

GUERAU DE LIOST

menú temporada de calor MAIG 2022

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2	3	4	5	6
Arròs ECO a la cassola	Mongetes vermelles ECO estofades	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Amanida de pasta ECO (pastanaga, blat de moro, tomàquet)	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
9	10	11	12	13
Llenties ECO estofades	Vichyssoise freda (amb rostes de pà)	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre	Arròs ECO amb salsa de tomàquet
Truita de pernil amb amanida d'enciam i tomàquet	Fideus ECO estofats amb verdures	Costelles de porc a la barbacoa amb assortit d'enciams i pastanaga	Hamburguesa amb patates fregides	Cuixetes de pollastre rostides amb escarola i taronja
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
16	17	18	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES- 19	20
Paella de verdures amb arròs ECO	Crema de pèsols	Espaguetis ECO a la carbonara	Trinxat de col i patata	Sopa de tomàquet freda
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 pastanaga	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
23	24	25	FESTA DEL MENJADOR - 26	27
Olla de blat (ceba, bledes, carbassa, patata, blat, mongeta)	Llenties ECO estofades	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Amanida de pasta ECO (tomàquet, olives, ou)	FESTIU LOCAL
Gall d'indi a la cassola	Truita de formatge amb amanida de tomàquet i pastanaga	Pernillets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro	Llibrets de llom	
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Gelat cornet	
30	31			
Mongeta tendra amb patata	Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols, truita)			
Pollastre a la planxa amb amanida de pastanaga i cogombre	Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets			
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO			

GUERAU DE LIOST

menú temporada de calor **MAIG 2022**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2	3	4	5	6
Arròs ECO amb verdures	Mongetes vermelles ECO estofades	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Amanida de pasta ECO (pastanaga, blat de moro, bonitol)	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 gambes
Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO
9	10	11	12	13
Llenties ECO estofades	Vichyssoise freda (amb rostes de pà)	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta ECO amb brou vegetal	Arròs ECO amb salsa de tomàquet
Crema de verdures	Fideuà amb fideus ECO	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	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
16	17	18	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES- 19	20
Paella de verdures amb arròs ECO	Crema de pèsols	Espaguetis amb salsa de tomàquet i formatge	Trinxat de col i patata	Sopa de tomàquet freda
Truita francesa amb tomàquet al forn	Bacallà al forn amb llit de ceba i porro	Amanida verda amb ou dur	Truita de verdures de temporada amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i pastanaga	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
23	24	25	FESTA DEL MENJADOR - 26	27
Olla de blat (ceba, bledes, carbassa, patata, blat, mongeta)	Llenties ECO estofades	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Amanida de pasta ECO (tomàquet, olives, bonitol)	FESTIU LOCAL
Truita francesa amb amanida de tomàquet i blat de moro	Crema de verdures	Llimanda a la planxa amb amanida d'enciam i blat de moro	Lluç arrebossat	
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Gelat cornet	
30	31			
Mongeta tendra amb patata	Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols, truita)			
Rabes de sípia arrebossades amb amanida de pastanaga i cogombre	Lluç a la planxa amb xampinyons saltejats			
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO			

GUERAU DE LIOST

menú temporada de calor **MAIG 2022**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2	3	4	5	6
Arròs ECO amb verdures	Mongetes vermelles ECO estofades	Verdura tricolor (Pèsol, patata i pastanaga)	Amanida de pasta ECO (pastanaga, blat de moro, bonitol)	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 gambes
Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO
9	10	11	12	13
Llenties ECO estofades	Vichyssoise freda (amb rostes de pà)	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre	Arròs ECO amb salsa de tomàquet
Crema de verdures	Fideuà amb fideus ECO	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	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
16	17	18	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES- 19	20
Paella de verdures amb arròs ECO	Crema de pèsols	Espaguetis amb salsa de tomàquet i formatge	Trinxat de col i patata	Sopa de tomàquet freda
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 pastanaga	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
23	24	25	FESTA DEL MENJADOR - 26	27
Olla de blat (ceba, bledes, carbassa, patata, blat, mongeta)	Llenties ECO estofades	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Amanida de pasta ECO (tomàquet, olives, bonitol)	FESTIU LOCAL
Gall d'indi a la cassola	Truita de formatge amb amanida de tomàquet i pastanaga	Pernillets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro	Lluç arrebossat	
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Gelat cornet	
30	31			
Mongeta tendra amb patata	Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols, truita)			
Rabes de sípia arrebossades amb amanida de pastanaga i cogombre	Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets			
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO			

GUERAU DE LIOST

menú temporada de calor **MAIG 2022**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2	3	4	5	6
Arròs ECO a la cassola	Mongetes vermelles ECO estofades	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Amanida de pasta sense gluten (pastanaga, blat de moro, bonitol)	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 gambes
Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO
9	10	11	12	13
Llenties ECO estofades	Vichyssoise freda	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta sense gluten amb brou de pollastre	Arròs ECO amb salsa de tomàquet
Truita de pernil amb amanida d'enciam i tomàquet	Fideuà amb pasta sense gluten	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	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
16	17	18	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES- 19	20
Paella de verdures amb arròs ECO	Crema de pèsols	Pasta sense gluten amb salsa de tomàquet i formatge	Trinxat de col i patata	Sopa de tomàquet freda
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 pastanaga	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
23	24	25	FESTA DEL MENJADOR - 26	27
Sopa de pasta sense gluten amb brou vegetal	Llenties ECO estofades	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Amanida de pasta sense gluten (tomàquet, olives, bonitol)	FESTIU LOCAL
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	Llom a la planxa	
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Gelat apte	
30	31			
Mongeta tendra amb patata	Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols, truita)			
Sipia a la planxa amb all i julivert amb amanida de pastanaga i cogombre	Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets			
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO			

GUERAU DE LIOST

menú temporada de calor **MAIG 2022**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2	3	4	5	6
Arròs ECO a la cassola	Mongetes vermelles ECO estofades	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Amanida de pasta ECO (pastanaga, blat de moro, bonitol)	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 gambes
Fruita de temporada ECO	logurt de soja	Fruita de temporada ECO	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO
9	10	11	12	13
Llenties ECO estofades	Vichyssoise freda sense lactosa	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre	Arròs ECO amb salsa de tomàquet
Truita de pernil amb amanida d'enciam i tomàquet	Fideuà amb fideus ECO	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
16	17	18	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES- 19	20
Paella de verdures amb arròs ECO	Crema de pèsols	Espaguetis amb salsa de tomàquet	Trinxat de col i patata	Sopa de tomàquet freda
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 pastanaga	Timbal de llenties 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
23	24	25	FESTA DEL MENJADOR - 26	27
Olla de blat (ceba, bledes, carbassa, patata, blat, mongeta)	Llenties ECO estofades	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Amanida de pasta ECO (tomàquet, olives, bonitol)	FESTIU LOCAL
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	Llom a la planxa	
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Gelat apte	
30	31			
Mongeta tendra amb patata	Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols, truita)			
Sipia a la planxa amb all i julivert amb amanida de pastanaga i cogombre	Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets			
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO			

GUERAU DE LIOST

menú temporada de calor **MAIG 2022**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2	3	4	5	6
Arròs ECO a la cassola	Mongetes vermelles ECO estofades	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Amanida de pasta ECO (pastanaga, blat de moro, bonitol)	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 planxa amb bledes saltejades amb all	Truita de patates amb amanida d'enciam i canonges	Cigrons ECO saltejats amb espinacs i gambes
Fruita de temporada ECO	logurt de soja	Fruita de temporada ECO	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO
9	10	11	12	13
Llenties ECO estofades	Vichyssoise freda sense lactosa	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre	Arròs ECO amb salsa de tomàquet
Crema de verdures	Fideuà amb fideus ECO	Truita francesa amb assortit d'enciams i pastanaga	Peix a la planxa amb patates	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
16	17	18	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES- 19	20
Paella de verdures amb arròs ECO	Crema de pèsols	Espaguetis amb salsa de tomàquet	Trinxat de col i patata	Sopa de tomàquet freda
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 pastanaga	Timbal de llenties 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
23	24	25	FESTA DEL MENJADOR - 26	27
Olla de blat (ceba, bledes, carbassa, patata, blat, mongeta)	Llenties ECO estofades	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Amanida de pasta ECO (tomàquet, olives, bonitol)	FESTIU LOCAL
Gall d'indi a la cassola	Crema de verdures	Pernillets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro	Llom a la planxa	
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Gelat cornet	
30	31			
Mongeta tendra amb patata	Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols, truita)			
Sipia a la planxa amb all i julivert amb amanida de pastanaga i cogombre	Lluç a la planxa amb xampinyons saltejats			
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO			

GUERAU DE LIOST

menú temporada de calor MAIG 2022

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2	3	4	5	6
Arròs ECO amb verdures	Mongetes vermelles ECO estofades	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Amanida de pasta ECO (pastanaga, blat de moro, bonitol)	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 gambes
Fruita de temporada ECO	logurt de soja	Fruita de temporada ECO	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO
9	10	11	12	13
Llenties ECO estofades	Vichyssoise freda sense lactosa	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre	Arròs ECO amb salsa de tomàquet
Truita de pernil amb amanida d'enciam i tomàquet	Fideuà amb fideus ECO	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
16	17	18	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES- 19	20
Paella de verdures amb arròs ECO	Crema de pèsols	Espaguetis amb salsa de tomàquet	Trinxat de col i patata	Sopa de tomàquet freda
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 pastanaga	Timbal de llenties 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
23	24	25	FESTA DEL MENJADOR - 26	27
Olla de blat (ceba, bledes, carbassa, patata, blat, mongeta)	Llenties ECO estofades	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Amanida de pasta ECO (tomàquet, olives, bonitol)	FESTIU LOCAL
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	Llom a la planxa	
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Gelat apte	
30	31			
Mongeta tendra amb patata	Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols, truita)			
Sipia a la planxa amb all i julivert amb amanida de pastanaga i cogombre	Lluç a la planxa amb xampinyons saltejats			
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO			

GUERAU DE LIOST

menú temporada de calor **MAIG 2022**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2	3	4	5	6
Arròs ECO a la cassola	Mongetes vermelles ECO estofades	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Amanida de pasta ECO (pastanaga, blat de moro, bonitol)	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 gambes
Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO
9	10	11	12	13
Llenties ECO estofades	Vichyssoise freda	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre	Arròs ECO amb salsa de tomàquet
Truita de pernil amb amanida d'enciam i tomàquet	Fideuà amb fideus ECO	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 natural	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
16	17	18	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES- 19	20
Paella de verdures amb arròs ECO	Crema de pèsols	Espaguetis ECO a la carbonara	Trinxat de col i patata	Sopa de tomàquet freda
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 pastanaga	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
23	24	25	FESTA DEL MENJADOR - 26	27
Olla de blat (ceba, bledes, carbassa, patata, blat, mongeta)	Llenties ECO estofades	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Amanida de pasta ECO (tomàquet, olives, bonitol)	FESTIU LOCAL
Gall d'indi a la cassola	Truita de formatge amb amanida de tomàquet i pastanaga	Pernillets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro	Llibrets de llom	
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Gelat apte	
30	31			
Mongeta tendra amb patata	Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols, truita)			
Rabes de sípia arrebossades amb amanida de pastanaga i cogombre	Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets			
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO			

GUERAU DE LIOST

menú temporada de calor **MAIG 2022**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2	3	4	5	6
Arròs ECO a la cassola	Mongetes vermelles ECO estofades	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Amanida de pasta sense gluten (pastanaga, blat de moro, bonitol)	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 gambes
Fruita de temporada ECO	logurt de soja	Fruita de temporada ECO	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO
9	10	11	12	13
Llenties ECO estofades	Vichyssoise freda sense lactosa	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta sense gluten amb brou de pollastre	Arròs ECO amb salsa de tomàquet
Truita de pernil amb amanida d'enciam i tomàquet	Fideuà amb pasta sense gluten	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	logurt de soja	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
16	17	18	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES- 19	20
Paella de verdures amb arròs ECO	Crema de pèsols	Pasta sense gluten amb salsa de tomàquet	Trinxat de col i patata	Sopa de tomàquet freda
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 pastanaga	Timbal de llenties 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
23	24	25	FESTA DEL MENJADOR - 26	27
Sopa de pasta sense gluten amb brou vegetal	Llenties ECO estofades	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Amanida de pasta sense gluten (tomàquet, olives, bonitol)	FESTIU LOCAL
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	Llom a la planxa	
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Gelat apte	
30	31			
Mongeta tendra amb patata	Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols, truita)			
Sipia a la planxa amb all i julivert amb amanida de pastanaga i cogombre	Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets			
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO			

GUERAU DE LIOST

menú temporada de calor MAIG 2022

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2	3	4	5	6
Arròs ECO a la cassola	Crema de verdures de temporada	Verdura tricolor (Pastanaga, carbassó i patata)	Amanida de pasta ECO (pastanaga, blat de moro, bonitol)	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
9	10	11	12	13
Crema de verdures	Vichyssoise freda sense lactosa	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre	Arròs ECO amb salsa de tomàquet
Truita de pernil amb amanida d'enciam i tomàquet	Fideuà amb fideus ECO	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 natural	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
16	17	18	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES- 19	20
Paella de verdures sense pèsols amb arròs ECO	Verdura tricolor (Bròquil, patata i pastanaga)	Espaguetis ECO a la carbonara	Trinxat de col i patata	Sopa de tomàquet freda
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 pastanaga	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
23	24	25	FESTA DEL MENJADOR - 26	27
Sopa de pasta ECO amb brou vegetal	Crema de verdures	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Amanida de pasta ECO (tomàquet, olives, bonitol)	FESTIU LOCAL
Gall d'indi a la cassola sense pèsols	Truita de formatge amb amanida de tomàquet i pastanaga	Pernillets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro	Llibrets de llom	
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Gelat apte	
30	31			
Mongeta tendra amb patata	Arròs amb pastanaga i blat de moro			
Sipia a la planxa amb all i julivert amb amanida de pastanaga i cogombre	Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets			
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO			

GUERAU DE LIOST

menú temporada de calor **MAIG 2022**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2	3	4	5	6
Arròs ECO a la cassola	Mongetes vermelles ECO estofades	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Amanida de pasta ECO (pastanaga, blat de moro, bonitol)	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 gambes
Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO
9	10	11	12	13
Llenties ECO estofades	Vichyssoise freda (amb rostes de pà)	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre	Arròs ECO amb salsa de tomàquet
Truita de pernil amb amanida d'enciam i tomàquet	Fideuà amb fideus ECO	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	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
16	17	18	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES- 19	20
Paella de verdures amb arròs ECO	Crema de pèsols	Espaguetis ECO a la carbonara	Trinxat de col i patata	Sopa de tomàquet freda
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 pastanaga	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
23	24	25	FESTA DEL MENJADOR - 26	27
Olla de blat (ceba, bledes, carbassa, patata, blat, mongeta)	Llenties ECO estofades	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Amanida de pasta ECO (tomàquet, olives, bonitol)	FESTIU LOCAL
Gall d'indi a la cassola	Truita de formatge amb amanida de tomàquet i pastanaga	Pernillets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro	Llibrets de llom	
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Gelat cornet	
30	31			
Mongeta tendra amb patata	Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols, truita)			
Sipia a la planxa amb all i julivert amb amanida de pastanaga i cogombre	Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets			
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO			

GUERAU DE LIOST

menú temporada de calor **MAIG 2022**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2	3	4	5	6
Arròs ECO a la cassola	Mongetes vermelles ECO estofades	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Amanida de pasta ECO (pastanaga, blat de moro, bonitol)	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 gambes
Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO
9	10	11	12	13
Llenties ECO estofades	Vichyssoise freda sense lactosa	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre	Arròs ECO amb salsa de tomàquet
Crema de verdures	Fideuà amb fideus ECO	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	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
16	17	18	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES- 19	20
Paella de verdures amb arròs ECO	Crema de pèsols	Espaguetis amb salsa de tomàquet	Trinxat de col i patata	Sopa de tomàquet freda
Mandonguilles de vedella qualitat Q amb salsa de tomàquet	Bacallà al forn amb llit de ceba i porro	Lluç a la planxa amb assortit d'enciams	Contraçuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i pastanaga	Timbal de llenties 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
23	24	25	FESTA DEL MENJADOR - 26	27
Olla de blat (ceba, bledes, carbassa, patata, blat, mongeta)	Llenties ECO estofades	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Amanida de pasta ECO (tomàquet, olives, bonitol)	FESTIU LOCAL
Gall d'indi a la cassola	Bacallà al forn amb llit de verdures i amanida	Pernillets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro	Llom a la planxa	
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Gelat apte	
30	31			
Mongeta tendra amb patata	Arròs amb pastanaga i blat de moro			
Sipia a la planxa amb all i julivert amb amanida de pastanaga i cogombre	Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets			
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO			

GUERAU DE LIOST

menú temporada de calor **MAIG 2022**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2	3	4	5	6
Arròs ECO a la cassola	Mongetes vermelles ECO estofades	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Amanida de pasta ECO (pastanaga, blat de moro, bonitol)	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 gambes
Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO
9	10	11	12	13
Llenties ECO estofades	Vichyssoise freda sense lactosa	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre	Arròs ECO amb salsa de tomàquet
Crema de verdures	Fideuà amb fideus ECO	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	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
16	17	18	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES- 19	20
Paella de verdures amb arròs ECO	Crema de pèsols	Espaguetis amb salsa de tomàquet	Trinxat de col i patata	Sopa de tomàquet freda
Mandonguilles de vedella qualitat Q amb salsa de tomàquet	Bacallà al forn amb llit de ceba i porro	Lluç a la planxa amb assortit d'enciams	Contraçuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i pastanaga	Timbal de llenties 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
23	24	25	FESTA DEL MENJADOR - 26	27
Olla de blat (ceba, bledes, carbassa, patata, blat, mongeta)	Llenties ECO estofades	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Amanida de pasta ECO (tomàquet, olives, bonitol)	FESTIU LOCAL
Gall d'indi a la cassola	Bacallà al forn amb llit de verdures i amanida	Pernillets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro	Llom a la planxa	
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Gelat apte	
30	31			
Mongeta tendra amb patata	Arròs amb pastanaga i blat de moro			
Sipia a la planxa amb all i julivert amb amanida de pastanaga i cogombre	Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets			
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO			

GUERAU DE LIOST

menú temporada de calor MAIG 2022

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2	3	4	5	6
Arròs ECO a la cassola	Mongetes vermelles ECO estofades	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Amanida de pasta ECO (pastanaga, blat de moro, bonitol)	Crema de carbassó (amb rostes de pà)
Pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i remolatxa	Crema de verdures de temporada	Lluç arrebossat i bledes saltejades amb all	Truita de patates amb amanida d'enciam i canonges	Cigrons ECO saltejats amb espinacs i gambes
Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO
9	10	11	12	13
Llenties ECO estofades	Vichyssoise freda	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre	Arròs ECO amb salsa de tomàquet
Crema de verdures	Fideuà de peix amb fideus ECO	Truita francesa amb assortit d'enciams i pastanaga	Peix a la planxa amb patates fregides	Cuixetes de pollastre rostides amb escarola i taronja
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
16	17	18	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES- 19	20
Paella de verdures amb arròs ECO	Crema de pèsols	Espaguetis amb salsa de tomàquet	Trinxat de col i patata	Sopa de tomàquet freda
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 pastanaga	Timbal de llenties 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
23	24	25	FESTA DEL MENJADOR - 26	27
Olla de blat (ceba, bledes, carbassa, patata, blat, mongeta)	Llenties ECO estofades	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Amanida de pasta ECO (tomàquet, olives, bonitol)	FESTIU LOCAL
Gall d'indi a la cassola	Crema de verdures	Pernillets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro	Llom a la planxa	
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Gelat cornet	
30	31			
Mongeta tendra amb patata	Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols, truita)			
Sipia a la planxa amb all i julivert amb amanida de pastanaga i cogombre	Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets			
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO			

GUERAU DE LIOST

menú temporada de calor MAIG 2022

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2	3	4	5	6
Arròs ECO amb verdures	Mongetes vermelles ECO estofades	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Amanida de pasta ECO (pastanaga, blat de moro, bonitol)	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 gambes
Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO
9	10	11	12	13
Llenties ECO estofades	Vichyssoise freda (amb rostes de pà)	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta ECO amb brou vegetal	Arròs ECO amb salsa de tomàquet
Crema de verdures	Fideuà amb fideus ECO	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	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
16	17	18	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES- 19	20
Paella de verdures amb arròs ECO	Crema de pèsols	Espaguetis amb salsa de tomàquet i formatge	Trinxat de col i patata	Sopa de tomàquet freda
Truita francesa amb tomàquet al forn	Bacallà al forn amb llit de ceba i porro	Amanida verda amb ou dur	Truita de verdures de temporada amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i pastanaga	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
23	24	25	FESTA DEL MENJADOR - 26	27
Olla de blat (ceba, bledes, carbassa, patata, blat, mongeta)	Llenties ECO estofades	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Amanida de pasta ECO (tomàquet, olives, bonitol)	FESTIU LOCAL
Truita francesa amb amanida de tomàquet i blat de moro	Crema de verdures	Llimanda a la planxa amb amanida d'enciam i blat de moro	Lluç arrebossat	
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Gelat cornet	
30	31			
Mongeta tendra amb patata	Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols, truita)			
Rabes de sípia arrebossades amb amanida de pastanaga i cogombre	Lluç a la planxa amb xampinyons saltejats			
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO			

GUERAU DE LIOST

menú temporada de calor MAIG 2022

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2	3	4	5	6
Arròs ECO a la cassola	Mongetes vermelles ECO estofades	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Amanida de pasta ECO (pastanaga, blat de moro, bonitol)	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
9	10	11	12	13
Llenties ECO estofades	Vichyssoise freda sense lactosa	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre	Arròs ECO amb salsa de tomàquet
Truita de pernil amb amanida d'enciam i tomàquet	Fideuà de peix amb fideus ECO	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 natural	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
16	17	18	DEGUSTACIÓ ALIMENT DEL MES- 19	20
Paella de verdures amb arròs ECO	Crema de pèsols	Espaguetis ECO a la carbonara	Trinxat de col i patata	Sopa de tomàquet freda
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 pastanaga	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
23	24	25	FESTA DEL MENJADOR - 26	27
Olla de blat (ceba, bledes, carbassa, patata, blat, mongeta)	Llenties ECO estofades	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Amanida de pasta ECO (tomàquet, olives, bonitol)	FESTIU LOCAL
Gall d'indi a la cassola	Truita de formatge amb amanida de tomàquet i pastanaga	Pernillets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro	Llibrets de llom	
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Gelat cornet	
30	31			
Mongeta tendra amb patata	Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols, truita)			
Rabes de sípia arrebossades amb amanida de pastanaga i cogombre	Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets			
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO			