

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern ABRIL 2022

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Arròs ECO amb salsa de tomàquet Cuixetes de pollastre rostides amb escarola i taronja Fruita de temporada ECO
4	5	6	7	8
Paella de verdures amb arròs ECO Mandonguilles de vedella qualitat Q amb salsa de tomàquet Fruita de temporada ECO	Crema de pèsols Cigrons ECO estofats Fruita de temporada ECO	Espaguetis ECO a la carbonara Truita de verdures de temporada amb assortit d'enciams Fruita de temporada ECO	Trinxat de col i patata Contraçuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba Postre làctic	Crema de porros (amb rostes de pà) Lassanya de llenties ECO gratinada amb beixamel (carbassa, ceba, salsa de tomàquet) Fruita de temporada ECO
11	12	13	14	15
VACANCES DE SETMANA SANTA				
18	19	20	21	22
	Macarrons integrals ECO al pesto (oli i alfàbrega) Croquetes de pollastre amb amanida de pastanaga i cogombre Fruita de temporada ECO	Cigrons ECO estofats amb verdures Truita francesa amb llesques de pà amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges logurt natural	Mongeta tendra amb patata Contraçuixa de pollastre a la planxa amb quinoa saltejada Fruita de temporada ECO	Sopa de lletres Truita de verdures de temporada amb samfaina Roses de Sant Jordi
25	26	27	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES - 28	29
Llenties ECO estofades Pollastre "El Rei del Galliner" a l'allet amb amanida d'enciam i pastanaga Fruita de temporada ECO	Crema de carbassa (amb rostes de pà) Espirals ECO a la bolonyesa (amb carn de porc) Fruita de temporada	Patates estofades amb verdures Pollastre arrebossat amb assortit d'enciams Fruita de temporada ECO	Arròs ECO amb salsa de tomàquet Truita de carbassó amb assortit d'enciams Formatge fresc amb fruits secs	Sopa de pasta ECO amb brou vegetal Pit de gall d'indi arrebossat amb amanida de tomàquet i blat de moro Fruita de temporada ECO

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern ABRIL 2022

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Arròs ECO amb salsa de tomàquet Truita de verdura de temporada amb escarola i taronja Fruita de temporada ECO
4	5	6	7	8
Paella de verdures amb arròs ECO Truita francesa amb tomàquet al forn Fruita de temporada ECO	Crema de pèsols Bacallà al forn amb llit de ceba i porro Fruita de temporada ECO	Espaguetis amb salsa de tomàquet i formatge Amanida verda amb ou dur Fruita de temporada ECO	Trinxat de col i patata Truita de verdures de temporada amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba Postre làctic	Crema de porros (amb rostes de pa) Lassanya de llenties ECO gratinada amb beixamel (carbassa, ceba, salsa de tomàquet) Fruita de temporada ECO
11	12	13	14	15
VACANCES DE SETMANA SANTA				
18	19	20	21	22
	Macarrons integrals ECO al pesto (oli i alfàbrega) Rabes de sípia arrebossades amb amanida de pastanaga i cogombre Fruita de temporada ECO	Cigrons ECO estofats amb verdures Truita francesa amb llesques de pa amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges logurt natural	Mongeta tendra amb patata Quinoa saltejada amb verdures i formatge fresc Fruita de temporada ECO	Sopa de lletres Bacallà al forn amb samfaina Roses de Sant Jordi
25	26	27	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES - 28	29
Llenties ECO estofades Verdura tricolor (Mongeta tendra, patata i pastanaga) Fruita de temporada ECO	Crema de carbassa (amb rostes de pa) Espirals ECO amb salsa de tomàquet i tonyina 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 Formatge fresc amb fruits secs	Sopa de pasta ECO amb brou de peix Llimanda arrebossada amb amanida de tomàquet i blat de moro Fruita de temporada ECO

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern ABRIL 2022

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Arròs ECO amb salsa de tomàquet Cuixetes de pollastre rostides amb escarola i taronja Fruita de temporada ECO
4	5	6	7	8
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	Espaguetis amb salsa de tomàquet i formatge Truita de verdures de temporada amb assortit d'enciams Fruita de temporada ECO	Trinxat de col i patata Contraçuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba Postre làctic	Crema de porros (amb rostes de pa) Lassanya de llenties ECO gratinada amb beixamel (carbassa, ceba, salsa de tomàquet) Fruita de temporada ECO
11	12	13	14	15
VACANCES DE SETMANA SANTA				
18	19	20	21	22
	Macarrons integrals ECO al pesto (oli i alfàbrega) Rabes de sípia arrebossades amb amanida de pastanaga i cogombre Fruita de temporada ECO	Cigrons ECO estofats amb verdures Truita francesa amb llesques de pa amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges logurt natural	Mongeta tendra amb patata Contraçuixa de pollastre a la planxa amb quinoa saltejada Fruita de temporada ECO	Sopa de lletres Bacallà al forn amb samfaina Roses de Sant Jordi
25	26	27	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES - 28	29
Llenties ECO estofades Pollastre "El Rei del Galliner" a l'allet amb amanida d'enciam i pastanaga Fruita de temporada ECO	Crema de carbassa (amb rostes de pa) Espirals ECO amb salsa de tomàquet i tonyina 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 Formatge fresc amb fruits secs	Sopa de pasta ECO amb brou de peix Pit de gall d'indi arrebossat amb amanida de tomàquet i blat de moro Fruita de temporada ECO

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern **ABRIL 2022**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Arròs ECO amb salsa de tomàquet Cuixetes de pollastre rostides amb escarola i taronja Fruita de temporada ECO
4	5	6	7	8
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	Pasta sense gluten amb salsa de tomàquet i formatge Truita de verdures de temporada amb assortit d'enciams Fruita de temporada ECO	Trinxat de col i patata Contraçuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba logurt natural	Crema de porros (amb rostes de pa sense gluten) Lassanya de llenties ECO gratinada amb beixamel (carbassa, ceba, salsa de tomàquet) Fruita de temporada ECO
11	12	13	14	15
VACANCES DE SETMANA SANTA				
18	19	20	21	22
	Macarrons sense gluten al pesto (oli i alfàbrega) Sipia a la planxa amb all i julivert amb amanida de pastanaga i cogombre Fruita de temporada ECO	Cigrons ECO estofats amb verdures Truita francesa a/llesques de pa sense gluten amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges logurt natural	Mongeta tendra amb patata Contraçuixa de pollastre a la planxa amb quinoa saltejada Fruita de temporada ECO	Sopa de pasta sense gluten Bacallà al forn amb samfaina Roses de Sant Jordi
25	26	27	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES - 28	29
Llenties ECO estofades Pollastre "El Rei del Galliner" a l'allet amb amanida d'enciam i pastanaga Fruita de temporada ECO	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 natural	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

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern ABRIL 2022

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Arròs ECO amb salsa de tomàquet Cuixetes de pollastre rostides amb escarola i taronja Fruita de temporada ECO
4	5	6	7	8
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	Espaguetis amb salsa de tomàquet Truita de verdures de temporada amb assortit d'enciams Fruita de temporada ECO	Trinxat de col i patata Contraçuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba logurt de soja	Crema de porros sense lactosa (amb rostes de pà naturals) Timbal de lleties saltejades amb ceba, carbassa i salsa de tomàquet Fruita de temporada ECO
11	12	13	14	15
VACANCES DE SETMANA SANTA				
18	19	20	21	22
	Macarrons integrals ECO al pesto (oli i alfàbrega) Sipia a la planxa amb all i julivert amb amanida de pastanaga i cogombre Fruita de temporada ECO	Cigrons ECO estofats amb verdures Truita francesa amb llesques de pà amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges logurt de soja	Mongeta tendra amb patata Contraçuixa de pollastre a la planxa amb quinoa saltejada Fruita de temporada ECO	Sopa de lletres Bacallà al forn amb samfaina Roses de Sant Jordi
25	26	27	28	29
Lleties ECO estofades Pollastre "El Rei del Galliner" a l'allet amb amanida d'enciam i pastanaga Fruita de temporada ECO	Crema de carbassa (amb rostes de pà naturals) Espirals ECO a la bolonyesa (amb carn de porc) Fruita de temporada	Patates estofades amb verdures Lluç al forn amb salsa verda i pèsols Fruita de temporada ECO	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES - 28 Arròs ECO amb salsa de tomàquet Truita de carbassó amb assortit d'enciams logurt de soja	Sopa de pasta ECO amb brou de peix Pit de gall d'indi arrebossat amb amanida de tomàquet i blat de moro Fruita de temporada ECO

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern ABRIL 2022

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Arròs ECO amb salsa de tomàquet Cuixetes de pollastre rostides amb escarola i taronja Fruita de temporada ECO
4	5	6	7	8
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	Espaguetis amb salsa de tomàquet Truita de verdures de temporada amb assortit d'enciams Fruita de temporada ECO	Trinxat de col i patata Contraçuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba logurt de soja	Crema de porros sense lactosa (amb rostes de pà naturals) Timbal de lleties saltejades amb ceba, carbassa i salsa de tomàquet Fruita de temporada ECO
11	12	13	14	15
VACANCES DE SETMANA SANTA				
18	19	20	21	22
	Macarrons integrals ECO al pesto (oli i alfàbrega) Sipia a la planxa amb all i julivert amb amanida de pastanaga i cogombre Fruita de temporada ECO	Cigrons ECO estofats amb verdures Truita francesa amb llesques de pà amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges logurt de soja	Mongeta tendra amb patata Contraçuixa de pollastre a la planxa amb quinoa saltejada Fruita de temporada ECO	Sopa de lletres Bacallà al forn amb samfaina Roses de Sant Jordi
25	26	27	28	29
Lleties ECO estofades Verdura tricolor (Mongeta tendra, patata i pastanaga) Fruita de temporada ECO	Crema de carbassa (amb rostes de pà naturals) Espirals ECO a la bolonyesa (amb carn de porc)(sense formatge) Fruita de temporada	Patates estofades amb verdures Lluç al forn amb salsa verda i pèsols Fruita de temporada ECO	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES - 28 Arròs ECO amb salsa de tomàquet Truita de carbassó amb assortit d'enciams logurt de soja	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

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern ABRIL 2022

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Arròs ECO amb salsa de tomàquet Cuixetes de pollastre rostides amb escarola i taronja Fruita de temporada ECO
4	5	6	7	8
Paella de verdures amb arròs ECO	Crema de pèsols	Espaguetis amb salsa de tomàquet	Trinxat de col i patata	Crema de porros sense lactosa (amb rostes de pà naturals)
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	Timbal de lleties saltejades amb ceba, carbassa i salsa de tomàquet
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt de soja	Fruita de temporada ECO
11	12	13	14	15
VACANCES DE SETMANA SANTA				
18	19	20	21	22
	Macarrons integrals ECO al pesto (oli i alfàbrega)	Cigrons ECO estofats amb verdures	Mongeta tendra amb patata	Sopa de lletres
	Sipia a la planxa amb all i julivert amb amanida de pastanaga i cogombre	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	logurt de soja	Fruita de temporada ECO	Roses de Sant Jordi
25	26	27	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES - 28	29
Lleties ECO estofades	Crema de carbassa (amb rostes de pà naturals)	Patates estofades amb verdures	Arròs ECO amb salsa de tomàquet	Sopa de pasta ECO amb brou de peix
Pollastre "El Rei del Galliner" a l'allet amb amanida d'enciam i pastanaga	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 ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt de soja	Fruita de temporada ECO

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern ABRIL 2022

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Arròs ECO amb salsa de tomàquet Cuixetes de pollastre rostides amb escarola i taronja Fruita de temporada ECO
4	5	6	7	8
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	Espaguetis ECO a la carbonara Truita de verdures de temporada amb assortit d'enciams Fruita de temporada ECO	Trinxat de col i patata Contraçuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba logurt natural	Crema de porros (amb rostes de pa naturals) Lassanya de llenties ECO gratinada amb beixamel (carbassa, ceba, salsa de tomàquet) Fruita de temporada ECO
11	12	13	14	15
VACANCES DE SETMANA SANTA				
18	19	20	21	22
	Macarrons integrals ECO al pesto (oli i alfàbrega) Rabes de sípia arrebossades amb amanida de pastanaga i cogombre Fruita de temporada ECO	Cigrons ECO estofats amb verdures Truita francesa amb llesques de pa amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges logurt natural	Mongeta tendra amb patata Contraçuixa de pollastre a la planxa amb quinoa saltejada Fruita de temporada ECO	Sopa de lletres Bacallà al forn amb samfaina Roses de Sant Jordi
25	26	27	28	29
Llenties ECO estofades Pollastre "El Rei del Galliner" a l'allet amb amanida d'enciam i pastanaga Fruita de temporada ECO	Crema de carbassa (amb rostes de pa naturals) Espirals ECO a la bolonyesa (amb carn de porc) Fruita de temporada	Patates estofades amb verdures Lluç al forn amb salsa verda i pèsols Fruita de temporada ECO	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES - 28 Arròs ECO amb salsa de tomàquet Truita de carbassó amb assortit d'enciams logurt natural	Sopa de pasta ECO amb brou de peix Pit de gall d'indi arrebossat amb amanida de tomàquet i blat de moro Fruita de temporada ECO

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern ABRIL 2022

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Arròs ECO amb salsa de tomàquet Cuixetes de pollastre rostides amb escarola i taronja Fruita de temporada ECO
4	5	6	7	8
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	Pasta sense gluten amb salsa de tomàquet Truita de verdures de temporada amb assortit d'enciams Fruita de temporada ECO	Trinxat de col i patata Contraçuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba logurt de soja	Crema de porros sense lactosa (amb rostes de pà naturals) Timbal de lleties saltejades amb ceba, carbassa i salsa de tomàquet Fruita de temporada ECO
11	12	13	14	15
VACANCES DE SETMANA SANTA				
18	19	20	21	22
	Macarrons sense gluten al pesto (oli i alfàbrega) Sipia a la planxa amb all i julivert amb amanida de pastanaga i cogombre Fruita de temporada ECO	Cigrons ECO estofats amb verdures Truita francesa a/llesques de pà sense gluten amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges logurt de soja	Mongeta tendra amb patata Contraçuixa de pollastre a la planxa amb quinoa saltejada Fruita de temporada ECO	Sopa de pasta sense gluten Bacallà al forn amb samfaina Roses de Sant Jordi
25	26	27	28	29
Lleties ECO estofades Pollastre "El Rei del Galliner" a l'allet amb amanida d'enciam i pastanaga Fruita de temporada ECO	Crema de carbassa amb rostes de pà 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	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES - 28 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

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern ABRIL 2022

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Arròs ECO amb salsa de tomàquet Cuixetes de pollastre rostides amb escarola i taronja Fruita de temporada ECO
4	5	6	7	8
Paella de verdures sense pèsols amb arròs ECO Truita francesa amb tomàquet al forn Fruita de temporada ECO	Verdura tricolor (Bròquil, patata i pastanaga) Bacallà al forn amb llit de ceba i porro Fruita de temporada ECO	Espaguetis ECO a la carbonara Truita de verdures de temporada amb assortit d'enciams Fruita de temporada ECO	Trinxat de col i patata Contraçuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba logurt natural	Crema de porros sense lactosa (amb rostes de pà naturals) Pollastre a la planxa amb patates al vapor Fruita de temporada ECO
11	12	13	14	15
VACANCES DE SETMANA SANTA				
18	19	20	21	22
	Macarrons integrals ECO al pesto (oli i alfàbrega) Sipia a la planxa amb all i julivert amb amanida de pastanaga i cogombre Fruita de temporada ECO	Purè de patates natural Truita francesa amb llesques de pà amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges logurt natural	Mongeta tendra amb patata Contraçuixa de pollastre a la planxa amb quinoa saltejada Fruita de temporada ECO	Sopa de lletres Bacallà al forn amb samfaina Roses de Sant Jordi
25	26	27	28	29
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	Crema de carbassa (amb rostes de pà naturals) Espirals ECO amb salsa de tomàquet i tonyina Fruita de temporada	Patates estofades amb verdures (no pèsols) Lluç al forn amb salsa verda Fruita de temporada ECO	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES - 28 Arròs ECO amb salsa de tomàquet Truita de carbassó amb assortit d'enciams logurt natural	Sopa de pasta ECO amb brou de peix Pit de gall d'indi arrebossat amb amanida de tomàquet i blat de moro Fruita de temporada ECO

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern ABRIL 2022

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Arròs ECO amb salsa de tomàquet Cuixetes de pollastre rostides amb escarola i taronja Fruita de temporada ECO
4	5	6	7	8
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	Espaguetis ECO a la carbonara Truita de verdures de temporada amb assortit d'enciams Fruita de temporada ECO	Trinxat de col i patata Contraçuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba Postre làctic	Crema de porros (amb rostes de pa) Lassanya de llenties ECO gratinada amb beixamel (carbassa, ceba, salsa de tomàquet) Fruita de temporada ECO
11	12	13	14	15
VACANCES DE SETMANA SANTA				
18	19	20	21	22
	Macarrons integrals ECO al pesto (oli i alfàbrega) Sipia a la planxa amb all i julivert amb amanida de pastanaga i cogombre Fruita de temporada ECO	Cigrons ECO estofats amb verdures Truita francesa amb llesques de pa amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges logurt natural	Mongeta tendra amb patata Contraçuixa de pollastre a la planxa amb quinoa saltejada Fruita de temporada ECO	Sopa de lletres Bacallà al forn amb samfaina Roses de Sant Jordi
25	26	27	28	29
Llenties ECO estofades Pollastre "El Rei del Galliner" a l'allet amb amanida d'enciam i pastanaga Fruita de temporada ECO	Crema de carbassa (amb rostes de pa) Espirals ECO a la bolonyesa (amb carn de porc) Fruita de temporada	Patates estofades amb verdures Lluç al forn amb salsa verda i pèsols Fruita de temporada ECO	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES - 28 Arròs ECO amb salsa de tomàquet Truita de carbassó amb assortit d'enciams Formatge fresc amb fruits secs	Sopa de pasta ECO amb brou de peix Pit de gall d'indi arrebossat amb amanida de tomàquet i blat de moro Fruita de temporada ECO

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern ABRIL 2022

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Arròs ECO amb salsa de tomàquet Cuixetes de pollastre rostides amb escarola i taronja Fruita de temporada ECO
4	5	6	7	8
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	Espaguetis amb salsa de tomàquet Lluç a la planxa amb assortit d'enciams Fruita de temporada ECO	Trinxat de col i patata Contraçuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba logurt natural	Crema de porros (amb rostes de pa naturals) Timbal de lleties saltejades amb ceba, carbassa i salsa de tomàquet Fruita de temporada ECO
11	12	13	14	15
VACANCES DE SETMANA SANTA				
18	19	20	21	22
	Macarrons integrals ECO al pesto (oli i alfàbrega) Sipia a la planxa amb all i julivert amb amanida de pastanaga i cogombre Fruita de temporada ECO	Cigrons ECO estofats amb verdures Amanida d'enciam, canònges, tomàquet, tonyina i olives logurt natural	Mongeta tendra amb patata Contraçuixa de pollastre a la planxa amb quinoa saltejada Fruita de temporada ECO	Sopa pasta (sense ou) Bacallà al forn amb samfaina Roses de Sant Jordi
25	26	27	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES - 28	29
Lleties ECO estofades Pollastre "El Rei del Galliner" a l'allet amb amanida d'enciam i pastanaga Fruita de temporada ECO	Crema de carbassa (amb rostes de pa naturals) Espirals ECO a la bolonyesa (amb carn de porc) (sense formatge) 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 Sipia a la planxa amb all i julivert i assortit d'enciams logurt natural amb fruits secs	Sopa de pasta ECO amb brou de peix Pit de gall d'indi arrebossat sense ou amb amanida de tomàquet i blat de moro Fruita de temporada ECO

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern ABRIL 2022

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Arròs ECO amb salsa de tomàquet Cuixetes de pollastre rostides amb escarola i taronja Fruita de temporada ECO
4	5	6	7	8
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	Espaguetis amb salsa de tomàquet Lluç a la planxa amb assortit d'enciams Fruita de temporada ECO	Trinxat de col i patata Contraçuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba logurt natural	Crema de porros (amb rostes de pà naturals) Timbal de lleties saltejades amb ceba, carbassa i salsa de tomàquet Fruita de temporada ECO
11	12	13	14	15
VACANCES DE SETMANA SANTA				
18	19	20	21	22
	Macarrons integrals ECO al pesto (oli i alfàbrega) Sipia a la planxa amb all i julivert amb amanida de pastanaga i cogombre Fruita de temporada ECO	Amanida d'enciam, canònges, tomàquet, tonyina i olives Truita francesa amb llesques de pà amb tomàquet logurt natural	Mongeta tendra amb patata Contraçuixa de pollastre a la planxa amb quinoa saltejada Fruita de temporada ECO	Sopa de pasta (sense ou) Bacallà al forn amb samfaina Roses de Sant Jordi
25	26	27	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES - 28	29
Lleties ECO estofades Pollastre "El Rei del Galliner" a l'allet amb amanida d'enciam i pastanaga Fruita de temporada ECO	Crema de carbassa (amb rostes de pà naturals) Espirals ECO a la bolonyesa (amb carn de porc) (sense formatge) 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 Sipia a la planxa amb all i julivert i assortit d'enciams logurt natural	Sopa de pasta ECO amb brou de peix Pit de gall d'indi arrebossat sense ou amb amanida de tomàquet i blat de moro Fruita de temporada ECO

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern ABRIL 2022

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Arròs ECO amb salsa de tomàquet Cuixetes de pollastre rostides amb escarola i taronja Fruita de temporada ECO
4	5	6	7	8
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	Espaguetis amb salsa de tomàquet Truita de verdures de temporada amb assortit d'enciams Fruita de temporada ECO	Trinxat de col i patata Contraçuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba Postre làctic	Crema de porros Timbal de lenties saltejades amb ceba, carbassa i salsa de tomàquet Fruita de temporada ECO
11	12	13	14	15
VACANCES DE SETMANA SANTA				
18	19	20	21	22
	Macarrons integrals ECO al pesto Sipia a la planxa amb all i julivert amb amanida de pastanaga i cogombre Fruita de temporada ECO	Cigrons ECO estofats amb verdures Truita francesa amb llesques de pa amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges logurt natural	Mongeta tendra amb patata Contraçuixa de pollastre a la planxa amb quinoa saltejada amb verdures Fruita de temporada ECO	Sopa de lletres Bacallà al forn amb samfaina Roses de Sant Jordi
25	26	27	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES - 28	29
Llenties ECO estofades Pollastre "El Rei del Galliner" a l'allet amb amanida d'enciam i pastanaga Fruita de temporada ECO	Crema de carbassa (amb rostes de pa) Espirals ECO a la bolonyesa (amb 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 Formatge fresc amb fruits secs	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

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern ABRIL 2022

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Arròs ECO amb salsa de tomàquet Truita de verdura de temporada amb escarola i taronja Fruita de temporada ECO
4	5	6	7	8
Paella de verdures amb arròs ECO Truita francesa amb tomàquet al forn Fruita de temporada ECO	Crema de pèsols Bacallà al forn amb llit de ceba i porro Fruita de temporada ECO	Espaguetis amb salsa de tomàquet i formatge Amanida verda amb ou dur Fruita de temporada ECO	Trinxat de col i patata Truita de verdures de temporada amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba Postre làctic	Crema de porros (amb rostes de pà) Lassanya de llenties ECO gratinada amb beixamel (carbassa, ceba, salsa de tomàquet) Fruita de temporada ECO
11	12	13	14	15
VACANCES DE SETMANA SANTA				
18	19	20	21	22
	Macarrons integrals ECO al pesto Rabes de sípia arrebossades amb amanida de pastanaga i cogombre Fruita de temporada ECO	Cigrons ECO estofats amb verdures Truita francesa amb llesques de pà amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges logurt natural	Mongeta tendra amb patata Quinoa saltejada amb verdures i formatge fresc Fruita de temporada ECO	Sopa de lletres Bacallà al forn amb samfaina Roses de Sant Jordi
25	26	27	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES - 28	29
Llenties ECO estofades Verdura tricolor (Mongeta tendra, patata i pastanaga) Fruita de temporada ECO	Crema de carbassa (amb rostes de pà) Espirals ECO amb salsa de tomàquet i formatge ratllat 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 Fruita de temporada ECO	Sopa de pasta ECO amb brou vegetal Llimanda arrebossada amb amanida de tomàquet i blat de moro Fruita de temporada ECO

GUERAU DE LIOST

menú tardor/hivern ABRIL 2022

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Arròs ECO amb salsa de tomàquet Cuixetes de pollastre rostides amb escarola i taronja Fruita de temporada ECO
4	5	6	7	8
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	Espaguetis ECO a la carbonara Truita de verdures de temporada amb assortit d'enciams Fruita de temporada ECO	Trinxat de col i patata Contraçuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i ceba Postre làctic	Crema de porros (amb rostes de pà) Lassanya de llenties ECO gratinada amb beixamel (carbassa, ceba, salsa de tomàquet) Fruita de temporada ECO
11	12	13	14	15
VACANCES DE SETMANA SANTA				
18	19	20	21	22
	Macarrons integrals ECO al pesto Rabes de sípia arrebossades amb amanida de pastanaga i cogombre Fruita de temporada ECO	Puré de patates natural Truita francesa amb llesques de pà amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges logurt natural	Mongeta tendra amb patata Contraçuixa de pollastre a la planxa amb quinoa saltejada amb verdures Fruita de temporada ECO	Sopa de lletres Bacallà al forn amb samfaina Roses de Sant Jordi
25	26	27	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES - 28	29
Llenties ECO estofades Pollastre "El Rei del Galliner" a l'allet amb amanida d'enciam i pastanaga Fruita de temporada ECO	Crema de carbassa (amb rostes de pà) Espirals ECO a la bolonyesa (amb carn de porc) (amb formatge ratllat a part) 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 Formatge fresc amb fruits secs	Sopa de pasta ECO amb brou de peix Pit de gall d'indi arrebossat amb amanida de tomàquet i blat de moro Fruita de temporada ECO