

GUERAU DE LIOST

menú ABRIL 2024

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1	2	3	4	5
	Crema de pastanaga	Verdura tricolor (bròquil, patata (150g) i pastanaga)	Arròs ECO integral (100g) amb salsa de tomàquet i mig ou dur	Crema de carbassó
	Espaguetis ECO (135g) a la carbonara	Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam	Lluç arrebossat amb espinacs saltejats amb ceba	Mongetes ECO (125g) saltejades amb botifarra esparracada
	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada + pa 20g	Fruita de temporada ECO	logurt natural sense ensucrar
8	9	10	11	12
Arròs (80g) 3 delícies (pastanaga, pèsols, truita)	Crema de coliflor i porro (patata 75g)	Cigrons (150g) ECO estofats amb verdures	Mongeta tendra amb patata (100g)	Macarrons integrals (125g) ECO al pesto
Rabes de sipia arrebossades amb amanida de pastanaga i cogombre	Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets	Truita francesa amb amanida d'enciam i canonges	Contraçuixa de pollastre a la planxa amb amanida de quinoa (25g)	Bacallà al forn amb samfaina
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO + pa integral	logurt natural sense ensucrar	Fruita de temporada ECO	Macedònia natural
15	16	17	18	19
Verdures de temporada saltejades a l'allet	Crema de pastanaga	Patates (125g) a la marinera	Arròs integral (100g) amb salsa de tomàquet	Cigrons ECO (120g) estofats amb verdures
Llenties ECO (240g) estofades	Espirals ECO (125g) a la bolonyesa (soja texturitzada)	Bacallà al forn amb salsa verda	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Pit de gall d'indi arrebossat amb amanida de tomàquet i blat de moro
logurt natural sense ensucrar	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
22	St Jordi - 23	24	25	26
Verdura tricolor (Pèsols 150g, coliflor i pastanaga)	Sopa de lletres (40g) ECO amb brou de pollastre	Arròs (114g) ECO a la cassola	Mongetes vermelles (177g) ECO estofades	Crema de carbassó (patata 50g)
Mandonguilles amb salsa de tomàquet	Dits de drac (tires de pollastre arrebossat) amb amanida d'enciam i remolatxa	Lluç planxa amb amanida	Truita francesa amb amanida d'enciam i canonges	Pizza de cigrons (cigrons 118g)
Fruita de temporada ECO	Roses de St Jordi (maduixes)	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO
29	30			
Llenties (160g) ECO estofades	Vichyssoise (sense patata)			
Truita de pernil amb amanida d'enciam i tomàquet	Fideuà (125g) de peix amb fideus ECO			
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO			

GUERAU DE LIOST

menú ABRIL 2024

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1	2	3	4	5
	Crema de pastanaga	Verdura tricolor (bròquil (100g) patata (200g) i pastanaga (100g))	Arròs ECO integral (200g) amb salsa de tomàquet i mig ou dur	Crema de carbassó (patata 100g)
	Lluç a la planxa amb espaguetis ECO (160g) a la carbonara	Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam	Lluç arrebossat amb espinacs saltejats amb ceba	Botifarra a la planxa amb mongetes (90g)
	Fruita de temporada ECO (120g)	Fruita de temporada (120g) + pa integral 20g	Fruita de temporada (100 g)	logurt natural sense ensucrar (5 gotes edulcorant) + pa integral (20g)
8	9	10	11	12
Arròs (200g) 3 delícies (pastanaga, pèsols, truita)	Crema de coliflor i porro (patata 150g)	Cigrons (225g) ECO estofats amb verdures (sense patata)	Mongeta tendra (125g) amb patata (200g)	Macarrons integrals (220g) ECO al pesto
Rabes de sípia arrebossades amb amanida de pastanaga i cogombre	Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets	Truita francesa amb amanida d'enciam i canonges	Contracuixa de pollastre a la planxa amb amanida de quinoa (90g)	Bacallà al forn amb samfaina
Fruita de temporada (120g)	Fruita de temporada (120g)+ pa integral 20g	logurt natural sense ensucrar (5 gotes edulcorant) + pa integral 20g	Fruita de temporada (120g)	Macedònia natural (120g)
15	16	17	18	19
Verdures de temporada saltejades a l'allet	Crema de pastanaga	Patates (275g) a la marinera	Arròs integral (220g) amb salsa de tomàquet	Cigrons ECO (220g) estofats amb verdures
Llenties ECO (200g) estofades	Pollastre a la planxa amb espirals ECO (150g) a la bolonyesa (soja texturitzada)	Bacallà al forn amb salsa verda	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Pit de gall d'indi arrebossat amb amanida de tomàquet i poc blat de moro
logurt natural sense ensucrar (5 gotes edulcorant) + pa integral 20g	Fruita de temporada (120g)	Fruita de temporada (120g)	Fruita de temporada 120g	Fruita de temporada 120g
22	St Jordi - 23	24	25	26
Verdura tricolor (Pèsols 220g, coliflor i pastanaga)	Sopa de lletres (40g) ECO amb brou de pollastre	Arròs (220g) ECO a la cassola	Mongetes vermelles (225g) ECO estofades	Crema de carbassó (patata 100g)
Mandonguilles amb salsa de tomàquet	Dits de drac (tires de pollastre arrebossat) amb amanida d'enciam i remolatxa	Lluç planxa amb amanida	Truita francesa amb amanida d'enciam i canonges	Pizza de cigrons (cigrons 90g)
Fruita de temporada (120g)	Roses de St Jordi (maduixes 120g) + pa integral 20g	Fruita de temporada (120g)	Fruita de temporada (120g) + pa integral 20g	Fruita de temporada (120g)
29	30			
Llenties (225g) ECO estofades	Vichyssoise			
Truita de pernil amb amanida d'enciam i tomàquet	Fideuà (225g) de peix amb fideus ECO			
Fruita de temporada (120g) + pa integral 20g	Fruita de temporada (120g)			

GUERAU DE LIOST

menú ABRIL 2024

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1	2	3	4	5
	Crema de pèsols	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i mig ou dur	Crema de carbassó (amb rostes de pà)
	Espaguetis ECO amb salsa de tomàquet	Hamburguesa vegetal amb amanida d'enciam i blat de moro	Lluç arrebossat amb espinacs saltejats amb ceba	Mongetes ECO saltejades amb all i julivert
	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural
8	9	10	11	12
Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols, truita)	Crema de coliflor i porro (amb rostes de pà)	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	Peix a la planxa amb xampinyons saltejats	Truita francesa amb llesques de pà amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges	Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida de quinoa	Bacallà al forn amb samfaina
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Macedònia natural
15	16	17	18	19
Verdures de temporada saltejades a l'allet	Crema de mongetes	Patates a la marinera	Arròs integral amb salsa de tomàquet	Cigrons ECO estofats amb verdures
Llenties ECO estofades	Espirals ECO a la bolonyesa (soja texturitzada) (formatge ratllat a part)	Bacallà al forn amb salsa verda i pèsols	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Peix arrebossat amb amanida de tomàquet i blat de moro
logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
22	St Jordi - 23	24	25	26
Verdura tricolor (Pèsols, coliflor i pastanaga)	Sopa de lletres amb brou vegetal	Arròs ECO amb verdures	Mongetes vermelles ECO estofades	Crema de carbassó
Mandonguilles vegetals amb salsa de tomàquet	Dits de drac (varetes de lluç) amb amanida d'enciam i remolatxa	Lluç a la planxa amb amanida	Truita francesa amb amanida d'enciam i canonges	Pizza de cigrons
Fruita de temporada ECO	Pastís de Sant Jordi	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO
29	30			
Llenties ECO estofades	Vichyssoise (amb rostes de pà)			
Truita francesa amb amanida d'enciam i tomàquet	Fideuà de peix amb fideus ECO			
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO			

GUERAU DE LIOST

menú ABRIL 2024

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1	2	3	4	5
	Crema de pèsols	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i mig ou dur	Crema de carbassó (amb rostes de pà)
	Espaguetis ECO amb salsa de tomàquet	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
	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural
8	9	10	11	12
Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols, truita)	Crema de coliflor i porro (amb rostes de pà)	Cigrons ECO estofats amb verdures	Mongeta tendra amb patata	Macarrons integrals ECO al pesto (oli i alfàbrega)
Rabes de sipia arrebossades amb amanida de pastanaga i cogombre	Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets	Truita francesa amb llesques de pà amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges	Contraçuixa de pollastre a la planxa amb amanida de quinoa	Bacallà al forn amb samfaina
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Macedònia natural
15	16	17	18	19
Verdures de temporada saltejades a l'allet	Crema de mongetes	Patates a la marinera	Arròs integral amb salsa de tomàquet	Cigrons ECO estofats amb verdures
Llenties ECO estofades	Espirals ECO a la bolonyesa (soja texturitzada) (formatge ratllat a part)	Bacallà al forn amb salsa verda i pèsols	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Pit de gall d'indi arrebossat amb amanida de tomàquet i blat de moro
logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
22	St Jordi - 23	24	25	26
Verdura tricolor (Pèsols, coliflor i pastanaga)	Sopa de lletres	Arròs ECO amb verdures	Mongetes vermelles ECO estofades	Crema de carbassó
Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet	Dits de drac (tires de pollastre arrebossat) amb amanida d'enciam i remolatxa	Lluç a la planxa amb amanida	Truita francesa amb amanida d'enciam i canonges	Pizza de cigrons
Fruita de temporada ECO	Pastís de Sant Jordi	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO
29	30			
Llenties ECO estofades	Vichyssoise (amb rostes de pà)			
Truita francesa amb amanida d'enciam i tomàquet	Fideuà de peix amb fideus ECO			
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO			

GUERAU DE LIOST

menú ABRIL 2024

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1	2	3	4	5
	Crema de pèsols	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i mig ou dur	Crema de carbassó
	Pasta sense gluten amb salsa de tomàquet	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
	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural
8	9	10	11	12
Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols, truita)	Crema de coliflor i porro	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	Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets	Truita francesa amb amanida d'enciam i canonges	Contraçuixa de pollastre a la planxa amb amanida de quinoa	Bacallà al forn amb samfaina
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Macedònia natural
15	16	17	18	19
Verdures de temporada saltejades a l'allet	Crema de mongetes	Patates a la marinera	Arròs integral amb salsa de tomàquet	Cigrons ECO estofats amb verdures
Llenties ECO estofades	Pasta sense gluten a la bolonyesa (soja texturitzada)	Bacallà al forn amb salsa verda i pèsols	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Pit de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro
logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
22	St Jordi - 23		24	25
Verdura tricolor (Pèsols, coliflor i pastanaga)	Sopa de pasta sense gluten	Arròs ECO a la cassola	Mongetes vermelles ECO estofades	Crema de carbassó
Mandonguilles amb salsa de tomàquet	Dits de drac (tires de pollastre planxa) amb amanida d'enciam i remolatxa	Lluç a la planxa amb amanida	Truita francesa amb amanida d'enciam i canonges	Pizza de cigrons
Fruita de temporada ECO	Roses de St Jordi (maduixes)	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO
29	30			
Llenties ECO estofades	Vichyssoise sense lactosa			
Truita francesa amb amanida d'enciam i tomàquet	Fideuà amb pasta sense gluten			
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO			

GUERAU DE LIOST

menú ABRIL 2024

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1	2	3	4	5
	Crema de pèsols	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i mig ou dur	Crema de carbassó
	Espaguetis ECO amb salsa de tomàquet	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
	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural
8	9	10	11	12
Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols, truita)	Crema de coliflor i porro	Cigrons ECO estofats amb verdures	Mongeta tendra amb patata	Macarrons integrals ECO al pesto (oli i alfàbrega)
Rabes de sipia arrebossades amb amanida de pastanaga i cogombre	Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets	Truita francesa amb llesques de pa amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges	Contraçuixa de pollastre a la planxa amb amanida de quinoa	Bacallà al forn amb samfaina
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Macedònia natural
15	16	17	18	19
Verdures de temporada saltejades a l'allet	Crema de mongetes	Patates a la marinera	Arròs integral amb salsa de tomàquet	Cigrons ECO estofats amb verdures
Llenties ECO estofades	Espirals ECO a la bolonyesa (soja texturitzada)	Bacallà al forn amb salsa verda i pèsols	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Pit de gall d'indi arrebossat amb amanida de tomàquet i blat de moro
logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
22	St Jordi - 23	24	25	26
Verdura tricolor (Pèsols, coliflor i pastanaga)	Sopa de lletres	Arròs ECO a la cassola	Mongetes vermelles ECO estofades	Crema de carbassó
Mandonguilles amb salsa de tomàquet	Dits de drac (tires de pollastre arrebossat) amb amanida d'enciam i remolatxa	Lluç planxa amb amanida	Truita francesa amb amanida d'enciam i canonges	Pizza de cigrons
Fruita de temporada ECO	Pastís de Sant Jordi	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO
29	30			
Llenties ECO estofades	Vichyssoise sense lactosa			
Truita de pernil amb amanida d'enciam i tomàquet	Fideuà de peix amb fideus ECO			
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO			

GUERAU DE LIOST

menú ABRIL 2024

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1	2	3	4	5
	Crema de pèsols	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i mig ou dur	Crema de carbassó
	Espaguetis ECO a la carbonara	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
	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural
8	9	10	11	12
Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols, truita)	Crema de coliflor i porro	Cigrans 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	Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets	Truita francesa amb llesques de pa amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges	Contraçuixa de pollastre a la planxa amb amanida de quinoa	Bacallà al forn amb samfaina
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Macedònia natural
15	16	17	18	19
Verdures de temporada saltejades a l'allet	Crema de mongetes	Patates a la marinera	Arròs integral amb salsa de tomàquet	Cigrans ECO estofats amb verdures
Llenties ECO estofades	Espirals ECO a la bolonyesa (soja texturitzada)	Bacallà al forn amb salsa verda i pèsols	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Pit de gall d'indi arrebossat amb amanida de tomàquet i blat de moro
logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
22	St Jordi - 23	24	25	26
Verdura tricolor (Pèsols, coliflor i pastanaga)	Sopa de lletres	Arròs ECO a la cassola	Mongetes vermelles ECO estofades	Crema de carbassó
Mandonguilles amb salsa de tomàquet	Dits de drac (tires de pollastre arrebossat) amb amanida d'enciam i remolatxa	Lluç planxa amb amanida	Truita francesa amb amanida d'enciam i canonges	Pizza de cigrons
Fruita de temporada ECO	Roses de St Jordi (maduixes)	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO
29	30			
Llenties ECO estofades	Vichyssoise			
Truita de pernil amb amanida d'enciam i tomàquet	Fideuà de peix amb fideus ECO			
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO			

GUERAU DE LIOST

menú ABRIL 2024

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1	2	3	4	5
	Crema de pèsols	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i mig ou dur	Crema de carbassó
	Pasta sense gluten amb salsa de tomàquet	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
	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt sense lactosa
8	9	10	11	12
Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols, truita)	Crema de coliflor i porro	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	Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets	Truita francesa amb amanida d'enciam i canonges	Contraçuixa de pollastre a la planxa amb amanida de quinoa	Bacallà al forn amb samfaina
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt sense lactosa	Fruita de temporada ECO	Macedònia natural
15	16	17	18	19
Verdures de temporada saltejades a l'allet	Crema de mongetes	Patates a la marinera	Arròs integral amb salsa de tomàquet	Cigrons ECO estofats amb verdures
Llenties ECO estofades	Pasta sense gluten a la bolonyesa (soja texturitzada)	Bacallà al forn amb salsa verda i pèsols	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Pit de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro
logurt sense lactosa	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
22	St Jordi - 23	24	25	26
Verdura tricolor (Pèsols, coliflor i pastanaga)	Sopa de pasta sense gluten	Arròs ECO a la cassola	Mongetes vermelles ECO estofades	Crema de carbassó
Mandonguilles amb salsa de tomàquet	Dits de drac (tires de pollastre planxa) amb amanida d'enciam i remolatxa	Lluç a la planxa amb amanida	Truita francesa amb amanida d'enciam i canonges	Pizza de cigrons
Fruita de temporada ECO	Roses de St Jordi (maduixes)	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO
29	30			
Llenties ECO estofades	Vichyssoise sense lactosa			
Truita francesa amb amanida d'enciam i tomàquet	Fideuà amb pasta sense gluten			
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO			

GUERAU DE LIOST

menú ABRIL 2024

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1	2	3	4	5
	Crema de pèsols	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i mig ou dur	Crema de carbassó
	Espaguetis ECO a la carbonara	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
	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural
8	9	10	11	12
Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols, truita)	Crema de coliflor i porro (amb rostes de pa)	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	Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets	Truita francesa amb llesques de pa amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges	Contraçuixa de pollastre a la planxa amb amanida de quinoa	Bacallà al forn amb samfaina
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Macedònia natural
15	16	17	18	19
Verdures de temporada saltejades a l'allet	Crema de mongetes	Patates a la marinera	Arròs integral amb salsa de tomàquet	Cigrons ECO estofats amb verdures
Llenties ECO estofades	Espirals ECO a la bolonyesa (soja texturitzada)	Bacallà al forn amb salsa verda i pèsols	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Pit de gall d'indi arrebossat amb amanida de tomàquet i blat de moro
logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
22	St Jordi - 23	24	25	26
Verdura tricolor (Pèsols, coliflor i pastanaga)	Sopa de lletres	Arròs ECO a la cassola	Mongetes vermelles ECO estofades	Crema de carbassó
Mandonguilles amb salsa de tomàquet	Dits de drac (tires de pollastre arrebossat) amb amanida d'enciam i remolatxa	Lluç planxa amb amanida	Truita francesa amb amanida d'enciam i canonges	Pizza de cigrons
Fruita de temporada ECO	Pastís de Sant Jordi	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO
29	30			
Llenties ECO estofades	Vichyssoise (amb rostes de pa)			
Truita de pernil amb amanida d'enciam i tomàquet	Fideuà de peix amb fideus ECO			
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO			

GUERAU DE LIOST

menú ABRIL 2024

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1	2	3	4	5
	Crema de pèsols	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet (sense ou)	Crema de carbassó
	Espaguetis ECO amb salsa de tomàquet	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
	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural
8	9	10	11	12
Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de coliflor i porro	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	Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets	Sopa de pasta sense ou	Contraçuixa de pollastre a la planxa amb amanida de quinoa	Bacallà al forn amb samfaina
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Macedònia natural
15	16	17	18	19
Verdures de temporada saltejades a l'allet	Crema de mongetes	Patates a la marinera	Arròs integral amb salsa de tomàquet	Cigrons ECO estofats amb verdures
Llenties ECO estofades	Espirals ECO a la bolonyesa (soja texturitzada)	Bacallà al forn amb salsa verda i pèsols	Hamburguesa a la planxa amb assortit d'enciams	Pit de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro
logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
22	St Jordi - 23	24	25	26
Verdura tricolor (Pèsols, coliflor i pastanaga)	Sopa de pasta sense ou	Arròs ECO a la cassola	Mongetes vermelles ECO estofades	Crema de carbassó
Mandonguilles amb salsa de tomàquet	Dits de drac (tires de pollastre planxa) amb amanida d'enciam i remolatxa	Lluç a la planxa amb amanida	Gall d'indi a la planxa amb amanida d'enciam i canònges	Pizza de cigrons
Fruita de temporada ECO	Roses de St Jordi (maduixes)	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO
29	30			
Llenties ECO estofades	Vichyssoise sense lactosa			
Peix a la planxa amb amanida d'enciam i tomàquet	Fideuà de peix amb fideus ECO			
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO			

GUERAU DE LIOST

menú ABRIL 2024

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1	2	3	4	5
	Crema de pèsols	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó
	Espaguetis ECO amb salsa de tomàquet	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
	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural
8	9	10	11	12
Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols, truita)	Crema de coliflor i porro	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	Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets	Truita francesa amb llesques de pa amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges	Contraçuixa de pollastre a la planxa amb amanida de quinoa	Bacallà al forn amb samfaina
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Macedònia natural
15	16	17	18	19
Verdures de temporada saltejades a l'allet	Crema de mongetes	Patates a la marinera	Arròs integral amb salsa de tomàquet	Cigrons ECO estofats amb verdures
Llenties ECO estofades	Espirals ECO a la bolonyesa (soja texturitzada)	Bacallà al forn amb salsa verda i pèsols	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Pit de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro
logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
22	St Jordi - 23	24	25	26
Verdura tricolor (Pèsols, coliflor i pastanaga)	Sopa de lletres	Arròs ECO a la cassola	Mongetes vermelles ECO estofades	Crema de carbassó
Mandonguilles amb salsa de tomàquet	Dits de drac (tires de pollastre planxa) amb amanida d'enciam i remolatxa	Lluç a la planxa amb amanida	Truita francesa amb amanida d'enciam i canonges	Pizza de cigrons
Fruita de temporada ECO	Roses de St Jordi (maduixes)	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO
29	30			
Llenties ECO estofades	Vichyssoise			
Truita francesa amb amanida d'enciam i tomàquet	Fideuà de peix amb fideus ECO			
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO			

GUERAU DE LIOST

menú ABRIL 2024

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1	2	3	4	5
	Crema de pèsols	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i mig ou dur	Crema de carbassó
	Espaguetis ECO a la carbonara	Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro	Lluç arrebossat amb espinacs saltejats amb ceba	Botifarra planxa amb patata bullida
	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural
8	9	10	11	12
Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols, truita)	Crema de coliflor i porro (amb rostes de pa)	Sopa de pasta	Mongeta tendra amb patata	Macarrons integrals ECO al pesto
Rabes de sípia arrebossades amb amanida de pastanaga i cogombre	Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets	Truita francesa amb llesques de pa amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges	Contraçuixa de pollastre a la planxa amb amanida de quinoa	Bacallà al forn amb samfaina
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Macedònia natural
15	16	17	18	19
Verdures de temporada saltejades a l'allet	Crema de pastanaga	Patates a la marinera	Arròs integral amb salsa de tomàquet	Sopa de pasta
Llenties ECO estofades	Espirals ECO a la bolonyesa (soja texturitzada)	Bacallà al forn amb salsa verda i pèsols	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Pit de gall d'indi arrebossat amb amanida de tomàquet i blat de moro
logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
22	St Jordi - 23	24	25	26
Verdura tricolor (Pèsols, coliflor i pastanaga)	Sopa de lletres	Arròs ECO a la cassola	Crema de pastanaga	Crema de carbassó
Mandonguilles amb salsa de tomàquet	Dits de drac (tires de pollastre arrebossat) amb amanida d'enciam i remolatxa	Lluç planxa amb amanida	Truita francesa amb amanida d'enciam i canonges	Peix a la planxa amb amanida
Fruita de temporada ECO	Pastís de Sant Jordi	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO
29	30			
Llenties ECO estofades	Vichyssoise			
Truita de pernil amb amanida d'enciam i tomàquet	Fideuà de peix amb fideus ECO			
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO			

GUERAU DE LIOST

menú ABRIL 2024

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1	2	3	4	5
	Crema de pèsols	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i mig ou dur	Crema de carbassó
	Espaguetis ECO a la carbonara	Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro	Lluç arrebossat amb espinacs saltejats amb ceba	Mongetes ECO saltejades amb botifarra esparracada
	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural
8	9	10	11	12
Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols, truita)	Crema de coliflor i porro	Sopa de pasta	Mongeta tendra amb patata	Macarrons integrals ECO al pesto
Rabes de sípia arrebossades amb amanida de pastanaga i cogombre	Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets	Truita francesa amb llesques de pa amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges	Contraçuixa de pollastre a la planxa amb amanida de quinoa	Bacallà al forn amb samfaina
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Macedònia natural
15	16	17	18	19
Verdures de temporada saltejades a l'allet	Crema de pastanaga	Patates a la marinera	Arròs integral amb salsa de tomàquet	Sopa de pasta
Pollastre a la planxa amb patata	Espirals ECO a la bolonyesa (soja texturitzada)	Bacallà al forn amb salsa verda i pèsols	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Pit de gall d'indi arrebossat amb amanida de tomàquet i blat de moro
logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
22	St Jordi - 23	24	25	26
Verdura tricolor (Pèsols, coliflor i pastanaga)	Sopa de lletres	Arròs ECO a la cassola sense pèsols	Mongetes vermelles ECO estofades	Crema de carbassó
Mandonguilles amb salsa de tomàquet	Dits de drac (tires de pollastre arrebossat) amb amanida d'enciam i remolatxa	Lluç planxa amb amanida	Truita francesa amb amanida d'enciam i canonges	Peix a la planxa amb amanida
Fruita de temporada ECO	Pastís de Sant Jordi	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO
29	30			
Pasta amb salsa de tomàquet	Vichyssoise			
Truita de pernil amb amanida d'enciam i tomàquet	Fideuà de peix amb fideus ECO			
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO			

GUERAU DE LIOST

menú ABRIL 2024

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1	2	3	4	5
	Crema de pastanaga	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i mig ou dur	Crema de carbassó
	Espaguetis ECO a la carbonara	Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro	Lluç arrebossat amb espinacs saltejats amb ceba	Botifarra planxa amb patata bullida
	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural
8	9	10	11	12
Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de coliflor i porro	Sopa de pasta	Mongeta tendra amb patata	Macarrons integrals ECO al pesto
Sipia a la planxa amb all i julivert amb amanida de pastanaga i cogombre	Fricandó de vedella qualitat Q amb bolets	Truita francesa amb llesques de pa amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges	Contraçuixa de pollastre a la planxa amb amanida de quinoa	Bacallà al forn amb samfaina
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Macedònia natural
15	16	17	18	19
Verdures de temporada saltejades a l'allet	Crema de pastanaga	Patates a la marinera	Arròs integral amb salsa de tomàquet	Sopa de pasta
Pollastre a la planxa amb patata	Espirals ECO amb salsa de tomàquet i tonyina	Bacallà al forn amb salsa verda sense pèsols	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Pit de gall d'indi arrebossat amb amanida de tomàquet i blat de moro
logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
22	St Jordi - 23	24	25	26
Coliflor i pastanaga	Sopa de lletres	Arròs ECO a la cassola sense pèsols	Crema de pastanaga	Crema de carbassó
Mandonguilles amb salsa de tomàquet	Dits de drac (tires de pollastre arrebossat) amb amanida d'enciam i remolatxa	Lluç planxa amb amanida	Truita francesa amb amanida d'enciam i canonges	Peix a la planxa amb amanida
Fruita de temporada ECO	Roses de St Jordi (maduixes)	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO
29	30			
Pasta amb salsa de tomàquet	Vichyssoise			
Truita de pernil amb amanida d'enciam i tomàquet	Fideuà de peix amb fideus ECO			
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO			