cogombre Macedònia natural
7	8	9	10	11
FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	FESTIU	Arròs ECO amb salsa de tomàquet Truita de carbassó amb assortit d'enciams logurt natural	Patates estofades amb costella Lluç al forn amb llit de verdures Fruita de temporada ECO	Sopa de pasta sense gluten amb brou de peix Pit de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro Fruita de temporada ECO
14	15	16	17	18- MENÚ DE NADAL
Arròs ECO a la cassola Lluç arrebossat sense gluten amb maionesa i bledes saltejades amb all Fruita de temporada	Mongetes ECO estofades Hamburguesa de vedella qualitat Q a la planxa amb amanida de tomàquet, ceba i olives logurt natural	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa) Pollastre arrebossat amb farina sense gluten i amanida d'enciam i remolatxa Fruita de temporada ECO	Crema de carbassó amb rostes de pa sense gluten Truita de patates amb amanida d'enciam i canonges Rodanxes de taronja amb canyella	Escudella amb pilotetes i pasta sense gluten Pollastre amb suc i patates fregides Gelat de torró
21				
Fideuà amb pasta sense gluten Salmó al forn amb verduretes juliana Fruita de temporada				

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern **DESEMBRE 2020**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Paella de peix amb arròs ECO Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets Fruita de temporada	Cigrons ECO estofats amb verdures Truita francesa amb llesques de pa amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges logurt de soja	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga) Contracuixa de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i col lombarda Fruita de temporada ECO	Macarrons ECO a la napolitana (sense formatge) Salmó al forn amb amanida de pastanaga i cogombre Macedònia natural
7	8	9	10	11
FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	FESTIU	Arròs ECO amb salsa de tomàquet Truita de carbassó amb assortit d'enciams logurt de soja	Patates estofades amb costella Lluç al forn amb llit de verdures Fruita de temporada ECO	Sopa de pasta ECO amb brou de peix Pit de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro Fruita de temporada ECO
14	15	16	17	18- MENÚ DE NADAL
Arròs ECO a la cassola Bacallà arrebossat amb bledes saltejades Fruita de temporada	Mongetes ECO estofades Hamburguesa de vedella qualitat Q a la planxa amb amanida de tomàquet, ceba i olives logurt de soja	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa) Pollastre arrebossat amb amanida d'enciam i remolatxa Fruita de temporada ECO	Crema de carbassó Truita de patates amb amanida d'enciam i canonges Rodanxes de taronja amb canyella	Escudella amb pilotetes sense lactosa Pollastre amb suc i patates fregides Gelats de nata/xoco sense lactosa
21				
Fideuà amb fideus ECO Salmó al forn amb verduretes juliana Fruita de temporada				

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern **DESEMBRE 2020**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Paella de peix amb arròs ECO Lluç a la planxa amb xampinyons saltejats Fruita de temporada	Cigrons ECO estofats amb verdures Truita francesa amb llesques de pa amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges logurt de soja	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga) Contracuixa de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i col lombarda Fruita de temporada ECO	Macarrons ECO a la napolitana (sense formatge) Salmó al forn amb amanida de pastanaga i cogombre Macedònia natural
7	8	9	10	11
FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	FESTIU	Arròs ECO amb salsa de tomàquet Truita de carbassó amb assortit d'enciams logurt de soja	Patates estofades amb costella de porc Lluç al forn amb llit de verdures Fruita de temporada ECO	Sopa de pasta ECO amb brou de peix Pit de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro Fruita de temporada ECO
14	15	16	17	18- MENÚ DE NADAL
Arròs ECO amb verdures Bacallà arrebossat amb bledes saltejades Fruita de temporada	Mongetes ECO estofades Crema de verdures logurt de soja	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa) Pollastre arrebossat amb amanida d'enciam i remolatxa Fruita de temporada ECO	Crema de carbassó Truita de patates amb amanida d'enciam i canonges Rodanxes de taronja amb canyella	Escudella vegetal Pollastre amb suc i patates fregides Pinya en almívar amb sirope de xoco
21				
Fideuà amb fideus ECO Salmó al forn amb verduretes juliana Fruita de temporada				


GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern **DESEMBRE 2020**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Paella de peix amb arròs ECO Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets Fruita de temporada	Cigrons ECO estofats amb verdures Truita francesa a/llesques de pa sense gluten amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges logurt de soja	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga) Contracuixa de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i col lombarda Fruita de temporada ECO	Macarrons ECO a la napolitana (sense formatge) Salmó al forn amb amanida de pastanaga i cogombre Macedònia natural
7	8	9	10	11
FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	FESTIU	Arròs ECO amb salsa de tomàquet Truita de carbassó amb assortit d'enciams logurt de soja	Patates estofades amb costella Lluç al forn amb llit de verdures Fruita de temporada ECO	Sopa de pasta sense gluten amb brou de peix Pit de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro Fruita de temporada ECO
14	15	16	17	18- MENÚ DE NADAL
Arròs ECO a la cassola Bacallà arrebossat amb farina sense gluten amb bledes saltejades Fruita de temporada	Mongetes ECO estofades Hamburguesa de vedella qualitat Q a la planxa amb amanida de tomàquet, ceba i olives logurt de soja	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa) Pollastre arrebossat amb farina sense gluten i amanida d'enciam i remolatxa Fruita de temporada ECO	Crema de carbassó amb rostes de pa sense gluten Truita de patates amb amanida d'enciam i canonges Rodanxes de taronja amb canyella	Escudella amb pilotetes i pasta sense gluten i sense lactosa Pollastre amb suc i patates fregides Gelats de nata/xoco sense lactosa
21				
Fideuà amb pasta sense gluten Salmó al forn amb verduretes juliana Fruita de temporada				


GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern **DESEMBRE 2020**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Arròs ECO blanc amb tonyina	Cigrons amanits amb oli 1/2R	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Macarrons sense gluten amb tonyina
	Lluç a la planxa amb carbassó al forn	Truita francesa amb pà sense gluten i amanida d'enciam i canonges	Contracuixa de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam	Salmó al forn sense ceba amb amanida de pastanaga i cogombre
	Fruita permesa	logurt de soja	logurt de soja	Macedònia natural de fruites
7	8	9	10	11
FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	FESTIU	Arròs ECO amb poca salsa de tomàquet	Patata bullida amb tonyina	Sopa de pasta sense gluten amb brou de peix natural
		Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Lluç al forn amb llit de carbassó	Pit de gall d'indi a la planxa amb amanida d'enciam i tomàquet
		logurt de soja	Fruita permesa	Fruita permesa
14	15	16	17	18- MENÚ DE NADAL
Arròs saltejat amb carbassó i pastanaga	Mongetes ECO amanides amb oli 1/2R	Verdura tricolor (Pastanaga, carbassó i patata)	Crema de carbassó	Escudella vegetal de pastanaga i api amb pasta sense gluten
Bacallà arrebossat amb farina sense gluten amb bledes vapor	Bistec de vedella a la planxa amb amanida d'enciam	Pollastre arrebossat amb farina sense gluten i amanida d'enciam	Truita francesa amb amanida d'enciam i canonges	Pollastre amb suc i patates fregides
Fruita permesa	logurt de soja	logurt de soja	Fruita permesa	Fruita permesa
21				
Pasta ECO amb tonyina i poca salsa de tomàquet				
Salmó al forn amb pastanaga i carbassó juliana				
Fruita permesa				


GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern **DESEMBRE 2020**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Paella de peix amb arròs ECO Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets Fruita de temporada	Cigrons ECO estofats amb verdures Truita francesa amb llesques de pa amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges logurt natural	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga) Contracuixa de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i col lombarda Fruita de temporada ECO	Macarrons ECO a la napolitana (amb formatge ratllat a part) Salmó al forn amb amanida de pastanaga i cogombre Macedònia natural
7	8	9	10	11
FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	FESTIU	Arròs ECO amb salsa de tomàquet Truita de carbassó amb assortit d'enciams logurt natural	Patates estofades amb costella Lluç al forn amb llit de verdures Fruita de temporada ECO	Sopa de pasta ECO amb brou de peix Pit de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro Fruita de temporada ECO
14	15	16	17	18- MENÚ DE NADAL
Arròs ECO a la cassola Bacallà arrebossat amb bledes saltejades Fruita de temporada	Mongetes ECO estofades Hamburguesa de vedella qualitat Q a la planxa amb amanida de tomàquet, ceba i olives logurt natural	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa) Pollastre arrebossat amb amanida d'enciam i remolatxa Fruita de temporada ECO	Crema de carbassó Truita de patates amb amanida d'enciam i canonges Rodanxes de taronja amb canyella	Escudella amb pilotetes Pollastre amb suc i patates fregides Gelats de nata/xoco sense lactosa
21				
Fideuà amb fideus ECO Salmó al forn amb verduretes juliana Fruita de temporada				


GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern **DESEMBRE 2020**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Paella de peix amb arròs ECO Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets Fruita de temporada	Purè de patates natural Truita francesa amb llesques de pa amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges logurt natural	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga) Contracuixa de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i col lombarda Fruita de temporada ECO	Macarrons ECO a la napolitana (amb formatge ratllat a part) Salmó al forn amb amanida de pastanaga i cogombre Macedònia natural
7	8	9	10	11
FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	FESTIU	Arròs ECO amb salsa de tomàquet Truita de carbassó amb assortit d'enciams logurt natural	Patates estofades amb costella Lluç al forn amb llit de verdures Fruita de temporada ECO	Sopa de pasta ECO amb brou de peix Pit de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro Fruita de temporada ECO
14	15	16	17	18- MENÚ DE NADAL
Arròs ECO a la cassola sense pèsols Bacallà arrebossat amb bledes saltejades Fruita de temporada	Mongetes ECO estofades Bistec de vedella a la planxa amb amanida de tomàquet, ceba i olives logurt natural	Verdura tricolor (Pastanaga, carbassó i patata) Pollastre arrebossat amb amanida d'enciam i remolatxa Fruita de temporada ECO	Crema de carbassó Truita de patates amb amanida d'enciam i canonges Rodanxes de taronja amb canyella	Escudella sense cigrons amb pilotetes Pollastre amb suc i patates fregides Gelats de nata/xoco sense lactosa
21				
Fideuà amb fideus ECO Salmó al forn amb verduretes juliana Fruita de temporada				

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern **DESEMBRE 2020**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Paella de peix amb arròs ECO Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets Fruita de temporada	Purè de patates natural Truita francesa amb llesques de pa amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges logurt natural	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga) Contracuixa de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i col lombarda Fruita de temporada ECO	Macarrons ECO a la napolitana (amb formatge ratllat a part) Salmó al forn amb amanida de pastanaga i cogombre Macedònia natural
7	8	9	10	11
FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	FESTIU	Arròs ECO amb salsa de tomàquet Truita de carbassó amb assortit d'enciams logurt natural	Patates estofades amb costella (no pèsols) Lluç al forn amb llit de verdures Fruita de temporada ECO	Sopa de pasta ECO amb brou de peix Pit de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro Fruita de temporada ECO
14	15	16	17	18- MENÚ DE NADAL
Arròs ECO a la cassola sense pèsols Bacallà arrebossat amb bledes saltejades Fruita de temporada	Mongetes ECO estofades Bistec de vedella a la planxa amb amanida de tomàquet, ceba i olives logurt natural	Verdura tricolor (Pastanaga, carbassó i patata) Pollastre arrebossat amb amanida d'enciam i remolatxa Fruita de temporada ECO	Crema de carbassó Truita de patates amb amanida d'enciam i canonges Rodanxes de taronja amb canyella	Escudella sense cigrons amb pilotetes Pollastre amb suc i patates fregides Pinya en almívar amb sirope de xoco
21				
Fideuà amb fideus ECO Salmó al forn amb verduretes juliana Fruita de temporada				

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern **DESEMBRE 2020**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Paella de peix amb arròs ECO Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets Fruita de temporada	Llenties estofades amb verdures Truita francesa amb llesques de pa amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges iogurt natural	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga) Contracuixa de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i col lombarda Fruita de temporada ECO	Macarrons ECO a la napolitana (amb formatge ratllat a part) Salmó al forn amb amanida de pastanaga i cogombre Macedònia natural
7	8	9	10	11
FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	FESTIU	Arròs ECO amb salsa de tomàquet Truita de carbassó amb assortit d'enciams Formatge fresc amb fruits secs	Patates estofades amb costella Lluç al forn amb llit de verdures Fruita de temporada ECO	Sopa de pasta ECO amb brou de peix Pit de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro Fruita de temporada ECO
14	15	16	17	18- MENÚ DE NADAL
Arròs ECO a la cassola Seitons arrebossats amb bledes saltejades amb all Fruita de temporada	Mongetes ECO estofades Hamburguesa de vedella qualitat Q a la planxa amb amanida de tomàquet, ceba i olives iogurt natural	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa) Pollastre arrebossat amb amanida d'enciam i remolatxa Fruita de temporada ECO	Crema de carbassó Truita de patates amb amanida d'enciam i canonges Rodanxes de taronja amb canyella	Escudella sense cigrons amb pilotetes Pollastre amb suc i patates fregides Gelat de torró amb neula
21				
Fideuà amb fideus ECO Salmó al forn amb verduretes juliana Fruita de temporada				

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern **DESEMBRE 2020**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Arròs ECO amb verdures	Cigrons ECO estofats amb verdures	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Macarrons ECO a la napolitana (amb formatge ratllat a part)
	Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets	Truita francesa amb llesques de pa amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges	Contracuixa de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i col lombarda	Lluç al forn amb amanida de pastanaga i cogombre
	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Macedònia natural
7	8	9	10	11
FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	FESTIU	Arròs ECO amb salsa de tomàquet	Patates estofades amb costella	Sopa de pasta ECO amb brou de peix
		Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Lluç al forn amb llit de verdures	Pit de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro
		Formatge fresc amb fruits secs	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
14	15	16	17	18- MENÚ DE NADAL
Arròs ECO a la cassola	Mongetes ECO estofades	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Crema de carbassó (amb rostes de pa)	Escudella amb pilotetes
Bacallà arrebossat amb bledes saltejades	Hamburguesa de vedella qualitat Q a la planxa amb amanida de tomàquet, ceba i olives	Pollastre arrebossat amb amanida d'enciam i remolatxa	Truita de patates amb amanida d'enciam i canonges	Pollastre amb suc i patates fregides
Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Rodanxes de taronja amb canyella	Gelat de torró amb neula
21				
Fideuà amb fideus ECO				
Lluç al forn amb verduretes juliana				
Fruita de temporada				

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern **DESEMBRE 2020**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Paella de peix amb arròs ECO	Amanida d'enciam, canònges, tomàquet, tonyina i olives	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Macarrons ECO a la napolitana (sense formatge)
	Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets	Cigrons ECO estofats amb verdures	Contracuixa de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i col lombarda	Salmó al forn amb amanida de pastanaga i cogombre
	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Macedònia natural
7	8	9	10	11
FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	FESTIU	Arròs ECO amb salsa de tomàquet	Patates estofades amb costella	Sopa de pasta ECO amb brou de peix
		Lluç al forn amb carbassó i assortit d'enciams	Lluç al forn amb llit de verdures	Pit de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro
		logurt natural amb fruits secs	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
14	15	16	17	18- MENÚ DE NADAL
Arròs ECO a la cassola	Mongetes ECO estofades	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Crema de carbassó	Escudella amb pilotetes sense ou
Bacallà arrebossat sense ou amb bledes saltejades	Hamburguesa de vedella qualitat Q a la planxa amb amanida de tomàquet, ceba i olives	Pollastre arrebossat sense ou amb amanida d'enciam i remolatxa	Lluç a la planxa amb amanida d'enciam i canònges	Pollastre amb suc i patates fregides
Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Rodanxes de taronja amb canyella	Gelat de nata/xoco sense lactosa
21				
Fideuà amb fideus ECO				
Salmó al forn amb verduretes juliana				
Fruita de temporada				