

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern FEBRER 2022

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Crema de carbassa (amb rostes de pà)	Patates estofades amb verdures	Arròs ECO amb salsa de tomàquet	Sopa de pasta ECO amb brou vegetal
	Espirals ECO a la bolonyesa (amb carn de porc)	Pollastre arrebossat amb assortit d'enciams	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Pit de gall d'indi arrebossat amb amanida de tomàquet i blat de moro
	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Formatge fresc amb fruits secs	Fruita de temporada ECO
7	8	9	10	11
Arròs ECO a la cassola	Mongetes vermelles ECO estofades	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Macarrons integrals ECO a la napolitana (amb formatge ratllat a part)	Crema de carbassó (amb rostes de pà)
Pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i remolatxa	Hamburguesa de vedella qualitat Q a la planxa amb amanida de tomàquet, ceba i olives	Croquetes de pollastre amb bledes saltejades amb all	Truita de patates amb amanida d'enciam i canonges	Cigrons ECO saltejats amb verdures
Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO
14	15	16	17	18
Amanida capresse (tomàquet, mozzarella i olives)	Llenties ECO estofades	Mongeta tendra amb patata	Sopa minestrone (ceba, pastanaga i api)	Arròs ECO amb salsa de tomàquet
Fideus ECO estofats amb verdures	Truita de pernil amb amanida d'enciam i tomàquet	Costelles de porc a la barbacoa amb assortit d'enciams i pastanaga	Hamburguesa vegetal amb patates fregides	Cuixetes de pollastre rostides amb escarola i taronja
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Natilla	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
21	22	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES - 23	24	CARNESTOLTES - 25
Paella de verdures amb arròs ECO	Crema de pèsols	Espaguetis ECO a la carbonara	Trinxat de col i patata	Crema de verdures de temporada
Mandonguilles de vedella qualitat Q amb salsa de tomàquet	Cigrons ECO estofats	Truita de verdures de temporada amb assortit d'enciams	Contraçuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba	Pizza no peix
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Crema de xocolata
28				
FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ				

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern FEBRER 2022

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Crema de carbassa (amb rostes de pà)	Patates estofades amb verdures	Arròs ECO amb salsa de tomàquet	Sopa de pasta ECO amb brou de peix
	Espirals ECO amb salsa de tomàquet i tonyina	Lluç al forn amb salsa verda i pèsols	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Lluç arrebossat amb amanida de tomàquet i blat de moro
	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Formatge fresc amb fruits secs	Fruita de temporada ECO
7	8	9	10	11
Arròs ECO amb verdures	Mongetes vermelles ECO estofades	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Macarrons integrals ECO a la napolitana (amb formatge ratllat a part)	Crema de carbassó (amb rostes de pà)
Truita francesa amb amanida d'enciam i remolatxa	Crema de verdures de temporada	Lluç arrebossat amb maionesa i bledes saltejades amb all	Truita de patates amb amanida d'enciam i canonges	Cigrons ECO saltejats amb espinacs i bacallà
Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO
14	15	16	17	18
Amanida capresse (tomàquet, mozzarella i olives)	Crema de verdures	Mongeta tendra amb patata	Sopa minestrone (ceba, pastanaga i api)	Arròs ECO amb salsa de tomàquet
Fideuà amb fideus ECO	Llenties ECO estofades	Truita francesa amb assortit d'enciams i pastanaga	Peix arrebossat amb patates fregides	Truita de verdura de temporada amb escarola i taronja
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Natilla	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
21	22	23	24	25
Paella de verdures amb arròs ECO	Crema de pèsols	Amanida verda amb ou dur	Trinxat de col i patata	Crema de verdures de temporada
Truita francesa amb tomàquet al forn	Bacallà al forn amb llit de ceba i porro	Espaguetis amb salsa de tomàquet i formatge	Truita de verdures de temporada amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba	Pizza no carn
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Crema de xocolata
28				
FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ				

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern FEBRER 2022

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Crema de carbassa (amb rostes de pà)	Patates estofades amb verdures	Arròs ECO amb salsa de tomàquet	Sopa de pasta ECO amb brou de peix
	Espirals ECO amb salsa de tomàquet i tonyina	Lluç al forn amb salsa verda i pèsols	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Pit de gall d'indi arrebossat amb amanida de tomàquet i blat de moro
	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Formatge fresc amb fruits secs	Fruita de temporada ECO
7	8	9	10	11
Arròs ECO amb verdures	Mongetes vermelles ECO estofades	Verdura tricolor (Pèsol, patata i pastanaga)	Macarrons integrals ECO a la napolitana (amb formatge ratllat a part)	Crema de carbassó (amb rostes de pà)
Pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i remolatxa	Hamburguesa de vedella qualitat Q a la planxa amb amanida de tomàquet, ceba i olives	Lluç arrebossat amb maionesa i bledes saltejades amb all	Truita de patates amb amanida d'enciam i canonges	Cigrons ECO saltejats amb espinacs i bacallà
Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO
14	15	16	17	18
Amanida capresse (tomàquet, mozzarella i olives)	Crema de verdures	Mongeta tendra amb patata	Sopa minestrone (ceba, pastanaga i api)	Arròs ECO amb salsa de tomàquet
Fideuà amb fideus ECO	Llenties ECO estofades	Truita francesa amb assortit d'enciams i pastanaga	Peix arrebossat amb patates fregides	Cuixetes de pollastre rostides amb escarola i taronja
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Natilla	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
21	22	23	24	25
Paella de verdures amb arròs ECO	Crema de pèsols	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES - 23	24	CARNESTOLTES - 25
Mandonguilles de vedella qualitat Q amb salsa de tomàquet	Bacallà al forn amb llit de ceba i porro	Espaguetis amb salsa de tomàquet i formatge	Trinxat de col i patata	Crema de verdures de temporada
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Truita de verdures de temporada amb assortit d'enciams	Contraçuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba	Pizza no porc
		Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Crema de xocolata
28				
FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ				

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern FEBRER 2022

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Crema de carbassa (amb rostes de pa sense gluten)	Patates estofades amb verdures	Arròs ECO amb salsa de tomàquet	Sopa de pasta sense gluten amb brou de peix
	Pasta sense gluten a la bolonyesa (carn de porc)	Lluç al forn amb salsa verda i pèsols	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Pit de gall d'indi arrebossat sense gluten amb amanida de tomàquet i blat de moro
	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO
7	8	9	10	11
Arròs ECO a la cassola	Mongetes vermelles ECO estofades	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Macarrons sense gluten a la napolitana	Crema de carbassó amb rostes de pa sense gluten
Pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i remolatxa	Hamburguesa de vedella qualitat Q a la planxa amb amanida de tomàquet, ceba i olives	Lluç arrebossat sense gluten amb maionesa i bledes saltejades amb all	Truita de patates amb amanida d'enciam i canonges	Cigrons ECO saltejats amb espinacs i bacallà
Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO
14	15	16	17	18
Amanida capresse (tomàquet, mozzarella i olives)	Llenties ECO estofades	Mongeta tendra amb patata	Sopa minestrone (ceba, pastanaga i api)	Arròs ECO amb salsa de tomàquet
Fideuà amb pasta sense gluten	Truita de pernil amb amanida d'enciam i tomàquet	Costelles de porc a la barbacoa amb assortit d'enciams i pastanaga	Peix arrebossat amb farina sense gluten i patates fregides	Cuixetes de pollastre rostides amb escarola i taronja
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Natilla	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
21	22	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES - 23	24	CARNESTOLTES - 25
Paella de verdures amb arròs ECO	Crema de pèsols	Pasta sense gluten amb salsa de tomàquet i formatge	Trinxat de col i patata	Crema de verdures de temporada
Mandonguilles de vedella qualitat Q amb salsa de tomàquet	Bacallà al forn amb llit de ceba i porro	Truita de verdures de temporada amb assortit d'enciams	Contraçuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba	Pizza sense gluten
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Crema de xocolata
28				
FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ				

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern FEBRER 2022

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Crema de carbassa (amb rostes de pa naturals)	Patates estofades amb verdures	Arròs ECO amb salsa de tomàquet	Sopa de pasta ECO amb brou de peix
	Espirals ECO a la bolonyesa (amb carn de porc)	Lluç al forn amb salsa verda i pèsols	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Pit de gall d'indi arrebossat amb amanida de tomàquet i blat de moro
	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt de soja	Fruita de temporada ECO
7	8	9	10	11
Arròs ECO a la cassola	Mongetes vermelles ECO estofades	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Macarrons integrals ECO a la napolitana (sense formatge)	Crema de carbassó
Pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i remolatxa	Hamburguesa de vedella qualitat Q a la planxa amb amanida de tomàquet, ceba i olives	Lluç arrebossat amb maionesa i bledes saltejades amb all	Truita de patates amb amanida d'enciam i canonges	Cigrons ECO saltejats amb espinacs i bacallà
Fruita de temporada ECO	logurt de soja	Fruita de temporada ECO	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO
14	15	16	17	18
Amanida de tomàquet i tonyina (tomàquet, tonyina i olives)	Llenties ECO estofades	Mongeta tendra amb patata	Sopa minestrone (ceba, pastanaga i api)	Arròs ECO amb salsa de tomàquet
Fideuà amb fideus ECO	Truita de pernil amb amanida d'enciam i tomàquet	Costelles de porc a la barbacoa amb assortit d'enciams i pastanaga	Peix arrebossat amb patates fregides	Cuixetes de pollastre rostides amb escarola i taronja
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt de soja	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
21	22	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES - 23	24	CARNESTOLTES - 25
Paella de verdures amb arròs ECO	Crema de pèsols	Espaguetis amb salsa de tomàquet	Trinxat de col i patata	Crema de verdures de temporada
Mandonguilles de vedella qualitat Q amb salsa de tomàquet	Bacallà al forn amb llit de ceba i porro	Truita de verdures de temporada amb assortit d'enciams	Contraçuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba	Pizza sense lactosa
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt de soja xocolata
28				
FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ				

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern FEBRER 2022

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Crema de carbassa (amb rostes de pa naturals)	Patates estofades amb verdures	Arròs ECO amb salsa de tomàquet	Sopa de pasta ECO amb brou de peix
	Espirals ECO a la bolonyesa (amb carn de porc)	Lluç al forn amb salsa verda i pèsols	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Pit de gall d'indi arrebossat amb amanida de tomàquet i blat de moro
	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt de soja	Fruita de temporada ECO
7	8	9	10	11
Arròs ECO amb verdures	Mongetes vermelles ECO estofades	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Macarrons integrals ECO a la napolitana (sense formatge)	Crema de carbassó
Pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i remolatxa	Crema de verdures de temporada	Lluç arrebossat amb maionesa i bledes saltejades amb all	Truita de patates amb amanida d'enciam i canonges	Cigrons ECO saltejats amb espinacs i bacallà
Fruita de temporada ECO	logurt de soja	Fruita de temporada ECO	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO
14	15	16	17	18
Amanida de tomàquet i tonyina (tomàquet, tonyina i olives)	Llenties ECO estofades	Mongeta tendra amb patata	Sopa minestrone (ceba, pastanaga i api)	Arròs ECO amb salsa de tomàquet
Fideuà amb fideus ECO	Truita de pernil amb amanida d'enciam i tomàquet	Costelles de porc a la barbacoa amb assortit d'enciams i pastanaga	Peix arrebossat amb patates fregides	Cuixetes de pollastre rostides amb escarola i taronja
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt de soja	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
21	22	23	24	25
Paella de verdures amb arròs ECO	Crema de pèsols	Espaguetis amb salsa de tomàquet	Trinxat de col i patata	Crema de verdures de temporada
Truita francesa amb tomàquet al forn	Bacallà al forn amb llit de ceba i porro	Truita de verdures de temporada amb assortit d'enciams	Contraçuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba	Pizza sense lactosa
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt de soja xocolata
28				
FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ				

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern FEBRER 2022

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Crema de carbassa (amb rostes de pa naturals)	Patates estofades amb verdures	Arròs ECO amb salsa de tomàquet	Sopa de pasta ECO amb brou de peix
	Espirals ECO a la bolonyesa (amb carn de porc)	Lluç al forn amb salsa verda i pèsols	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Pit de gall d'indi arrebossat amb amanida de tomàquet i blat de moro
	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO
7	8	9	10	11
Arròs ECO a la cassola	Mongetes vermelles ECO estofades	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Macarrons integrals ECO a la napolitana (amb formatge ratllat a part)	Crema de carbassó
Pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i remolatxa	Hamburguesa de vedella qualitat Q a la planxa amb amanida de tomàquet, ceba i olives	Lluç arrebossat amb maionesa i bledes saltejades amb all	Truita de patates amb amanida d'enciam i canonges	Cigrons ECO saltejats amb espinacs i bacallà
Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO
14	15	16	17	18
Amanida capresse (tomàquet, mozzarella i olives)	Llenties ECO estofades	Mongeta tendra amb patata	Sopa minestrone (ceba, pastanaga i api)	Arròs ECO amb salsa de tomàquet
Fideuà amb fideus ECO	Truita de pernil amb amanida d'enciam i tomàquet	Costelles de porc a la barbacoa amb assortit d'enciams i pastanaga	Peix arrebossat amb patates fregides	Cuixetes de pollastre rostides amb escarola i taronja
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Natilla	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
21	22	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES - 23	24	CARNESTOLTES - 25
Paella de verdures amb arròs ECO	Crema de pèsols	Espaguetis ECO a la carbonara	Trinxat de col i patata	Crema de verdures de temporada
Mandonguilles de vedella qualitat Q amb salsa de tomàquet	Bacallà al forn amb llit de ceba i porro	Truita de verdures de temporada amb assortit d'enciams	Contraçuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba	Pizza
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Crema de xocolata
28				
FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ				

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern FEBRER 2022

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Crema de carbassa amb rostes de pa sense gluten Pasta sense gluten a la bolonyesa (carn de porc) Fruita de temporada	Patates estofades amb verdures Lluç al forn amb salsa verda i pèsols Fruita de temporada ECO	Arròs ECO amb salsa de tomàquet Truita de carbassó amb assortit d'enciams logurt de soja	Sopa de pasta sense gluten amb brou de peix Pit de gall d'indi arrebossat sense gluten amb amanida de tomàquet i blat de moro Fruita de temporada ECO
7	8	9	10	11
Arròs ECO a la cassola Pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i remolatxa Fruita de temporada ECO	Mongetes vermelles 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) Lluç arrebossat sense gluten amb maionesa i bledes saltejades amb all Fruita de temporada ECO	Macarrons integrals ECO a la napolitana (sense formatge) Truita de patates amb amanida d'enciam i canonges Rodanxes de taronja	Crema de carbassó amb rostes de pa sense gluten Cigrons ECO saltejats amb espinacs i bacallà Fruita de temporada ECO
14	15	16	17	18
Amanida de tomàquet i tonyina (tomàquet, tonyina i olives) Fideuà amb pasta sense gluten Fruita de temporada	Llenties ECO estofades Truita de pernil amb amanida d'enciam i tomàquet Fruita de temporada ECO	Mongeta tendra amb patata Costelles de porc a la barbacoa amb assortit d'enciams i pastanaga logurt de soja	Sopa minestrone (ceba, pastanaga i api) Peix arrebossat amb farina sense gluten i patates fregides Fruita de temporada ECO	Arròs ECO amb salsa de tomàquet Cuixetes de pollastre rostides amb escarola i taronja Fruita de temporada ECO
21	22	23	24	25
Paella de verdures amb arròs ECO Mandonguilles de vedella qualitat Q amb salsa de tomàquet Fruita de temporada ECO	Crema de pèsols Bacallà al forn amb llit de ceba i porro Fruita de temporada ECO	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES - 23 Pasta sense gluten amb salsa de tomàquet Truita de verdures de temporada amb assortit d'enciams Fruita de temporada	24 Trinxat de col i patata Contraçuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba Fruita de temporada ECO	CARNESTOLTES - 25 Crema de verdures de temporada Pizza sense gluten ni lactosa logurt de soja xocolata
28				
FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ				

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern FEBRER 2022

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Crema de carbassa (amb rostes de pa naturals)	Patates estofades amb verdures (no pèsols)	Arròs ECO amb salsa de tomàquet	Sopa de pasta ECO amb brou de peix
	Espirals ECO amb salsa de tomàquet i tonyina	Lluç al forn amb salsa verda	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Pit de gall d'indi arrebossat amb amanida de tomàquet i blat de moro
	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO
7	8	9	10	11
Arròs ECO a la cassola	Crema de verdures de temporada	Verdura tricolor (Pastanaga, carbassó i patata)	Macarrons integrals ECO a la napolitana (amb formatge ratllat a part)	Crema de carbassó
Pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i remolatxa	Bistec de vedella a la planxa amb amanida de tomàquet, ceba i olives	Lluç arrebossat i bledes saltejades amb all	Truita de patates amb amanida d'enciam i canonges	Filet de bacallà al forn amb llit de tomàquet, patates i ceba
Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO
14	15	16	17	18
Amanida capresse (tomàquet, mozzarella i olives)	Crema de verdures	Mongeta tendra amb patata	Sopa minestrone (ceba, pastanaga i api)	Arròs ECO amb salsa de tomàquet
Fideuà amb fideus ECO	Truita de pernil amb amanida d'enciam i tomàquet	Costelles de porc a la barbacoa amb assortit d'enciams i pastanaga	Peix arrebossat amb patates fregides	Cuixetes de pollastre rostides amb escarola i taronja
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Natilla	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
21	22	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES - 23	24	CARNESTOLTES - 25
Paella de verdures sense pèsols amb arròs ECO	Verdura tricolor (Bròquil, patata i pastanaga)	Espaguetis ECO a la carbonara	Trinxat de col i patata	Crema de verdures de temporada
Truita francesa amb tomàquet al forn	Bacallà al forn amb llit de ceba i porro	Truita de verdures de temporada amb assortit d'enciams	Contraçuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba	Pizza apte
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Crema de xocolata
28				
FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ				

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern FEBRER 2022

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Crema de carbassa (amb rostes de pà)	Patates estofades amb verdures	Arròs ECO amb salsa de tomàquet	Sopa de pasta ECO amb brou de peix
	Espirals ECO a la bolonyesa (amb carn de porc)	Lluç al forn amb salsa verda i pèsols	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Pit de gall d'indi arrebossat amb amanida de tomàquet i blat de moro
	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Formatge fresc amb fruits secs	Fruita de temporada ECO
7	8	9	10	11
Arròs ECO a la cassola	Mongetes vermelles ECO estofades	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Macarrons integrals ECO a la napolitana (amb formatge ratllat a part)	Crema de carbassó (amb rostes de pà)
Pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i remolatxa	Hamburguesa de vedella qualitat Q a la planxa amb amanida de tomàquet, ceba i olives	Lluç arrebossat amb maionesa i bledes saltejades amb all	Truita de patates amb amanida d'enciam i canonges	Cigrons ECO saltejats amb espinacs i bacallà
Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO
14	15	16	17	18
Amanida capresse (tomàquet, mozzarella i olives)	Llenties ECO estofades	Mongeta tendra amb patata	Sopa minestrone (ceba, pastanaga i api)	Arròs ECO amb salsa de tomàquet
Fideuà amb fideus ECO	Truita de pernil amb amanida d'enciam i tomàquet	Costelles de porc a la barbacoa amb assortit d'enciams i pastanaga	Peix arrebossat (no salmó) amb patates fregides	Cuixetes de pollastre rostides amb escarola i taronja
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Natilla	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
21	22	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES - 23	24	CARNESTOLTES - 25
Paella de verdures amb arròs ECO	Crema de pèsols	Espaguetis ECO a la carbonara	Trinxat de col i patata	Crema de verdures de temporada
Mandonguilles de vedella qualitat Q amb salsa de tomàquet	Bacallà al forn amb llit de ceba i porro	Truita de verdures de temporada amb assortit d'enciams	Contraçuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba	Pizza
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Crema de xocolata
28				
FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ				

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern FEBRER 2022

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Crema de carbassa (amb rostes de pa naturals)	Patates estofades amb verdures	Arròs ECO amb salsa de tomàquet	Sopa de pasta ECO amb brou de peix
	Espirals ECO a la bolonyesa (amb carn de porc) (sense formatge)	Lluç al forn amb salsa verda i pèsols	Sípia a la planxa amb all i julivert i assortit d'enciams	Pit de gall d'indi arrebossat sense ou amb amanida de tomàquet i blat de moro
	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural amb fruits secs	Fruita de temporada ECO
7	8	9	10	11
Arròs ECO a la cassola	Mongetes vermelles ECO estofades	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Macarrons integrals ECO a la napolitana (sense formatge)	Crema de carbassó
Pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i remolatxa	Hamburguesa de vedella qualitat Q a la planxa amb amanida de tomàquet, ceba i olives	Lluç arrebossat sense ou amb bledes saltejades	Gall d'indi a la planxa amb amanida d'enciam i canòniges	Cigrons ECO saltejats amb espinacs i bacallà
Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO
14	15	16	17	18
Amanida capresse (tomàquet, mozzarella i olives)	Crema de verdures	Mongeta tendra amb patata	Sopa minestrone (ceba, pastanaga i api)	Arròs ECO amb salsa de tomàquet
Fideuà amb fideus ECO	Llenties ECO estofades	Costelles de porc a la barbacoa amb assortit d'enciams i pastanaga	Peix arrebossat sense ou amb patates fregides	Cuixetes de pollastre rostides amb escarola i taronja
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Natilla sense ou	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
21	22	23	24	25
Paella de verdures amb arròs ECO	Crema de pèsols	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES - 23	24	CARNESTOLTES - 25
Mandonguilles de vedella qualitat Q amb salsa de tomàquet	Bacallà al forn amb llit de ceba i porro	Espaguetis amb salsa de tomàquet	Trinxat de col i patata	Crema de verdures de temporada
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Lluç a la planxa amb assortit d'enciams	Contraçuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba	Pizza sense ou
		Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Crema de xocolata
28				
FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ				

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern FEBRER 2022

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Crema de carbassa (amb rostes de pa naturals)	Patates estofades amb verdures	Arròs ECO amb salsa de tomàquet	Sopa de pasta ECO amb brou de peix
	Espirals ECO a la bolonyesa (amb carn de porc) (sense formatge)	Lluç al forn amb salsa verda i pèsols	Sípia a la planxa amb all i julivert i assortit d'enciams	Pit de gall d'indi arrebossat sense ou amb amanida de tomàquet i blat de moro
	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO
7	8	9	10	11
Arròs ECO a la cassola	Mongetes vermelles ECO estofades	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Macarrons integrals ECO a la napolitana (sense formatge)	Crema de carbassó
Pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i remolatxa	Hamburguesa de vedella qualitat Q a la planxa amb amanida de tomàquet, ceba i olives	Lluç arrebossat sense ou amb bledes saltejades	Gall d'indi a la planxa amb amanida d'enciam i canònges	Cigrons ECO saltejats amb espinacs i bacallà
Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO
14	15	16	17	18
Amanida capresse (tomàquet, mozzarella i olives)	Crema de verdures	Mongeta tendra amb patata	Sopa minestrone (ceba, pastanaga i api)	Arròs ECO amb salsa de tomàquet
Fideuà amb fideus ECO	Llenties ECO estofades	Costelles de porc a la barbacoa amb assortit d'enciams i pastanaga	Peix arrebossat sense ou amb patates fregides	Cuixetes de pollastre rostides amb escarola i taronja
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Natilla sense ou	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
21	22	23	24	25
Paella de verdures amb arròs ECO	Crema de pèsols	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES - 23	24	CARNESTOLTES - 25
Mandonguilles de vedella qualitat Q amb salsa de tomàquet	Bacallà al forn amb llit de ceba i porro	Espaguetis amb salsa de tomàquet	Trinxat de col i patata	Crema de verdures de temporada
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Lluç a la planxa amb assortit d'enciams	Contraçuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba	Pizza sense ou
		Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Crema de xocolata
28				
FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ				

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern FEBRER 2022

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Crema de carbassa	Patates estofades amb verdures	Arròs integral ECO amb salsa de tomàquet	Sopa de pasta integral ECO amb brou de peix
	Espirals integrals ECO a la bolonyesa (amb carn de porc) (amb formatge ratllat a part)	Lluç al forn amb salsa verda i pèsols	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Pit de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro
	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Formatge fresc amb fruits secs	Fruita de temporada ECO
7	8	9	10	11
Arròs integral ECO a la cassola	Mongetes vermelles ECO estofades	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Macarrons integrals ECO a la napolitana (amb formatge ratllat a part)	Crema de carbassó
Pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i remolatxa	Hamburguesa de vedella qualitat Q a la planxa amb amanida de tomàquet, ceba i olives	Lluç al forn amb bledes saltejades amb all	Truita francesa amb amanida d'enciam i canonges	Cigrons ECO saltejats amb espinacs i bacallà
Fruita de temporada ECO	logurt natural sense ensucrar	Fruita de temporada ECO	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO
14	15	16	17	18
Amanida capresse (tomàquet, mozzarella i orenga)	Llenties ECO estofades	Mongeta tendra amb patata	Sopa minestrone (ceba, pastanaga i api)	Arròs integral ECO amb salsa de tomàquet
Fideuà de peix amb fideus integrals ECO	Truita francesa amb amanida d'enciam i tomàquet	Costelles de porc a la barbacoa amb assortit d'enciams i pastanaga	Peix a la planxa amb patates caliu	Cuixetes de pollastre rostides amb escarola i taronja
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural sense ensucrar	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
21	22	23	24	25
Paella de verdures amb arròs integral ECO	Crema de pèsols	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES - 23	24	CARNESTOLTES - 25
Truita francesa amb tomàquet al forn	Bacallà al forn amb llit de ceba i porro	Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet i formatge	Trinxat de col i patata	Crema de porros
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Truita de verdures de temporada amb assortit d'enciams	Contraçuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba	Pizza
		Plàtan amb canyella	logurt natural sense ensucrar	Crema de xocolata
28				
FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ				

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern FEBRER 2022

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Crema de carbassa (amb rostes de pà)	Amanida capresse	Arròs ECO amb salsa de tomàquet	Sopa de pasta ECO amb brou vegetal
	Espirals ECO amb salsa de tomàquet i formatge ratllat	Patates estofades amb verdures pèsols i ou dur	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Cigrons saltejats amb ceba i carbassa
	Formatge fresc amb fruits secs	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
7	8	9	10	11
Arròs ECO amb verdures	Mongetes vermelles ECO estofades	Crema de patata i carbassa	Macarrons integrals ECO a la napolitana (amb formatge ratllat a part)	Crema de carbassó (amb rostes de pà)
Truita francesa amb amanida d'enciam i remolatxa	Crema de verdures de temporada	Pèsols saltejats amb ceba	Truita de patates amb amanida d'enciam i canonges	Cigrons ECO saltejats amb verdures
Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO
14	15	16	17	18
Amanida capresse (tomàquet, mozzarella i olives)	Crema de verdures	Mongeta tendra amb patata	Sopa minestrone (ceba, pastanaga i api)	Arròs ECO amb salsa de tomàquet
Fideus ECO estofats amb verdures	Llenties ECO estofades	Truita francesa amb assortit d'enciams i pastanaga	Hamburguesa vegetal amb patates fregides	Truita de verdura de temporada amb escarola i taronja
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Natilla	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
21	22	23	24	25
Paella de verdures amb arròs ECO	Verdura tricolor (Bròquil, patata i pastanaga)	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES - 23	Trinxat de col i patata	CARNESTOLTES - 25
Truita francesa amb tomàquet al forn	Crema de pèsols	Amanida verda amb ou dur	Truita de verdures de temporada amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba	Crema de verdures de temporada
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Espaguetis amb salsa de tomàquet i formatge	Fruita de temporada ECO	Pizza no carn ni peix
28		Fruita de temporada		Crema de xocolata
FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ				

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern FEBRER 2022

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Crema de carbassa (amb rostes de pà)	Patates estofades amb verdures	Arròs ECO amb salsa de tomàquet	Sopa de pasta ECO amb brou de peix
	Espirals ECO a la bolonyesa (amb carn de porc) (amb formatge ratllat a part)	Lluç al forn amb salsa verda i pèsols	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Pit de gall d'indi arrebossat amb amanida de tomàquet i blat de moro
	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Formatge fresc amb fruits secs	Fruita de temporada ECO
7	8	9	10	11
Arròs ECO a la cassola	Mongetes vermelles ECO estofades	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Macarrons integrals ECO a la napolitana (amb formatge ratllat a part)	Crema de carbassó (amb rostes de pà)
Pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i remolatxa	Hamburguesa de vedella qualitat Q a la planxa amb amanida de tomàquet, ceba i olives	Lluç arrebossat amb maionesa i bledes saltejades amb all	Truita de patates amb amanida d'enciam i canonges	Filet de bacallà al forn amb llit de tomàquet, patates i ceba
Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO
14	15	16	17	18
Amanida capresse (tomàquet, mozzarella i olives)	Llenties ECO estofades	Mongeta tendra amb patata	Sopa minestrone (ceba, pastanaga i api)	Arròs ECO amb salsa de tomàquet
Fideuà de peix amb fideus ECO	Truita de pernil amb amanida d'enciam i tomàquet	Costelles de porc a la barbacoa amb assortit d'enciams i pastanaga	Peix arrebossat amb patates fregides	Cuixetes de pollastre rostides amb escarola i taronja
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt de fruites	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
21	22	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES - 23	24	CARNESTOLTES - 25
Paella de verdures amb arròs ECO	Crema de pèsols	Espaguetis ECO a la carbonara	Trinxat de col i patata	Crema de verdures de temporada
Mandonguilles de vedella qualitat Q amb salsa de tomàquet	Bacallà al forn amb llit de ceba i porro	Truita de verdures de temporada amb assortit d'enciams	Contraçuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba	Pizza
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Plàtan amb xocolata	logurt natural	Crema de xocolata
28				
FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ				