

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 salsa i amanida de remolatxa 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 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 (Pèsols, patata i carbassa) 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 amb pilotetes Pollastre amb suc i patates fregides Gelat de torró amb neula
21				
Fideuà amb fideus ECO Salmó al forn amb salsa i verduretes juliana Fruita de temporada				