

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred FEBRER 2023

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1	2	3
		Verdura tricolor (Pèsols 30g, patata 75g i carbassa) Lluç arrebossat amb maionesa i bledes saltejades amb all Fruita de temporada ECO	Macarrons integrals ECO (125g) a la napolitana Truita francesa amb amanida d'enciam i canonges Rodanxes de taronja	Crema de carbassó Cigrons (125g) ECO saltejats amb espinacs i gambes Fruita de temporada ECO
6	7	8	9	10
Llenties (100g) ECO estofades Truita de pernil amb amanida d'enciam i tomàquet Fruita de temporada + pa 20g	Vichyssoise Fideuà (125g) de peix amb fideus ECO Fruita de temporada ECO	Mongeta tendra amb patata (75g) Costelles de porc a la barbacoa amb assortit d'enciams i pastanaga logurt natural + pa 20g	Sopa de pasta (25g) ECO amb brou de pollastre Peix al forn amb patates fregides (100g) Fruita de temporada ECO	Arròs (100g) ECO amb salsa de tomàquet Cuixetes de pollastre rostides amb escarola i taronja Fruita de temporada ECO
13	14	15	16	CARNESTOLTES- 17
Paella de verdures amb arròs (100g) ECO Mandonguilles de vedella qualitat Q amb salsa de tomàquet Fruita de temporada ECO	Crema de xampinyons Lassanya de llenties (100g) ECO gratinada amb beixamel (carbassa, ceba, salsa de tomàquet) Fruita de temporada ECO	Sopa de pasta (90g) ECO amb brou de pollastre Truita de verdures de temporada amb assortit d'enciams Fruita de temporada ECO	Trinxat de col i patata (125g) Contraçuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i pastanaga logurt natural	Espaguetis (100g) amb salsa de tomàquet Croquetes de bacallà amb amanida de pastanaga i cogombre Plàtan amb xocolata
20	21	22	23	24
FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ	Llenties (100g) ECO estofades Truita de formatge amb amanida de tomàquet i pastanaga Fruita de temporada ECO + pa 20g	Verdura tricolor (bròquil, patata (75g) i pastanaga) Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam Fruita de temporada + pa 20g	Arròs ECO integral (80g) amb salsa de tomàquet i mig ou dur Lluç arrebossat amb espinacs saltejats amb ceba Fruita de temporada ECO	Crema de carbassó amb rostes de pa (10g) Mongetes (100g) ECO saltejades amb botifarra esparracada i amanida capresse logurt natural
27	28			
Crema de coliflor i porro (amb rostes de pa) Rabes de sípia arrebossades amb amanida de pastanaga i cogombre Fruita de temporada ECO	Arròs (90g) 3 delícies (pastanaga, pèsols, truita) Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets Fruita de temporada ECO			

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred FEBRER 2023

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 Verdura tricolor (Pèsols 60g, patata 150g i carbassa) Lluç arrebossat amb maionesa i bledes saltejades amb all Fruita de temporada (100g)	2 Macarrons integrals ECO (247g) a la napolitana (poca salsa) Truita francesa amb amanida d'enciam i canonges Rodanxes de taronja (100g)	3 Crema de carbassó (patata 100g) Cigrons (157g) ECO saltejats amb espinacs i gambes Fruita de temporada (100g)
6	7	8	9	10
Llenties (202g) ECO estofades Truita de pernil amb amanida d'enciam i tomàquet Fruita de temporada (100g) + pa integral 20g	Vichyssoise (200g patata) Fideuà (157g) de peix amb fideus ECO Fruita de temporada (100g)	Mongeta tendra amb patata (100g) Costelles de porc a la barbacoa amb assortit d'enciams i pastanaga Iogurt natural sense ensucrar (5 gotes edulcorant) + pa 40g	Sopa de pasta (112g) ECO amb brou de pollastre Peix al forn amb patates fregides (90g) Fruita de temporada (100g)	Arròs (247g) ECO amb poca salsa de tomàquet Cuixetes de pollastre rostides amb escarola i taronja Fruita de temporada (100g)
13	14	15	16	CARNESTOLTES- 17
Paella de verdures amb arròs (247g) ECO Mandonguilles de vedella qualitat Q amb salsa de tomàquet Fruita de temporada (100g)	Crema de xampinyons Lassanya de llenties (157g) ECO gratinada amb beixamel (carbassa, ceba, salsa de tomàquet) Fruita de temporada (100g)	Sopa de pasta (157g) ECO amb brou vegetal Truita de verdures de temporada amb assortit d'enciams Fruita de temporada (100g)+ pa integral 20g	Trinxat de col i patata (200g) Contracuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i pastanaga Iogurt natural sense ensucrar (5 gotes edulcorant) + pa integral 40g	Espaguetis (200g) amb poca salsa de tomàquet Croquetes de bacallà amb amanida de pastanaga i cogombre Fruita de temporada (100g)
20	21	22	23	24
FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ	Llenties (202g) ECO estofades Truita de formatge amb amanida de tomàquet i pastanaga Fruita de temporada ECO (100g) + pa integral 20g	Verdura tricolor (bròquil 100g) patata (150g) i pastanaga (100g)) Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam Fruita de temporada (100g) + pa integral 40g	Arròs ECO integral (180g) amb salsa de tomàquet i mig ou dur Lluç arrebossat amb espinacs saltejats amb ceba Fruita de temporada (100 g)	Crema de carbassó (patata 150g) amb rostes de pa (10g) Mongetes (135g) ECO saltejades amb botifarra esparracada i amanida capresse Iogurt natural sense ensucrar (edulcorant 5 gotes)
27	28			
Crema de coliflor i porro (patata 100g) Rabes de sípia arrebossades amb amanida de pastanaga i cogombre Fruita de temporada (100g)	Arròs (202g) 3 delícies (pastanaga, pèsols, truita) Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets Fruita de temporada (100g)+ pa integral 20g			

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred FEBRER 2023

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1	2	3
		Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Macarrons integrals ECO a la napolitana	Crema de carbassó (amb rostes de pà)
		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	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO
6	7	8	9	10
Llenties ECO estofades	Vichyssoise (amb rostes de pà)	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta ECO amb brou vegetal	Arròs ECO amb salsa de tomàquet
Truita francesa amb amanida d'enciam i tomàquet	Fideuà de peix amb fideus ECO	Hamburguesa vegetal a la planxa amb assortit d'enciams i pastanaga	Peix al forn amb patates fregides	Truita francesa amb escarola i taronja
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
13	14	15	16	CARNESTOLTES- 17
Paella de verdures amb arròs ECO	Crema de xampinyons (amb rostes de pà)	Sopa de pasta ECO amb brou vegetal	Trinxat de col i patata	Espaguetis amb salsa de tomàquet
Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida	Lassanya de llenties ECO gratinada amb beixamel (carbassa, ceba, salsa de tomàquet)	Truita de verdures de temporada amb assortit d'enciams	Peix planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i pastanaga	Croquetes de bacallà amb amanida de pastanaga i cogombre
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Plàtan amb xocolata
20	21	22	23	24
FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ	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
	Truita de formatge amb amanida de tomàquet i pastanaga	Hamburguesa vegetal amb amanida d'enciam i blat de moro	Lluç arrebossat amb espinacs saltejats amb ceba	Mongetes ECO saltejades amb all i julivert i amanida capresse
	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural
27	28			
Crema de coliflor i porro (amb rostes de pà)	Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols, truita)			
Rabes de sípia arrebossades amb amanida de pastanaga i cogombre	Peix a la planxa amb xampinyons saltejats			
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO			

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred FEBRER 2023

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1	2	3
		Verdura tricolor (Pèsol, patata i pastanaga)	Macarrons integrals ECO a la napolitana	Crema de carbassó (amb rostes de pà)
		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	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO
6	7	8	9	10
Llenties ECO estofades	Vichyssoise (amb rostes de pà)	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre	Arròs ECO amb salsa de tomàquet
Truita francesa amb amanida d'enciam i tomàquet	Fideuà de peix amb fideus ECO	Pollastre amb salsa i assortit d'enciams i pastanaga	Peix al forn 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
13	14	15	16	CARNESTOLTES- 17
Paella de verdures amb arròs ECO	Crema de xampinyons (amb rostes de pà)	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre	Trinxat de col i patata	Espaguetis amb salsa de tomàquet
Mandonguilles de vedella qualitat Q amb salsa de tomàquet	Lassanya de llenties ECO gratinada amb beixamel (carbassa, ceba, salsa de tomàquet)	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	Croquetes de bacallà amb amanida de pastanaga i cogombre
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Plàtan amb xocolata
20	21	22	23	24
FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ	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
	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 capresse
	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural
27	28			
Crema de coliflor i porro (amb rostes de pà)	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 fred FEBRER 2023

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1	2	3
		Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Macarrons sense gluten a la napolitana	Crema de carbassó
		Lluç a la 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	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO
6	7	8	9	10
Llenties ECO estofades	Vichyssoise sense lactosa	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta sense gluten amb brou de pollastre	Arròs ECO amb salsa de tomàquet
Truita francesa amb amanida d'enciam i tomàquet	Fideuà amb pasta sense gluten	Costelles de porc a la barbacoa amb assortit d'enciams i pastanaga	Peix al forn 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
13	14	15	16	CARNESTOLTES- 17
Paella de verdures amb arròs ECO	Crema de xampinyons sense gluten	Sopa de pasta sense gluten amb brou de pollastre	Trinxat de col i patata	Pasta sense gluten amb salsa de tomàquet
Mandonguilles de vedella qualitat Q amb salsa de tomàquet	Lassanya de llenties ECO gratinada amb beixamel (carbassa, ceba, salsa de tomàquet)	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	Bacallà al forn amb llit de ceba i porro
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Plàtan amb xocolata
20	21	22	23	24
FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ	Llenties ECO estofades	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i mig ou dur	Crema de carbassó
	Truita de formatge amb amanida de tomàquet i pastanaga	Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro	Lluç a la planxa amb espinacs saltejats amb ceba	Mongetes ECO saltejades amb botifarra esparracada i amanida capresse
	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural
27	28			
Crema de coliflor i porro	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 fred FEBRER 2023

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1	2	3
		Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Macarrons integrals ECO a la napolitana	Crema de carbassó
		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	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO
6	7	8	9	10
Llenties ECO estofades	Vichyssoise sense lactosa	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre	Arròs ECO amb salsa de tomàquet
Truita francesa 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 al forn amb patates fregides	Cuixetes de pollastre rostides amb escarola i taronja
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt sense lactosa	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
13	14	15	16	CARNESTOLTES- 17
Paella de verdures amb arròs ECO	Crema de xampinyons sense lactosa	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre	Trinxat de col i patata	Espaguetis amb salsa de tomàquet
Mandonguilles de vedella qualitat Q amb salsa de tomàquet	Timbal de llenties saltejades amb ceba, carbassa i salsa de tomàquet	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	Bacallà al forn amb llit de ceba i porro
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt sense lactosa	Plàtan amb xocolata
20	21	22	23	24
FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ	Llenties ECO estofades	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i mig ou dur	Crema de carbassó
	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	Fruita de temporada ECO	logurt sense lactosa
27	28			
Crema de coliflor i porro	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 fred FEBRER 2023

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1	2	3
		Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Macarrons integrals ECO a la napolitana	Crema de carbassó
		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	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO
6	7	8	9	10
Llenties ECO estofades	Vichyssoise	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 al forn 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
13	14	15	16	CARNESTOLTES- 17
Paella de verdures amb arròs ECO	Crema de xampinyons	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre	Trinxat de col i patata	Espaguetis ECO a la carbonara
Mandonguilles de vedella qualitat Q amb salsa de tomàquet	Lassanya de llenties ECO gratinada amb beixamel (carbassa, ceba, salsa de tomàquet)	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	Bacallà al forn amb llit de ceba i porro
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Plàtan amb xocolata
20	21	22	23	24
FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ	Llenties ECO estofades	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i mig ou dur	Crema de carbassó
	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 capresse
	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural
27	28			
Crema de coliflor i porro	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 fred FEBRER 2023

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1	2	3
		Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Macarrons sense gluten a la napolitana	Crema de carbassó
		Lluç a la 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	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO
6	7	8	9	10
Llenties ECO estofades	Vichyssoise sense lactosa	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta sense gluten amb brou de pollastre	Arròs ECO amb salsa de tomàquet
Truita francesa amb amanida d'enciam i tomàquet	Fideuà amb pasta sense gluten	Costelles de porc a la barbacoa amb assortit d'enciams i pastanaga	Peix al forn amb patates fregides*	Cuixetes de pollastre rostides amb escarola i taronja
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt sense lactosa	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
13	14	15	16	CARNESTOLTES- 17
Paella de verdures amb arròs ECO	Crema de xampinyons sense gluten ni lactosa	Sopa de pasta sense gluten amb brou de pollastre	Trinxat de col i patata	Pasta sense gluten amb salsa de tomàquet
Mandonguilles de vedella qualitat Q amb salsa de tomàquet	Timbal de llenties saltejades amb ceba, carbassa i salsa de tomàquet	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	Bacallà al forn amb llit de ceba i porro
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt sense lactosa	Plàtan amb xocolata
20	21	22	23	24
FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ	Llenties ECO estofades	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i mig ou dur	Crema de carbassó
	Truita francesa amb amanida de tomàquet i pastanaga	Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro	Lluç a la planxa amb espinacs saltejats amb ceba	Mongetes ECO saltejades amb botifarra esparracada i amanida de tomàquet
	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt sense lactosa
27	28			
Crema de coliflor i porro	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 fred FEBRER 2023

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1	2	3
		Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Macarrons integrals ECO a la napolitana	Crema de carbassó (amb rostes de pà)
		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	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO
6	7	8	9	10
Llenties ECO estofades	Vichyssoise (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 de peix amb fideus ECO	Costelles de porc a la barbacoa amb assortit d'enciams i pastanaga	Peix al forn 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
13	14	15	16	CARNESTOLTES- 17
Paella de verdures amb arròs ECO	Crema de xampinyons (amb rostes de pà)	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre	Trinxat de col i patata	Espaguetis ECO a la carbonara
Mandonguilles de vedella qualitat Q amb salsa de tomàquet	Lassanya de llenties ECO gratinada amb beixamel (carbassa, ceba, salsa de tomàquet)	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	Croquetes de bacallà amb amanida de pastanaga i cogombre
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Plàtan amb xocolata
20	21	22	23	24
FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ	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
	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 capresse
	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural
27	28			
Crema de coliflor i porro (amb rostes de pà)	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 fred FEBRER 2023

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1	2	3
		Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Macarrons integrals ECO a la napolitana	Crema de carbassó
		Lluç a la planxa amb bledes saltejades amb all	Gall d'indi a la planxa amb amanida d'enciam i canònges	Cigrons ECO saltejats amb espinacs i gambes
		Fruita de temporada ECO	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO
6	7	8	9	10
Llenties ECO estofades	Vichyssoise sense lactosa	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre	Arròs ECO amb salsa de tomàquet
Peix a la planxa 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 al forn 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
13	14	15	16	CARNESTOLTES- 17
Paella de verdures amb arròs ECO	Crema de xampinyons	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre	Trinxat de col i patata	Espaguetis amb salsa de tomàquet
Mandonguilles de vedella qualitat Q amb salsa de tomàquet	Timbal de llenties saltejades amb ceba, carbassa i salsa de tomàquet	Peix a la planxa amb assortit d'enciams	Contraçuixa de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i pastanaga	Bacallà al forn amb llit de ceba i porro
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Plàtan amb xocolata
20	21	22	23	24
FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ	Llenties ECO estofades	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet (sense ou)	Crema de carbassó
	Peix a la planxa amb amanida	Pernillets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro	Lluç a la planxa amb espinacs saltejats amb ceba	Mongetes ECO saltejades amb botifarra esparracada i amanida de tomàquet
	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural
27	28			
Crema de coliflor i porro	Arròs amb salsa de tomàquet			
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 fred FEBRER 2023

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1	2	3
		Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Macarrons integrals ECO a la napolitana	Crema de carbassó (amb rostes de pà)
		Lluç a la 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	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO
6	7	8	9	10
Llenties ECO estofades	Vichyssoise	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre	Arròs ECO amb salsa de tomàquet
Truita francesa amb amanida d'enciam i tomàquet	Fideuà de peix amb fideus ECO	Pollastre planxa amb assortit d'enciams i pastanaga	Peix al forn 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
13	14	15	16	CARNESTOLTES- 17
Paella de verdures amb arròs ECO	Crema de xampinyons	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre	Trinxat de col i patata	Espaguetis amb salsa de tomàquet
Mandonguilles de vedella qualitat Q amb salsa de tomàquet	Timbal de llenties saltejades amb ceba, carbassa i salsa de tomàquet	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	Bacallà al forn amb llit de ceba i porro
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Plàtan amb xocolata
20	21	22	23	24
FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ	Llenties ECO estofades	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó amb rostes de pà
	Truita francesa amb amanida de tomàquet i pastanaga	Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro	Lluç a la planxa amb espinacs saltejats amb ceba	Mongetes ECO saltejades amb all i julivert i amanida capresse
	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural
27	28			
Crema de coliflor i porro	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 fred FEBRER 2023

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1	2	3
		Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Macarrons integrals ECO a la napolitana	Crema de carbassó (amb rostes de pà)
		Lluç arrebossat amb maionesa i bledes saltejades amb all	Truita de patates amb amanida d'enciam i canonges	Peix a la planxa amb amanida
		Fruita de temporada ECO	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO
6	7	8	9	10
Llenties ECO estofades	Vichyssoise	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 al forn 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
13	14	15	16	CARNESTOLTES- 17
Paella de verdures amb arròs ECO	Crema de xampinyons (amb rostes de pà)	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre	Trinxat de col i patata	Espaguetis ECO a la carbonara
Mandonguilles de vedella qualitat Q amb salsa de tomàquet	Lassanya de llenties ECO gratinada amb beixamel (carbassa, ceba, salsa de tomàquet)	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	Croquetes de bacallà amb amanida de pastanaga i cogombre
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Plàtan amb xocolata
20	21	22	23	24
FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ	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
	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	Botifarra a la planxa amb amanida capresse
	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural
27	28			
Crema de coliflor i porro (amb rostes de pà)	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			