

GUERAU DE LIOST

menú ABRIL 2023

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
3	4	5	6	7
SETMANA SANTA				
10	11	12	13	14
DILLUNS DE PASQUA	Arròs (90g) ECO amb salsa de tomàquet Rabes de sípia arrebossades amb amanida de pastanaga i cogombre Fruita de temporada ECO	Cigrons (100g) ECO estofats amb verdures Truita francesa amb amanida d'enciam i canonges Natilla	Mongeta tendra amb patata (100g) Contraçuixa de pollastre a la planxa amb quinoa (25g) saltejada amb verdures Fruita de temporada ECO	Macarrons integrals (125g) ECO al pesto Bacallà al forn amb samfaina Macedònia natural
17	18	19	20	MENÚ DE SANT JORDI- 21
Llenties (100g) ECO estofades Pollastre "El Rei del Galliner" a l'allet amb amanida d'enciam i pastanaga Fruita de temporada ECO + pà 20g	Crema de carbassa Espirals (125g) ECO a la bolonyesa (formatge ratllat a part) Fruita de temporada	Patates (125g) a la marinera Lluç al forn amb salsa verda Fruita de temporada ECO	Arròs (90g) ECO amb salsa de tomàquet Truita de carbassó amb assortit d'enciams Formatge fresc amb fruits secs	Sopa de lletres (50g) amb brou de peix Dits de drac (Pit de gall d'indi arrebossat) amb amanida Roses (maduixes amb fulla de menta) + pà 20g
24	25	26	27	28
Arròs (90g) ECO a la cassola Pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i remolatxa Fruita de temporada ECO	Mongetes vermelles (125g) ECO estofades Hamburguesa de vedella qualitat Q a la planxa amb amanida de tomàquet, ceba i olives Iogurt natural	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

GUERAU DE LIOST

menú ABRIL 2023

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
3	4	5	6	7
SETMANA SANTA				
10	11	12	13	14
DILLUNS DE PASQUA	Arròs (270g) ECO amb poca salsa de tomàquet Rabes de sípia arrebossades amb amanida de pastanaga i cogombre Fruita de temporada (100g)	Cigrons (247g) ECO estofats amb verdures (sense patata) Truita francesa amb amanida d'enciam i canonges Iogurt natural sense ensucrar (5 gotes edulcorant)	Mongeta tendra (125g) amb patata (150g) Contracuixa de pollastre a la planxa amb quinoa (135g) saltejada amb verdures Fruita de temporada (100g)	Macarrons integrals (247g) ECO al pesto Bacallà al forn amb samfaina Macedònia natural (100g)
17	18	19	20	MENÚ DE SANT JORDI- 21
Llenties (200g) ECO estofades Pollastre "El Rei del Galliner" a l'allet amb amanida d'enciam i pastanaga Fruita de temporada 100g + pa integral 20g	Crema de carbassa (patata 100g) Espirals (157g) ECO a la bolonyesa (formatge ratllat a part) Fruita de temporada (100g)	Patates (250g) a la marinera Lluç al forn amb salsa verda Fruita de temporada (100g)	Arròs (270g) ECO amb poca salsa de tomàquet Truita de carbassó amb assortit d'enciams Formatge fresc (70g) amb fruits secs (20g)	Sopa de lletres (112g) amb brou de peix Dits de drac (Pit de gall d'indi arrebossat) amb amanida Roses (maduixes amb fulla de menta) 100g + pa integral 20g
24	25	26	27	28
Arròs (247g) ECO a la cassola Pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i remolatxa Fruita de temporada (100g)	Mongetes vermelles (270g) ECO estofades Hamburguesa de vedella qualitat Q a la planxa amb amanida de tomàquet, ceba i olives Iogurt natural sense ensucrar (5 gotes edulcorant)	Verdura tricolor (Pèsols 60g, patata 150g i carbassa) Lluç arrebossat amb maionesa i bledes saltejades amb all Fruita de temporada (100g)	Macarrons integrals ECO (247g) a la napolitana (poca salsa) Truita francesa amb amanida d'enciam i canonges Rodanxes de taronja (100g)	Crema de carbassó (patata 100g) Cigrons (157g) ECO saltejats amb espinacs i gambes Fruita de temporada (100g)

GUERAU DE LIOST

menú ABRIL 2023

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
3	4	5	6	7
SETMANA SANTA				
10	11	12	13	14
DILLUNS DE PASQUA	Arròs ECO amb salsa de tomàquet	Cigrons ECO estofats amb verdures	Mongeta tendra amb patata	Macarrons integrals ECO al pesto (oli i alfàbrega)
	Rabes de sípia arrebossades amb amanida de pastanaga i cogombre	Truita francesa amb llesques de pa amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges	Hamburguesa vegetal a la planxa amb quinoa saltejada amb verdures	Bacallà al forn amb samfaina
	Fruita de temporada ECO	Natilla	Fruita de temporada ECO	Macedònia natural
17	18	19	20	MENÚ DE SANT JORDI- 21
Llenties ECO estofades	Crema de carbassa (amb rostes de pa)	Patates a la marinera	Arròs ECO amb salsa de tomàquet	Sopa de lletres amb brou de peix
Verdura tricolor (Mongeta tendra, patata i pastanaga)	Espirals ECO a la bolonyesa (soja texturitzada) (formatge ratllat a part)	Lluç al forn amb salsa verda i pèsols	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Dits de drac (varetes de lluç) amb amanida
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Formatge fresc amb fruits secs	Roses (maduixes amb fulla de menta)
24	25	26	27	28
Arròs ECO amb verdures	Mongetes vermelles ECO estofades	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Macarrons integrals ECO a la napolitana	Crema de carbassó (amb rostes de pa)
Peix a la planxa amb amanida d'enciam i remolatxa	Crema de pastanaga	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

GUERAU DE LIOST

menú ABRIL 2023

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
3	4	5	6	7
SETMANA SANTA				
10	11	12	13	14
DILLUNS DE PASQUA	Arròs ECO amb salsa de tomàquet	Cigrons ECO estofats amb verdures	Mongeta tendra amb patata	Macarrons integrals ECO al pesto (oli i alfàbrega)
	Rabes de sípia arrebossades amb amanida de pastanaga i cogombre	Truita francesa amb llesques de pa amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges	Contraçuixa de pollastre a la planxa amb quinoa saltejada	Bacallà al forn amb samfaina
	Fruita de temporada ECO	Natilla	Fruita de temporada ECO	Macedònia natural
17	18	19	20	MENÚ DE SANT JORDI- 21
Llenties ECO estofades	Crema de carbassa (amb rostes de pa)	Patates a la marinera	Arròs ECO amb salsa de tomàquet	Sopa de lletres amb brou de peix
Pollastre "El Rei del Galliner" a l'allet amb amanida d'enciam i pastanaga	Espirals ECO a la bolonyesa (soja texturitzada) (formatge ratllat a part)	Lluç al forn amb salsa verda i pèsols	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Dits de drac (Pit de gall d'indi arrebossat) amb amanida
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Formatge fresc amb fruits secs	Roses (maduixes amb fulla de menta)
24	25	26	27	28
Arròs ECO amb verdures	Mongetes vermelles ECO estofades	Verdura tricolor (Pèsol, patata i pastanaga)	Macarrons integrals ECO a la napolitana	Crema de carbassó (amb rostes de pa)
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

GUERAU DE LIOST

menú ABRIL 2023

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
3	4	5	6	7
SETMANA SANTA				
10	11	12	13	14
DILLUNS DE PASQUA	Arròs ECO amb salsa de tomàquet	Cigrons ECO estofats amb verdures	Mongeta tendra amb patata	Macarrons sense gluten al pesto (oli i alfàbrega)
	Sipia a la planxa amb all i julivert amb amanida de pastanaga i cogombre	Truita francesa amb amanida d'enciam i canonges	Contraçuixa de pollastre a la planxa amb quinoa saltejada	Bacallà al forn amb samfaina
	Fruita de temporada ECO	Natilla	Fruita de temporada ECO	Macedònia natural
17	18	19	20	MENÚ DE SANT JORDI- 21
Llenties ECO estofades	Crema de carbassa	Patates a la marinera	Arròs ECO amb salsa de tomàquet	Sopa de pasta sense gluten amb brou de peix
Pollastre "El Rei del Galliner" a l'allet amb amanida d'enciam i pastanaga	Pasta sense gluten a la bolonyesa (carn de porc)	Lluç al forn amb salsa verda i pèsols	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Dits de drac (Pit de gall d'indi a la planxa) amb amanida
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Roses (maduixes amb fulla de menta)
24	25	26	27	28
Arròs ECO a la cassola	Mongetes vermelles ECO estofades	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Macarrons sense gluten a la napolitana	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 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	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO

GUERAU DE LIOST

menú ABRIL 2023

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
3	4	5	6	7
SETMANA SANTA				
10	11	12	13	14
DILLUNS DE PASQUA	Arròs ECO amb salsa de tomàquet	Cigrons ECO estofats amb verdures	Mongeta tendra amb patata	Macarrons integrals ECO al pesto (oli i alfàbrega)
	Sipia a la planxa amb all i julivert amb amanida de pastanaga i cogombre	Truita francesa amb llesques de pa amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges	Contraçuixa de pollastre a la planxa amb quinoa saltejada	Bacallà al forn amb samfaina
	Fruita de temporada ECO	logurt sense lactosa	Fruita de temporada ECO	Macedònia natural
17	18	19	20	MENÚ DE SANT JORDI- 21
Llenties ECO estofades	Crema de carbassa	Patates a la marinera	Arròs ECO amb salsa de tomàquet	Sopa de lletres 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	Dits de drac (Pit de gall d'indi arrebossat) amb amanida
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt sense lactosa	Roses (maduixes amb fulla de menta)
24	25	26	27	28
Arròs ECO a la cassola	Mongetes vermelles ECO estofades	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Macarrons integrals ECO a la napolitana	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 sense lactosa	Fruita de temporada ECO	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO

GUERAU DE LIOST

menú ABRIL 2023

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
3	4	5	6	7
SETMANA SANTA				
10	11	12	13	14
DILLUNS DE PASQUA	Arròs ECO amb salsa de tomàquet	Cigrons ECO estofats amb verdures	Mongeta tendra amb patata	Macarrons integrals ECO al pesto (oli i alfàbrega)
	Rabes de sípia arrebossades amb amanida de pastanaga i cogombre	Truita francesa amb llesques de pa amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges	Contraçuixa de pollastre a la planxa amb quinoa saltejada	Bacallà al forn amb samfaina
	Fruita de temporada ECO	Natilla	Fruita de temporada ECO	Macedònia natural
17	18	19	20	MENÚ DE SANT JORDI- 21
Llenties ECO estofades	Crema de carbassa	Patates a la marinera	Arròs ECO amb salsa de tomàquet	Sopa de lletres 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	Dits de drac (Pit de gall d'indi arrebossat) amb amanida
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Roses (maduixes amb fulla de menta)
24	25	26	27	28
Arròs ECO a la cassola	Mongetes vermelles ECO estofades	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Macarrons integrals ECO a la napolitana	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

GUERAU DE LIOST

menú ABRIL 2023

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
3	4	5	6	7
SETMANA SANTA				
10	11	12	13	14
DILLUNS DE PASQUA	Arròs ECO amb salsa de tomàquet	Cigrons ECO estofats amb verdures	Mongeta tendra amb patata	Macarrons sense gluten al pesto (oli i alfàbrega)
	Sipia a la planxa amb all i julivert amb amanida de pastanaga i cogombre	Truita francesa amb amanida d'enciam i canonges	Contraçuixa de pollastre a la planxa amb quinoa saltejada	Bacallà al forn amb samfaina
	Fruita de temporada ECO	logurt sense lactosa	Fruita de temporada ECO	Macedònia natural
17	18	19	20	MENÚ DE SANT JORDI- 21
Llenties ECO estofades	Crema de carbassa	Patates a la marinera	Arròs ECO amb salsa de tomàquet	Sopa de pasta sense gluten amb brou de peix
Pollastre "El Rei del Galliner" a l'allet amb amanida d'enciam i pastanaga	Pasta sense gluten a la bolonyesa (carn de porc)	Lluç al forn amb salsa verda i pèsols	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Dits de drac (Pit de gall d'indi a la planxa) amb amanida
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt sense lactosa	Roses (maduixes amb fulla de menta)
24	25	26	27	28
Arròs ECO a la cassola	Mongetes vermelles ECO estofades	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Macarrons sense gluten a la napolitana	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 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	logurt sense lactosa	Fruita de temporada ECO	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO

GUERAU DE LIOST

menú ABRIL 2023

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
3	4	5	6	7
SETMANA SANTA				
10	11	12	13	14
DILLUNS DE PASQUA	Arròs ECO amb salsa de tomàquet	Cigrons ECO estofats amb verdures	Mongeta tendra amb patata	Macarrons integrals ECO al pesto (oli i alfàbrega)
	Sipia a la planxa amb all i julivert amb amanida de pastanaga i cogombre	Truita francesa amb llesques de pa amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges	Contraçuixa de pollastre a la planxa amb quinoa saltejada	Bacallà al forn amb samfaina
	Fruita de temporada ECO	Natilla	Fruita de temporada ECO	Macedònia natural
17	18	19	20	MENÚ DE SANT JORDI- 21
Llenties ECO estofades	Crema de carbassa (amb rostes de pa)	Patates a la marinera	Arròs ECO amb salsa de tomàquet	Sopa de lletres 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	Dits de drac (Pit de gall d'indi arrebossat) amb amanida
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Formatge fresc amb fruits secs	Roses (maduixes amb fulla de menta)
24	25	26	27	28
Arròs ECO a la cassola	Mongetes vermelles ECO estofades	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Macarrons integrals ECO a la napolitana	Crema de carbassó (amb rostes de pa)
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

GUERAU DE LIOST

menú ABRIL 2023

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
3	4	5	6	7
SETMANA SANTA				
10	11	12	13	14
DILLUNS DE PASQUA	Arròs ECO amb salsa de tomàquet	Cigrons ECO estofats amb verdures	Mongeta tendra amb patata	Macarrons integrals ECO al pesto (oli i alfàbrega)
	Sipia a la planxa amb all i julivert amb amanida de pastanaga i cogombre	Verdures al vapor	Contraçuixa de pollastre a la planxa amb quinoa saltejada	Bacallà al forn amb samfaina
	Fruita de temporada ECO	Flam de vainilla	Fruita de temporada ECO	Macedònia natural
17	18	19	20	MENÚ DE SANT JORDI- 21
Llenties ECO estofades	Crema de carbassa	Patates a la marinera	Arròs ECO amb salsa de tomàquet	Sopa de lletres sense ou 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) (sense formatge)	Lluç al forn amb salsa verda i pèsols	Sipia a la planxa amb all i julivert i assortit d'enciams	Dits de drac (Pit de gall d'indi a la planxa) amb amanida
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Roses (maduixes amb fulla de menta)
24	25	26	27	28
Arròs ECO a la cassola	Mongetes vermelles ECO estofades	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Macarrons integrals ECO a la napolitana	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 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	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO

GUERAU DE LIOST

menú ABRIL 2023

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
3	4	5	6	7
SETMANA SANTA				
10	11	12	13	14
DILLUNS DE PASQUA	Arròs ECO amb salsa de tomàquet	Cigrons ECO estofats amb verdures	Mongeta tendra amb patata	Macarrons integrals ECO al pesto
	Sipia a la planxa amb all i julivert amb amanida de pastanaga i cogombre	Truita francesa amb llesques de pa amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges	Contraçuixa de pollastre a la planxa amb quinoa saltejada amb verdures	Bacallà al forn amb samfaina
	Fruita de temporada ECO	Natilla	Fruita de temporada ECO	Macedònia natural
17	18	19	20	MENÚ DE SANT JORDI- 21
Llenties ECO estofades	Crema de carbassa	Patates a la marinera	Arròs ECO amb salsa de tomàquet	Sopa de lletres amb brou de peix
Pollastre "El Rei del Galliner" a l'allet amb amanida d'enciam i pastanaga	Espirals ECO a la bolonyesa (soja texturitzada) (formatge ratllat a part)	Lluç al forn amb salsa verda i pèsols	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Dits de drac (Pit de gall d'indi a la planxa) amb amanida
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Formatge fresc amb fruits secs	Roses (maduixes amb fulla de menta)
24	25	26	27	28
Arròs ECO a la cassola	Mongetes vermelles ECO estofades	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Macarrons integrals ECO a la napolitana	Crema de carbassó (amb rostes de pa)
Pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i remolatxa	Crema de pastanaga	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	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO

GUERAU DE LIOST

menú ABRIL 2023

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
3	4	5	6	7
SETMANA SANTA				
10	11	12	13	14
DILLUNS DE PASQUA	Arròs ECO amb salsa de tomàquet	Verdures al vapor	Mongeta tendra amb patata	Macarrons integrals ECO al pesto
	Rabes de sípia arrebossades amb amanida de pastanaga i cogombre	Truita francesa amb llesques de pa amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges	Contraçuixa de pollastre a la planxa amb quinoa saltejada amb verdures	Bacallà al forn amb samfaina
	Fruita de temporada ECO	Natilla	Fruita de temporada ECO	Macedònia natural
17	18	19	20	MENÚ DE SANT JORDI- 21
Llenties ECO estofades	Crema de carbassa	Patates a la marinera	Arròs ECO amb salsa de tomàquet	Sopa de lletres 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) (amb formatge ratllat a part)	Lluç al forn amb salsa verda i pèsols	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Dits de drac (Pit de gall d'indi arrebossat) amb amanida
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Formatge fresc amb fruits secs	Roses (maduixes amb fulla de menta)
24	25	26	27	28
Arròs ECO a la cassola	Crema de pastanaga	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa)	Macarrons integrals ECO a la napolitana	Crema de carbassó (amb rostes de pa)
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	Peix a la planxa amb amanida
Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO

GUERAU DE LIOST

menú ABRIL 2023

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
3	4	5	6	7
SETMANA SANTA				
10	11	12	13	14
DILLUNS DE PASQUA	Arròs ECO amb salsa de tomàquet	Verdures al vapor	Mongeta tendra amb patata	Macarrons sense gluten al pesto (oli i alfàbrega)
	Sipia a la planxa amb all i julivert amb amanida de pastanaga i cogombre	Truita francesa amb llesques de pa amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges	Contraçuixa de pollastre a la planxa amb quinoa saltejada amb verdures	Bacallà al forn amb samfaina
	Fruita de temporada ECO	Natilla	Fruita de temporada ECO	Macedònia natural
17	18	19	20	MENÚ DE SANT JORDI- 21
Verdura tricolor (Mongeta tendra, patata i pastanaga)	Crema de carbassa	Patates a la marinera	Arròs ECO amb salsa de tomàquet	Sopa de lletres amb brou de peix
Pollastre "El Rei del Galliner" a l'allet amb amanida d'enciam i pastanaga	Espirals ECO amb salsa de tomàquet i tonyina	Lluç al forn amb llit de verdures	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Dits de drac (Pit de gall d'indi arrebossat) amb amanida
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Roses (maduixes amb fulla de menta)
24	25	26	27	28
Arròs ECO a la cassola sense pèsols	Crema de pastanaga	Verdura tricolor (Pastanaga, carbassó i patata)	Macarrons integrals ECO a la napolitana	Crema de carbassó
Pollastre arrebossat 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	Peix a la planxa amb amanida
Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Rodanxes de taronja	Fruita de temporada ECO