

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern GENER 2022

| dilluns | dimarts | dimecres | dijous | divendres |
|--|--|---|--|--|
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre | Crema de pèsols | Paella de verdures amb arròs ECO | Trinxat de col i patata | Crema de porros (amb rostes de pà) |
| Truita de patates amb assortit d'enciams | Cigrons ECO estofats | Mandonguilles de vedella qualitat Q amb salsa de tomàquet | Contraçuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba | Lassanya de lleties ECO gratinada amb beixamel (carbassa, ceba, salsa de tomàquet) |
| Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO | Plàtan amb xocolata | logurt natural | Fruita de temporada ECO |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| Espaguetis ECO a la carbonara | Lleties ECO estofades | Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga) | Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet | Crema de carbassó amb rostes de pà |
| Gall d'indi a la cassola | Truita de formatge amb amanida de tomàquet i pastanaga | Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro | Truita de carbassó amb espinacs saltejats amb ceba | Mongetes ECO saltejades amb botifarra esparracada i amanida de tomàquet |
| Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada | Fruita de temporada ECO | Natilla |
| 24 | DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES- 25 | 26 | 27 | 28 |
| Crema de verdures amb patata (amb rostes de pà) | Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols, truita) | Cigrons ECO estofats amb verdures | Mongeta tendra amb patata | Macarrons integrals ECO al pesto (oli i alfàbrega) |
| Pollastre a la planxa amb amanida de pastanaga i cogombre | Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets | Truita francesa amb llesques de pà amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges | Contraçuixa de pollastre a la planxa amb quinoa saltejada | Truita de verdures de temporada amb samfaina |
| Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO | logurt natural sense ensucrar amb | Fruita de temporada ECO | Macedònia natural |
| 31 | | | | |
| Lleties ECO estofades | | | | |
| Pollastre "El Rei del Galliner" a l'allet amb amanida d'enciam i pastanaga | | | | |
| Fruita de temporada ECO | | | | |

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern GENER 2022

| dilluns | dimarts | dimecres | dijous | divendres |
|---|--|---|---|--|
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| Sopa de pasta ECO amb brou vegetal | Crema de pèsols | Amanida verda amb ou dur | Trinxat de col i patata | Crema de porros (amb rostes de pa) |
| Truita de patates amb assortit d'enciams | Bacallà al forn amb llit de ceba i porro | Paella de verdures amb arròs ECO | Truita de verdures de temporada amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba | Lassanya de lleties ECO gratinada amb beixamel (carbassa, ceba, salsa de tomàquet) |
| Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO | Plàtan amb xocolata | logurt natural | Fruita de temporada ECO |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| Amanida verda amb bonitol | Crema de verdures | Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga) | Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i mig ou dur | Crema de carbassó amb rostes de pa |
| Espaguetis amb salsa de tomàquet i formatge | Lleties ECO estofades | Tofu marinat a la planxa amb amanida d'enciam i blat de moro | Lluç arrebossat amb espinacs saltejats amb ceba | Mongetes ECO saltejades amb all i julivert i amanida de tomàquet |
| Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada | Fruita de temporada ECO | Natilla |
| 24 | DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES- 25 | 26 | 27 | 28 |
| Crema de verdures amb patata (amb rostes de pa) | Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols, truita) | Cigrons ECO estofats amb verdures | Mongeta tendra amb patata | Macarrons integrals ECO al pesto (oli i alfàbrega) |
| Rabes de sípia arrebossades amb amanida de pastanaga i cogombre | Lluç a la planxa amb xampinyons saltejats | Truita francesa amb llesques de pa amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges | Quinoa saltejada amb verdures i amb tofu | Bacallà al forn amb samfaina |
| Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO | logurt natural sense ensucrar amb | Fruita de temporada ECO | Macedònia natural |
| 31 | | | | |
| Lleties ECO estofades | | | | |
| Verdura tricolor (Mongeta tendra, patata i pastanaga) | | | | |
| Fruita de temporada ECO | | | | |

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern GENER 2022

| dilluns | dimarts | dimecres | dijous | divendres |
|--|--|---|--|--|
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre | Crema de pèsols | Paella de verdures amb arròs ECO | Trinxat de col i patata | Crema de porros (amb rostes de pa) |
| Truita de patates amb assortit d'enciams | Bacallà al forn amb llit de ceba i porro | Mandonguilles de vedella qualitat Q amb salsa de tomàquet | Contraçuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba | Lassanya de lleties ECO gratinada amb beixamel (carbassa, ceba, salsa de tomàquet) |
| Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO | Plàtan amb xocolata | logurt natural | Fruita de temporada ECO |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| Espaguetis amb salsa de tomàquet i formatge | Lleties ECO estofades | Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga) | Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i mig ou dur | Crema de carbassó amb rostes de pa |
| Gall d'indi a la cassola | Truita de formatge amb amanida de tomàquet i pastanaga | Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro | Lluç arrebossat amb espinacs saltejats amb ceba | Mongetes ECO saltejades amb all i julivert i amanida de tomàquet |
| Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada | Fruita de temporada ECO | Natilla |
| 24 | DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES- 25 | 26 | 27 | 28 |
| Crema de verdures amb patata (amb rostes de pa) | Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols, truita) | Cigrans ECO estofats amb verdures | Mongeta tendra amb patata | Macarrons integrals ECO al pesto (oli i alfàbrega) |
| Rabes de sípia arrebossades amb amanida de pastanaga i cogombre | Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets | Truita francesa amb llesques de pa amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges | Contraçuixa de pollastre a la planxa amb quinoa saltejada | Bacallà al forn amb samfaina |
| Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO | logurt natural sense ensucrar amb | Fruita de temporada ECO | Macedònia natural |
| 31 | | | | |
| Lleties ECO estofades | | | | |
| Pollastre "El Rei del Galliner" a l'allet amb amanida d'enciam i pastanaga | | | | |
| Fruita de temporada ECO | | | | |

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern GENER 2022

| dilluns | dimarts | dimecres | dijous | divendres |
|--|--|--|--|--|
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| Sopa de pasta sense gluten amb brou de pollastre | Crema de pèsols | Paella de verdures amb arròs ECO | Trinxat de col i patata | Crema de porros (amb rostes de pà sense gluten) |
| Truita de patates amb assortit d'enciams | Bacallà al forn amb llit de ceba i porro | Mandonguilles de vedella qualitat Q amb salsa de tomàquet | Contraçuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba | Lassanya de lleties ECO gratinada amb beixamel (carbassa, ceba, salsa de tomàquet) |
| Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO | Plàtan amb xocolata | logurt natural | Fruita de temporada ECO |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| Pasta sense gluten amb salsa de tomàquet i formatge | Lleties ECO estofades | Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga) | Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i mig ou dur | Crema de carbassó amb rostes de pà sense gluten |
| Gall d'indi a la cassola | Truita de formatge amb amanida de tomàquet i pastanaga | Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro | Lluç arrebossat amb farina sense gluten amb espinacs saltejats amb ceba | Mongetes ECO saltejades amb botifarra esparracada i amanida de tomàquet |
| Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada | Fruita de temporada ECO | Natilla |
| 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
| Crema de verdures amb patata amb rostes de pà sense gluten | DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES- Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols, truita) | Cigrons ECO estofats amb verdures | Mongeta tendra amb patata | Macarrons sense gluten al pesto (oli i alfàbrega) |
| Sipia a la planxa amb all i julivert amb amanida de pastanaga i cogombre | Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets | Truita francesa a/llesques de pà sense gluten amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges | Contraçuixa de pollastre a la planxa amb quinoa saltejada | Bacallà al forn amb samfaina |
| Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO | logurt natural sense ensucrar amb | Fruita de temporada ECO | Macedònia natural |
| 31 | | | | |
| Lleties ECO estofades | | | | |
| Pollastre "El Rei del Galliner" a l'allet amb amanida d'enciam i pastanaga | | | | |
| Fruita de temporada ECO | | | | |

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern GENER 2022

| dilluns | dimarts | dimecres | dijous | divendres |
|--|---|---|--|---|
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre | Crema de pèsols | Paella de verdures amb arròs ECO | Trinxat de col i patata | Crema de porros sense lactosa (amb rostes de pà naturals) |
| Truita de patates amb assortit d'enciams | Bacallà al forn amb llit de ceba i porro | Mandonguilles de vedella qualitat Q amb salsa de tomàquet | Contraçuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba | Timbal de lleties saltejades amb ceba, carbassa i salsa de tomàquet |
| Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO | Plàtan amb xocolata | logurt de soja | Fruita de temporada ECO |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| Espaguetis amb salsa de tomàquet | Lleties ECO estofades | Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga) | Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i mig ou dur | Crema de carbassó |
| Gall d'indi a la cassola | Truita francesa amb amanida de tomàquet i pastanaga | Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro | Lluç arrebossat natural amb espinacs saltejats amb ceba | Mongetes ECO saltejades amb botifarra esparracada i amanida de tomàquet |
| Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada | Fruita de temporada ECO | logurt de soja |
| 24 | DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES- 25 | 26 | 27 | 28 |
| Crema de verdures amb patata | Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols, truita) | Cigrons ECO estofats amb verdures | Mongeta tendra amb patata | Macarrons integrals ECO al pesto (oli i alfàbrega) |
| Sipia a la planxa amb all i julivert amb amanida de pastanaga i cogombre | Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets | Truita francesa amb llesques de pà amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges | Contraçuixa de pollastre a la planxa amb quinoa saltejada | Bacallà al forn amb samfaina |
| Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO | logurt de soja | Fruita de temporada ECO | Macedònia natural |
| 31 | | | | |
| Lleties ECO estofades | | | | |
| Pollastre "El Rei del Galliner" a l'allet amb amanida d'enciam i pastanaga | | | | |
| Fruita de temporada ECO | | | | |

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern GENER 2022

| dilluns | dimarts | dimecres | dijous | divendres |
|--|---|---|--|---|
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre | Crema de pèsols | Amanida verda amb ou dur | Trinxat de col i patata | Crema de porros sense lactosa (amb rostes de pà naturals) |
| Truita de patates amb assortit d'enciams | Bacallà al forn amb llit de ceba i porro | Paella de verdures amb arròs ECO | Contraçuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba | Timbal de lleties saltejades amb ceba, carbassa i salsa de tomàquet |
| Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO | Plàtan amb xocolata | logurt de soja | Fruita de temporada ECO |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| Espaguetis amb salsa de tomàquet | Lleties ECO estofades | Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga) | Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i mig ou dur | Crema de carbassó |
| Gall d'indi a la cassola | Truita francesa amb amanida de tomàquet i pastanaga | Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro | Lluç arrebossat natural amb espinacs saltejats amb ceba | Mongetes ECO saltejades amb all i julivert i amanida de tomàquet |
| Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada | Fruita de temporada ECO | logurt de soja |
| 24 | DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES- 25 | 26 | 27 | 28 |
| Crema de verdures amb patata | Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols, truita) | Cigrons ECO estofats amb verdures | Mongeta tendra amb patata | Macarrons integrals ECO al pesto (oli i alfàbrega) |
| Sipia a la planxa amb all i julivert amb amanida de pastanaga i cogombre | Lluç a la planxa amb xampinyons saltejats | Truita francesa amb llesques de pà amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges | Contraçuixa de pollastre a la planxa amb quinoa saltejada | Bacallà al forn amb samfaina |
| Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO | logurt de soja | Fruita de temporada ECO | Macedònia natural |
| 31 | | | | |
| Lleties ECO estofades | | | | |
| Pollastre "El Rei del Galliner" a l'allet amb amanida d'enciam i pastanaga | | | | |
| Fruita de temporada ECO | | | | |

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern GENER 2022

| dilluns | dimarts | dimecres | dijous | divendres |
|--|--|---|--|--|
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre | Crema de pèsols | Paella de verdures amb arròs ECO | Trinxat de col i patata | Crema de porros (amb rostes de pa naturals) |
| Truita de patates amb assortit d'enciams | Bacallà al forn amb llit de ceba i porro | Mandonguilles de vedella qualitat Q amb salsa de tomàquet | Contraçuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba | Lassanya de lleties ECO gratinada amb beixamel (carbassa, ceba, salsa de tomàquet) |
| Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO | Plàtan amb xocolata | logurt natural | Fruita de temporada ECO |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| Espaguetis ECO a la carbonara | Lleties ECO estofades | Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga) | Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i mig ou dur | Crema de carbassó |
| Gall d'indi a la cassola | Truita de formatge amb amanida de tomàquet i pastanaga | Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro | Lluç arrebossat natural amb espinacs saltejats amb ceba | Mongetes ECO saltejades amb botifarra esparracada i amanida de tomàquet |
| Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada | Fruita de temporada ECO | Natilla |
| 24 | DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES- 25 | 26 | 27 | 28 |
| Crema de verdures amb patata | Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols, truita) | Cigrons ECO estofats amb verdures | Mongeta tendra amb patata | Macarrons integrals ECO al pesto (oli i alfàbrega) |
| Rabes de sípia arrebossades amb amanida de pastanaga i cogombre | Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets | Truita francesa amb llesques de pa amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges | Contraçuixa de pollastre a la planxa amb quinoa saltejada | Bacallà al forn amb samfaina |
| Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO | logurt natural sense ensucrar amb | Fruita de temporada ECO | Macedònia natural |
| 31 | | | | |
| Lleties ECO estofades | | | | |
| Pollastre "El Rei del Galliner" a l'allet amb amanida d'enciam i pastanaga | | | | |
| Fruita de temporada ECO | | | | |

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern GENER 2022

| dilluns | dimarts | dimecres | dijous | divendres |
|--|---|--|--|---|
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| Sopa de pasta sense gluten amb brou de pollastre | Crema de pèsols | Paella de verdures amb arròs ECO | Trinxat de col i patata | Crema de porros sense lactosa (amb rostes de pà naturals) |
| Truita de patates amb assortit d'enciams | Bacallà al forn amb llit de ceba i porro | Mandonguilles de vedella qualitat Q amb salsa de tomàquet | Contraçuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba | Timbal de lleties saltejades amb ceba, carbassa i salsa de tomàquet |
| Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO | Plàtan amb xocolata | logurt de soja | Fruita de temporada ECO |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| Pasta sense gluten amb salsa de tomàquet | Lleties ECO estofades | Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga) | Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i mig ou dur | Crema de carbassó amb rostes de pà sense gluten |
| Gall d'indi a la cassola | Truita francesa amb amanida de tomàquet i pastanaga | Pernillets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro | Lluç arrebossat amb farina sense gluten amb espinacs saltejats amb ceba | Mongetes ECO saltejades amb botifarra esparracada i amanida de tomàquet |
| Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada | Fruita de temporada ECO | logurt de soja |
| 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
| Crema de verdures amb patata amb rostes de pà sense gluten | DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES- | | Mongeta tendra amb patata | Macarrons sense gluten al pesto (oli i alfàbrega) |
| Sipia a la planxa amb all i julivert amb amanida de pastanaga i cogombre | Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets | Truita francesa a/llesques de pà sense gluten amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges | Contraçuixa de pollastre a la planxa amb quinoa saltejada | Bacallà al forn amb samfaina |
| Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO | logurt de soja | Fruita de temporada ECO | Macedònia natural |
| 31 | | | | |
| Lleties ECO estofades | | | | |
| Pollastre "El Rei del Galliner" a l'allet amb amanida d'enciam i pastanaga | | | | |
| Fruita de temporada ECO | | | | |

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern GENER 2022

| dilluns | dimarts | dimecres | dijous | divendres |
|--|--|---|--|---|
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre | Verdura tricolor (Bròquil, patata i pastanaga) | Amanida verda amb ou dur | Trinxat de col i patata | Crema de porros sense lactosa (amb rostes de pà naturals) |
| Truita de patates amb assortit d'enciams | Bacallà al forn amb llit de ceba i porro | Paella de verdures sense pèsols amb arròs ECO | Contraçuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba | Pollastre a la planxa amb patates al vapor |
| Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO | Plàtan amb xocolata | logurt natural | Fruita de temporada ECO |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| Espaguetis ECO a la carbonara | Crema de verdures | Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga) | Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i mig ou dur | Crema de carbassó |
| Gall d'indi a la cassola sense pèsols | Truita de formatge amb amanida de tomàquet i pastanaga | Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro | Lluç arrebossat natural amb espinacs saltejats amb ceba | Llom a la planxa amb amanida de tomàquet |
| Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada | Fruita de temporada ECO | Natilla |
| 24 | DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES- 25 | 26 | 27 | 28 |
| Crema de verdures amb patata | Arròs amb pastanaga i blat de moro | Puré de patates natural | Mongeta tendra amb patata | Macarrons integrals ECO al pesto (oli i alfàbrega) |
| Sipia a la planxa amb all i julivert amb amanida de pastanaga i cogombre | Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets | Truita francesa amb llesques de pà amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges | Contraçuixa de pollastre a la planxa amb quinoa saltejada | Bacallà al forn amb samfaina |
| Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO | logurt natural sense ensucrar amb | Fruita de temporada ECO | Macedònia natural |
| 31 | | | | |
| Verdura tricolor (Mongeta tendra, patata i pastanaga) | | | | |
| Pollastre "El Rei del Galliner" a l'allet amb amanida d'enciam i pastanaga | | | | |
| Fruita de temporada ECO | | | | |

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern GENER 2022

| dilluns | dimarts | dimecres | dijous | divendres |
|--|--|---|--|--|
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre | Crema de pèsols | Paella de verdures amb arròs ECO | Trinxat de col i patata | Crema de porros (amb rostes de pa) |
| Truita de patates amb assortit d'enciams | Bacallà al forn amb llit de ceba i porro | Mandonguilles de vedella qualitat Q amb salsa de tomàquet | Contraçuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba | Lassanya de lleties ECO gratinada amb beixamel (carbassa, ceba, salsa de tomàquet) |
| Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO | Plàtan amb xocolata | logurt natural | Fruita de temporada ECO |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| Espaguetis ECO a la carbonara | Lleties ECO estofades | Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga) | Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i mig ou dur | Crema de carbassó amb rostes de pa |
| Gall d'indi a la cassola | Truita de formatge amb amanida de tomàquet i pastanaga | Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro | Lluç arrebossat natural amb espinacs saltejats amb ceba | Mongetes ECO saltejades amb botifarra esparracada i amanida de tomàquet |
| Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada | Fruita de temporada ECO | Natilla |
| 24 | DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES- 25 | 26 | 27 | 28 |
| Crema de verdures amb patata (amb rostes de pa) | Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols, truita) | Cigrans ECO estofats amb verdures | Mongeta tendra amb patata | Macarrons integrals ECO al pesto (oli i alfàbrega) |
| Sipia a la planxa amb all i julivert amb amanida de pastanaga i cogombre | Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets | Truita francesa amb llesques de pa amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges | Contraçuixa de pollastre a la planxa amb quinoa saltejada | Bacallà al forn amb samfaina |
| Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO | logurt natural sense ensucrar amb | Fruita de temporada ECO | Macedònia natural |
| 31 | | | | |
| Lleties ECO estofades | | | | |
| Pollastre "El Rei del Galliner" a l'allet amb amanida d'enciam i pastanaga | | | | |
| Fruita de temporada ECO | | | | |

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern GENER 2022

| dilluns | dimarts | dimecres | dijous | divendres |
|--|--|--|--|---|
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre | Crema de pèsols | Paella de verdures amb arròs ECO | Trinxat de col i patata | Crema de porros (amb rostes de pa naturals) |
| Lluç a la planxa amb assortit d'enciams | Bacallà al forn amb llit de ceba i porro | Mandonguilles de vedella qualitat Q amb salsa de tomàquet | Contraçuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba | Timbal de lleties saltejades amb ceba, carbassa i salsa de tomàquet |
| Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO | Plàtan amb xocolata | logurt natural | Fruita de temporada ECO |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| Espaguetis amb salsa de tomàquet | Lleties ECO estofades | Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga) | Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet (sense ou) | Crema de carbassó |
| Gall d'indi a la cassola | Bacallà al forn amb llit de verdures i amanida | Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro | Lluç arrebossat sense ou amb espinacs saltejats amb ceba | Mongetes ECO saltejades amb botifarra esparracada i amanida de tomàquet |
| Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada | Fruita de temporada ECO | Natilla sense ou |
| 24 | DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES- 25 | 26 | 27 | 28 |
| Crema de verdures amb patata (amb rostes de pa casolanes) | Arròs amb pastanaga i blat de moro | Cigrons ECO estofats amb verdures | Mongeta tendra amb patata | Macarrons integrals ECO al pesto (oli i alfàbrega) |
| Sipia a la planxa amb all i julivert amb amanida de pastanaga i cogombre | Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets | Amanida d'enciam, canònges, tomàquet, tonyina i olives | Contraçuixa de pollastre a la planxa amb quinoa saltejada | Bacallà al forn amb samfaina |
| Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO | logurt natural sense ensucrar amb | Fruita de temporada ECO | Macedònia natural |
| 31 | | | | |
| Lleties ECO estofades | | | | |
| Pollastre "El Rei del Galliner" a l'allet amb amanida d'enciam i pastanaga | | | | |
| Fruita de temporada ECO | | | | |

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern GENER 2022

| dilluns | dimarts | dimecres | dijous | divendres |
|--|--|--|--|---|
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre | Crema de pèsols | Paella de verdures amb arròs ECO | Trinxat de col i patata | Crema de porros (amb rostes de pa naturals) |
| Lluç a la planxa amb assortit d'enciams | Bacallà al forn amb llit de ceba i porro | Mandonguilles de vedella qualitat Q amb salsa de tomàquet | Contraçuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba | Timbal de lleties saltejades amb ceba, carbassa i salsa de tomàquet |
| Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO | Plàtan amb xocolata | logurt natural | Fruita de temporada ECO |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| Espaguetis amb salsa de tomàquet | Lleties ECO estofades | Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga) | Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet (sense ou) | Crema de carbassó |
| Gall d'indi a la cassola | Bacallà al forn amb llit de verdures i amanida | Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro | Lluç arrebossat sense ou amb espinacs saltejats amb ceba | Mongetes ECO saltejades amb botifarra esparracada i amanida de tomàquet |
| Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada | Fruita de temporada ECO | Natilla sense ou |
| 24 | DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES- 25 | 26 | 27 | 28 |
| Crema de verdures amb patata (amb rostes de pa casolanes) | Arròs amb pastanaga i blat de moro | Amanida d'enciam, canònges, tomàquet, tonyina i olives | Mongeta tendra amb patata | Macarrons integrals ECO al pesto (oli i alfàbrega) |
| Sipia a la planxa amb all i julivert amb amanida de pastanaga i cogombre | Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets | Truita francesa amb llesques de pa amb tomàquet | Contraçuixa de pollastre a la planxa amb quinoa saltejada | Bacallà al forn amb samfaina |
| Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO | logurt natural sense ensucrar amb | Fruita de temporada ECO | Macedònia natural |
| 31 | | | | |
| Lleties ECO estofades | | | | |
| Pollastre "El Rei del Galliner" a l'allet amb amanida d'enciam i pastanaga | | | | |
| Fruita de temporada ECO | | | | |

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern GENER 2022

| dilluns | dimarts | dimecres | dijous | divendres |
|--|--|---|--|---|
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre | Crema de pèsols | Amanida verda amb ou dur | Trinxat de col i patata | Crema de porros (amb rostes de pà) |
| Truita de patates amb assortit d'enciams | Bacallà al forn amb llit de ceba i porro | Paella de verdures amb arròs ECO | Contraçuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba | Lassanya de llenties ECO gratinada amb beixamel (carbassa, ceba, salsa de tomàquet) |
| Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO | Plàtan amb xocolata | logurt natural | Fruita de temporada ECO |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| Espaguetis amb salsa de tomàquet i formatge | Llenties ECO estofades | Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga) | Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i mig ou dur | Crema de carbassó amb rostes de pà |
| Gall d'indi a la cassola | Truita de formatge amb amanida de tomàquet i pastanaga | Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro | Lluç al forn amb espinacs saltejats amb ceba | Mongetes ECO saltejades amb botifarra esparracada i amanida de tomàquet |
| Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada | Fruita de temporada ECO | Natilla |
| 24 | DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES- 25 | 26 | 27 | 28 |
| Crema de verdures amb patata (amb rostes de pà) | Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols, truita) | Cigrons ECO estofats amb verdures | Mongeta tendra amb patata | Macarrons integrals ECO al pesto |
| Sipia a la planxa amb all i julivert amb amanida de pastanaga i cogombre | Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets | Truita francesa amb llesques de pà amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges | Contraçuixa de pollastre a la planxa amb quinoa saltejada | Bacallà al forn amb samfaina |
| Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO | logurt natural sense ensucrar amb | Fruita de temporada ECO | Macedònia natural |
| 31 | | | | |
| Llenties ECO estofades | | | | |
| Pollastre "El Rei del Galliner" a l'allet amb amanida d'enciam i pastanaga | | | | |
| Fruita de temporada ECO | | | | |

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern GENER 2022

| dilluns | dimarts | dimecres | dijous | divendres |
|--|--|---|---|---|
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| Sopa de pasta ECO amb brou vegetal | Verdura tricolor (Bròquil, patata i pastanaga) | Amanida verda amb ou dur | Trinxat de col i patata | Crema de porros (amb rostes de pa) |
| Truita de patates amb assortit d'enciams | Crema de pèsols | Paella de verdures amb arròs ECO | Truita de verdures de temporada amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba | Lassanya de llenties ECO gratinada amb beixamel (carbassa, ceba, salsa de tomàquet) |
| Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO | logurt natural | Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| Espaguetis amb salsa de tomàquet i formatge | Crema de verdures | Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga) | Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet | Crema de carbassó amb rostes de pa |
| Truita francesa amb amanida de tomàquet i blat de moro | Llenties ECO estofades | Tofu marinat a la planxa amb amanida d'enciam i blat de moro | Truita de carbassó amb espinacs saltejats amb ceba | Mongetes ECO saltejades amb all i julivert i amanida de tomàquet |
| Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada | Fruita de temporada ECO | Natilla |
| 24 | DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES- 25 | 26 | 27 | 28 |
| Crema de verdures amb patata (amb rostes de pa) | Amanida mezclum amb formatge fresc i poma | Cigrans ECO estofats amb verdures | Mongeta tendra amb patata | Macarrons integrals ECO al pesto |
| Llenties saltejades amb verdures | Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols, truita) | Truita francesa amb llesques de pa amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges | Quinoa saltejada verdures i amb tofu | Truita de verdures de temporada amb samfaina |
| Fruita de temporada ECO | Fruita de temporada ECO | logurt natural sense ensucrar amb | Fruita de temporada ECO | Macedònia natural |
| 31 | | | | |
| Llenties ECO estofades | | | | |
| Verdura tricolor (Mongeta tendra, patata i pastanaga) | | | | |
| Fruita de temporada ECO | | | | |