

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 Rabes de sipia 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 Natilla	Mongeta tendra amb patata Contracuixa de pollastre a la planxa amb quinoa saltejada amb verdures Fruita de temporada ECO	Macarrons integrals ECO al pesto Bacallà al forn amb samfaina Macedònia natural
17	18	19	20	MENÚ DE SANT JORDI- 21
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 (porc/soja texturitzada) (formatge ratllat a part) Fruita de temporada	Patates a la marinera 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 lletres amb brou de peix Dits de drac (gall d'indi arrebossat a tires) amb amanida de tomàquet i blat de moro Roses (maduixes amb fulla de menta)
24	25	26	27	28
Arròs ECO a la cassola Pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i remolatxa Fruita de temporada ECO	Mongetes vermelles ECO estofades Hamburguesa de vedella qualitat Q a la planxa amb amanida de tomàquet, ceba i olives logurt natural	Verdura tricolor (Pèsols, patata i carbassa) Lluç arrebossat amb maionesa i bledes saltejades amb all Fruita de temporada ECO	Macarrons integrals ECO a la napolitana Truita de patates amb amanida d'enciam i canonges Rodanxes de taronja	Crema de carbassó (amb rostes de pa) Cigrons ECO saltejats amb espinacs i gambes Fruita de temporada ECO

