

GUERAU DE LIOST menú temporada de fred NOVEMBRE 2024

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1
4	5	6	7	8
	Crema de pastanaga	Cigrons ECO (120g) estofats amb verdures	Arròs integral (100g) amb salsa de tomàquet	Patates (125g) a la marinera
	Espirals ECO (125g) a la bolonyesa (soja texturitzada)	Pit de gall d'indi arrebossat amb amanida de tomàquet i blat de moro	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Bacallà al forn amb salsa verda
	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
11	12	13	14	15
Verdura tricolor (Pèsols 150g, coliflor i pastanaga)	Mongetes vermelles (177g) ECO estofades	Arròs (114g) ECO a la cassola	Macarrons integrals ECO (125g) a la napolitana	Crema de carbassó (patata 50g)
Pollastre a l'allet 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 francesa amb amanida d'enciam i canonges	Pizza de cigrons (cigrons 118g)
Fruita de temporada ECO	logurt natural sense ensucrar	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO
18	19	20	21	22
Llenties (160g) ECO estofades	Vichyssoise (sense patata)	Mongeta tendra amb patata (100g)	Sopa de pasta (45g) ECO amb brou de pollastre	Arròs vaporitzat aromatitzat (100g)
Truita de pernil amb amanida d'enciam i tomàquet	Fideuà (125g) de peix amb fideus ECO	Costelles de porc a la barbacoa amb assortit d'enciams i pastanaga	Bacallà al forn amb xips (40g)	Gall d'indi estofat amb amanida d'enciam i poma
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural sense ensucrar	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
25	26	27	28	29
Macarrons integrals ECO (125g) a la napolitana	Mongetes ECO (120g) saltejades amb verdures	Crema de pastanaga	Trinxat de col i patata (125g)	Crema de bolets amb rostes de pà (15g)
Truita francesa amb assortit d'enciams	Lluç al forn amb llit de ceba i porro	Paella mixta amb arròs ECO (100g)	Cuixetes de pollastre rostides amb amanida de tomàquet ECO i pastanaga	Lassanya de llenties (120g) ECO gratinada amb beixamel (carbassa, ceba, salsa de tomàquet)
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Plàtan amb xocolata	logurt natural sense ensucrar	Fruita de temporada ECO

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred **NOVEMBRE 2024**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1
4	5	6	7	8
	Crema de pastanaga Pollastre a la planxa amb espirals ECO (150g) a la bolonyesa (soja texturitzada) Fruita de temporada (120g)	Cigrons ECO (220g) estofats amb verdures Pit de gall d'indi arrebossat amb amanida de tomàquet i poc blat de moro Fruita de temporada (120g)	Arròs integral (220g) amb salsa de tomàquet Truita de carbassó amb assortit d'enciams Fruita de temporada 120g	Patates (275g) a la marinera Bacallà al forn amb salsa verda Fruita de temporada 120g
11	12	13	14	15
Verdura tricolor (Pèsols 220g, coliflor i pastanaga) Pollastre a l'allet amb amanida d'enciam i remolatxa Fruita de temporada (120g)	Mongetes vermelles (225g) ECO estofades Hamburguesa de vedella qualitat Q a la planxa amb amanida de tomàquet, ceba i olives iogurt natural sense ensucrar (5 gotes edulcorant) + pa integral 20g	Arròs (220g) ECO a la cassola Lluç arrebossat amb maionesa i bledes saltejades amb all Fruita de temporada (120g)	Macarrons integrals ECO (225g) a la napolitana (poca salsa) Truita francesa amb amanida d'enciam i canonges Fruita de temporada (120g) + pa integral 20g	Crema de carbassó (patata 100g) Pizza de cigrons (cigrons 90g) Fruita de temporada (120g)
18	19	20	21	22
Llenties (225g) ECO estofades Truita de pernil amb amanida d'enciam i tomàquet Fruita de temporada (120g) + pa integral 20g	Vichyssoise Fideuà (225g) de peix amb fideus ECO Fruita de temporada (120g)	Mongeta tendra amb patata (200g) Costelles de porc a la barbacoa amb assortit d'enciams i pastanaga iogurt natural sense ensucrar (5 gotes edulcorant) + pa integral 20g	Sopa de pasta (90g) ECO amb brou de pollastre Bacallà al forn amb xips (30g) Fruita de temporada (120g)	Arròs vaporitzat aromatitzat (200g) Gall d'indi estofat amb amanida d'enciam i poma Fruita de temporada (120g)
25	26	27	28	29
Macarrons integrals ECO (250g) a la napolitana (poca salsa) Truita francesa amb assortit d'enciams Fruita de temporada (120g)	Mongetes ECO (225g) saltejades amb verdures Lluç al forn amb llit de ceba i porro Fruita de temporada (120g) + pa integral 20g	Crema de pastanaga Hamburguesa la planxa amb paella mixta amb arròs ECO (90g) Plàtan (100g) amb xocolata (17g)	Trinxat de col i patata (200g) Cuixetes de pollastre rostides amb amanida de tomàquet ECO i pastanaga iogurt natural sense ensucrar (5 gotes edulcorant)+ pa integral 20g	Crema de bolets amb rostes de pà (15g) Truita francesa amb lassanya de llenties (120g) Fruita de temporada (120g) + pa integral 20g

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred **NOVEMBRE 2024**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1
4	5	6	7	8
	Crema de mongetes	Cigrons ECO estofats amb verdures	Arròs integral amb salsa de tomàquet	Patates a la marinera
	Espirals ECO a la bolonyesa (soja texturitzada) (formatge ratllat a part)	Peix arrebossat amb amanida de tomàquet i blat de moro	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Bacallà al forn amb salsa verda i pèsols
	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
11	12	13	14	15
Verdura tricolor (Pèsols, coliflor i pastanaga)	Mongetes vermelles ECO estofades	Arròs ECO amb verdures	Macarrons integrals ECO a la napolitana	Crema de carbassó
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	Pizza de cigrons
Fruita de temporada ECO	Natilla	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO
18	19	20	21	22
Llenties ECO estofades	Vichyssoise (amb rostes de pà)	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta ECO amb brou vegetal	Arròs vaporitzat aromatitzat
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	Bacallà al forn amb xips	Truita francesa amb amanida d'enciam i poma
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
25	26	27	28	29
Macarrons integrals ECO a la napolitana	Mongetes ECO saltejades amb verdures	Crema de cigrons	Trinxat de col i patata	Crema de bolets amb rostes de pà
Truita francesa amb assortit d'enciams	Lluç al forn amb llit de ceba i porro	Hamburguesa vegetal amb arròs blanc	Peix 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

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred **NOVEMBRE 2024**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1
4	5	6	7	8
	Crema de mongetes	Cigrons ECO estofats amb verdures	Arròs integral amb salsa de tomàquet	Patates a la marinera
	Espirals ECO a la bolonyesa (soja texturitzada) (formatge ratllat a part)	Pit de gall d'indi arrebossat amb amanida de tomàquet i blat de moro	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Bacallà al forn amb salsa verda i pèsols
	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
11	12	13	14	15
Verdura tricolor (Pèsols, coliflor i pastanaga)	Mongetes vermelles ECO estofades	Arròs ECO amb verdures	Macarrons integrals ECO a la napolitana	Crema de carbassó
Pollastre a l'allet 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	Pizza de cigrons
Fruita de temporada ECO	Natilla	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO
18	19	20	21	22
Llenties ECO estofades	Vichyssoise (amb rostes de pà)	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre	Arròs vaporitzat aromatitzat
Truita francesa amb amanida d'enciam i tomàquet	Fideuà de peix amb fideus ECO	Pollastre amb salsa i assortit d'enciams i pastanaga	Bacallà al forn amb xips	Gall d'indi estofat amb amanida d'enciam i poma
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
25	26	27	28	29
Macarrons integrals ECO a la napolitana	Mongetes ECO saltejades amb verdures	Crema de cigrons	Trinxat de col i patata	Crema de bolets amb rostes de pà
Truita francesa amb assortit d'enciams	Lluç al forn amb llit de ceba i porro	Hamburguesa de vedella a la planxa amb arròs blanc	Cuixetes de pollastre rostides amb amanida de tomàquet ECO 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

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred **NOVEMBRE 2024**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1
4	5	6	7	8
	Crema de mongetes	Cigrons ECO estofats amb verdres	Arròs integral amb salsa de tomàquet	Patates a la marinera
	Pasta sense gluten a la bolonyesa (soja texturitzada)	Pit de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Bacallà al forn amb salsa verda i pèsols
	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
11	12	13	14	15
Verdura tricolor (Pèsols, coliflor i pastanaga)	Mongetes vermelles ECO estofades	Arròs ECO a la cassola	Macarrons sense gluten a la napolitana	Crema de carbassó
Pollastre a l'allet 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	Pizza de cigrons
Fruita de temporada ECO	Natilla	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO
18	19	20	21	22
Llenties ECO estofades	Vichyssoise sense lactosa	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta sense gluten amb brou de pollastre	Arròs vaporitzat aromatitzat
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	Bacallà al forn amb xips	Gall d'indi estofat amb amanida d'enciam i poma
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
25	26	27	28	29
Macarrons sense gluten a la napolitana	Mongetes ECO saltejades amb verdres	Crema de cigrons	Trinxat de col i patata	Crema de bolets
Truita francesa amb assortit d'enciams	Lluç al forn amb llit de ceba i porro	Paella mixta amb arròs ECO	Cuixetes de pollastre rostides amb amanida de tomàquet ECO 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

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred **NOVEMBRE 2024**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1
4	5	6	7	8
	Crema de mongetes	Cigrons ECO estofats amb verdures	Arròs integral amb salsa de tomàquet	Patates a la marinera
	Espirals ECO a la bolonyesa (soja texturitzada)	Pit de gall d'indi arrebossat amb amanida de tomàquet i blat de moro	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Bacallà al forn amb salsa verda i pèsols
	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
11	12	13	14	15
Verdura tricolor (Pèsols, coliflor i pastanaga)	Mongetes vermelles ECO estofades	Arròs ECO a la cassola	Macarrons integrals ECO a la napolitana	Crema de carbassó
Pollastre a l'allet 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	Pizza de cigrons
Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO
18	19	20	21	22
Llenties ECO estofades	Vichyssoise sense lactosa	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre	Arròs vaporitzat aromatitzat
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	Bacallà al forn amb xips	Gall d'indi estofat amb amanida d'enciam i poma
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
25	26	27	28	29
Macarrons integrals ECO a la napolitana	Mongetes ECO saltejades amb verdures	Crema de cigrons	Trinxat de col i patata	Crema de bolets
Truita francesa amb assortit d'enciams	Lluç al forn amb llit de ceba i porro	Paella mixta amb arròs ECO	Cuixetes de pollastre rostides amb amanida de tomàquet ECO 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

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred **NOVEMBRE 2024**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1
4	5	6	7	8
	Crema de mongetes	Cigrons ECO estofats amb verdures	Arròs integral amb salsa de tomàquet	Patates a la marinera
	Espirals ECO a la bolonyesa (soja texturitzada)	Pit de gall d'indi arrebossat amb amanida de tomàquet i blat de moro	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Bacallà al forn amb salsa verda i pèsols
	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
11	12	13	14	15
Verdura tricolor (Pèsols, coliflor i pastanaga)	Mongetes vermelles ECO estofades	Arròs ECO a la cassola	Macarrons integrals ECO a la napolitana	Crema de carbassó
Pollastre a l'allet amb amanida d'enciam i remolatxa	Hamburguesa de vedella qualitat Q a la planxa amb amanida de tomàquet, ceba i olives	Lluç arrebossat amb bledes saltejades amb all	Truita de patates amb amanida d'enciam i canonges	Pizza de cigrons
Fruita de temporada ECO	Natilla	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO
18	19	20	21	22
Llenties ECO estofades	Vichyssoise	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre	Arròs vaporitzat aromatitzat
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	Bacallà al forn amb xips	Gall d'indi estofat amb amanida d'enciam i poma
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
25	26	27	28	29
Macarrons integrals ECO a la napolitana	Mongetes ECO saltejades amb verdures	Crema de cigrons	Trinxat de col i patata	Crema de bolets
Truita francesa amb assortit d'enciams	Lluç al forn amb llit de ceba i porro	Paella mixta amb arròs ECO	Cuixetes de pollastre rostides amb amanida de tomàquet ECO 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

GUERAU DE LIOST menú temporada de fred NOVEMBRE 2024

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1
4	5	6	7	8
	Crema de mongetes	Cigrons ECO estofats amb verdures	Arròs integral amb salsa de tomàquet	Patates a la marinera
	Pasta sense gluten a la bolonyesa (soja texturitzada)	Pit de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Bacallà al forn amb salsa verda i pèsols
	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
11	12	13	14	15
Verdura tricolor (Pèsols, coliflor i pastanaga)	Mongetes vermelles ECO estofades	Arròs ECO a la cassola	Macarrons sense gluten a la napolitana	Crema de carbassó
Pollastre a l'allet 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	Pizza de cigrons
Fruita de temporada ECO	logurt sense lactosa	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO
18	19	20	21	22
Llenties ECO estofades	Vichyssoise sense lactosa	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta sense gluten amb brou de pollastre	Arròs vaporitzat aromatitzat
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	Bacallà al forn amb xips	Gall d'indi estofat amb amanida d'enciam i poma
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt sense lactosa	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
25	26	27	28	29
Macarrons sense gluten a la napolitana	Mongetes ECO saltejades amb verdures	Crema de cigrons	Trinxat de col i patata	Crema de bolets
Truita francesa amb assortit d'enciams	Lluç al forn amb llit de ceba i porro	Paella mixta amb arròs ECO	Cuixetes de pollastre rostides amb amanida de tomàquet ECO 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 sense lactosa	Fruita de temporada ECO

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred **NOVEMBRE 2024**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1
4	5	6	7	8
	Crema de mongetes	Cigrons ECO estofats amb verdures	Arròs integral amb salsa de tomàquet	Patates a la marinera
	Espirals ECO a la bolonyesa (soja texturitzada)	Pit de gall d'indi arrebossat amb amanida de tomàquet i blat de moro	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Bacallà al forn amb salsa verda i pèsols
	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
11	12	13	14	15
Verdura tricolor (Pèsols, coliflor i pastanaga)	Mongetes vermelles ECO estofades	Arròs ECO a la cassola	Macarrons integrals ECO a la napolitana	Crema de carbassó
Pollastre a l'allet 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	Pizza de cigrons
Fruita de temporada ECO	Natilla	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO
18	19	20	21	22
Llenties ECO estofades	Vichyssoise (amb rostes de pa)	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre	Arròs vaporitzat aromatitzat
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	Bacallà al forn amb xips	Gall d'indi estofat amb amanida d'enciam i poma
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
25	26	27	28	29
Macarrons integrals ECO a la napolitana	Mongetes ECO saltejades amb verdures	Crema de cigrons	Trinxat de col i patata	Crema de bolets
Truita francesa amb assortit d'enciams	Lluç al forn amb llit de ceba i porro	Paella mixta amb arròs ECO	Cuixetes de pollastre rostides amb amanida de tomàquet ECO 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

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred NOVEMBRE 2024

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1
4	5	6	7	8
	Crema de mongetes	Cigrons ECO estofats amb verdres	Arròs integral amb salsa de tomàquet	Patates a la marinera
	Espirals ECO a la bolonyesa (soja texturitzada)	Pit de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro	Hamburguesa a la planxa amb assortit d'enciams	Bacallà al forn amb salsa verda i pèsols
	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
11	12	13	14	15
Verdura tricolor (Pèsols, coliflor i pastanaga)	Mongetes vermelles ECO estofades	Arròs ECO a la cassola	Macarrons integrals ECO a la napolitana	Crema de carbassó
Pollastre a l'allet 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	Pizza de cigrons
Fruita de temporada ECO	Flam de vainilla	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO
18	19	20	21	22
Llenties ECO estofades	Vichyssoise sense lactosa	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre	Arròs vaporitzat aromatitzat
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	Bacallà al forn amb xips	Gall d'indi estofat amb amanida d'enciam i poma
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
25	26	27	28	29
Macarrons integrals ECO a la napolitana	Mongetes ECO saltejades amb verdres	Crema de cigrons	Trinxat de col i patata	Crema de bolets
Pollastre a la planxa amb assortit d'enciams	Lluç al forn amb llit de ceba i porro	Paella mixta amb arròs ECO	Cuixetes de pollastre rostides amb amanida de tomàquet ECO 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

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred **NOVEMBRE 2024**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1
4	5	6	7	8
	Crema de mongetes Espirals ECO a la bolonyesa (soja texturitzada) Fruita de temporada	Cigrons ECO estofats amb verdures Pit de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro Fruita de temporada ECO	Arròs integral amb salsa de tomàquet Truita de carbassó amb assortit d'enciams Fruita de temporada ECO	Patates a la marinera Bacallà al forn amb salsa verda i pèsols Fruita de temporada ECO
11	12	13	14	15
Verdura tricolor (Pèsols, coliflor i pastanaga) Pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i remolatxa Fruita de temporada ECO	Mongetes vermelles ECO estofades Crema de pastanaga Natilla	Arròs ECO a la cassola Lluç a la planxa amb bledes saltejades amb all Fruita de temporada ECO	Macarrons integrals ECO a la napolitana Truita de patates amb amanida d'enciam i canonges Fruita de temporada	Crema de carbassó Pizza de cigrons Fruita de temporada ECO
18	19	20	21	22
Llenties ECO estofades Truita francesa amb amanida d'enciam i tomàquet Fruita de temporada	Vichyssoise Fideuà de peix amb fideus ECO Fruita de temporada ECO	Mongeta tendra amb patata Pollastre planxa amb assortit d'enciams i pastanaga logurt natural	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre Bacallà al forn amb xips Fruita de temporada ECO	Arròs vaporitzat aromatitzat Gall d'indi estofat amb amanida d'enciam i poma Fruita de temporada ECO
25	26	27	28	29
Macarrons integrals ECO a la napolitana Truita francesa amb assortit d'enciams Fruita de temporada ECO	Mongetes ECO saltejades amb verdures Lluç al forn amb llit de ceba i porro Fruita de temporada ECO	Crema de cigrons Paella mixta amb arròs ECO Plàtan amb xocolata	Trinxat de col i patata Cuixetes de pollastre rostides amb amanida de tomàquet ECO i pastanaga logurt natural	Crema de bolets amb rostes de pa Timbal de llenties saltejades amb ceba, carbassa i salsa de tomàquet Fruita de temporada ECO

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred NOVEMBRE 2024

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1
4	5	6	7	8
	Crema de pastanaga	Sopa de pasta	Arròs integral amb salsa de tomàquet	Patates a la marinera
	Espirals ECO a la bolonyesa (soja texturitzada)	Pit de gall d'indi arrebossat amb amanida de tomàquet i blat de moro	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Bacallà al forn amb salsa verda i pèsols
	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
11	12	13	14	15
Verdura tricolor (Pèsols, coliflor i pastanaga)	Crema de pastanaga	Arròs ECO a la cassola	Macarrons integrals ECO a la napolitana	Crema de carbassó
Pollastre a l'allet 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	Natilla	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO
18	19	20	21	22
Llenties ECO estofades	Vichyssoise	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre	Arròs vaporitzat aromatitzat
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	Bacallà al forn amb xips	Gall d'indi estofat amb amanida d'enciam i poma
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
25	26	27	28	29
Macarrons integrals ECO a la napolitana	Verdura tricolor (Bròquil, patata i pastanaga)	Crema de pastanaga	Trinxat de col i patata	Crema de bolets
Truita francesa amb assortit d'enciams	Lluç al forn amb llit de ceba i porro	Paella mixta amb arròs ECO	Cuixetes de pollastre rostides amb amanida de tomàquet ECO 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

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred NOVEMBRE 2024

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1
4	5	6	7	8
	Crema de pastanaga	Sopa de pasta	Arròs integral amb salsa de tomàquet	Patates a la marinera
	Espirals ECO a la bolonyesa (soja texturitzada)	Pit de gall d'indi arrebossat amb amanida de tomàquet i blat de moro	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Bacallà al forn amb salsa verda i pèsols
	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
11	12	13	14	15
Verdura tricolor (Pèsols, coliflor i pastanaga)	Mongetes vermelles ECO estofades	Arròs ECO a la cassola sense pèsols	Macarrons integrals ECO a la napolitana	Crema de carbassó
Pollastre a l'allet amb amanida d'enciam i remolatxa	Hamburguesa de vedella qualitat Q a la planxa amb amanida de tomàquet, ceba i olives	Lluç arrebossat amb bledes saltejades amb all	Truita de patates amb amanida d'enciam i canonges	Peix a la planxa amb amanida
Fruita de temporada ECO	Natilla	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO
18	19	20	21	22
Pasta amb salsa de tomàquet	Vichyssoise	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre	Arròs vaporitzat aromatitzat
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	Bacallà al forn amb xips	Gall d'indi estofat amb amanida d'enciam i poma
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
25	26	27	28	29
Macarrons integrals ECO a la napolitana	Mongetes ECO saltejades amb verdures	Crema de pastanaga	Trinxat de col i patata	Crema de bolets
Truita francesa amb assortit d'enciams	Lluç al forn amb llit de ceba i porro	Paella mixta amb arròs ECO sense pèsols	Cuixetes de pollastre rostides amb amanida de tomàquet ECO i pastanaga	Truita francesa amb amanida
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Plàtan amb xocolata	logurt natural	Fruita de temporada ECO

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred NOVEMBRE 2024

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1
4	5	6	7	8
	Crema de pastanaga	Sopa de pasta	Arròs integral amb salsa de tomàquet	Patates a la marinera
	Espirals ECO amb salsa de tomàquet i tonyina	Pit de gall d'indi arrebossat amb amanida de tomàquet i blat de moro	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Bacallà al forn amb salsa verda sense pèsols
	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
11	12	13	14	15
Coliflor i pastanaga	Crema de pastanaga	Arròs ECO a la cassola sense pèsols	Macarrons integrals ECO a la napolitana	Crema de carbassó
Pollastre a l'allet amb amanida d'enciam i remolatxa	Hamburguesa de vedella qualitat Q a la planxa amb amanida de tomàquet, ceba i olives	Lluç arrebossat amb bledes saltejades amb all	Truita de patates amb amanida d'enciam i canonges	Peix a la planxa amb amanida
Fruita de temporada ECO	Natilla	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO
18	19	20	21	22
Pasta amb salsa de tomàquet	Vichyssoise	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre	Arròs vaporitzat aromatitzat
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	Bacallà al forn amb xips	Gall d'indi estofat amb amanida d'enciam i poma
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
25	26	27	28	29
Macarrons integrals ECO a la napolitana	Verdura tricolor (Bròquil, patata i pastanaga)	Crema de pastanaga	Trinxat de col i patata	Crema de bolets
Truita francesa amb assortit d'enciams	Lluç al forn amb llit de ceba i porro	Paella mixta amb arròs ECO sense pèsols	Cuixetes de pollastre rostides amb amanida de tomàquet ECO i pastanaga	Truita francesa amb amanida
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Plàtan amb xocolata	logurt natural	Fruita de temporada ECO