

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred DESEMBRE 2024

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2	3	4	5	6
Llenties (160g) ECO estofades	Crema de pastanaga	Verdura tricolor (bròquil, patata (150g) i pastanaga)	Arròs ECO integral (100g) amb salsa de tomàquet i mig ou dur	
Truita de formatge amb amanida d'enciam i pastanaga	Espaguetis ECO (135g) a la carbonara	Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam	Lluç arrebossat amb espinacs saltejats amb ceba	
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada + pà 20g	Fruita de temporada ECO	
9	10	11	12	13
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 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 (25g)	Salmó al forn amb samfaina
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO + pà integral	logurt natural sense ensucrar	Fruita de temporada ECO	Macedònia natural
16	17	18	DINAR DE NADAL - 19 20	
Verdures de temporada saltejades a l'allet	Crema de pastanaga	Patates (125g) a la marinera	Sopa de galets (45g) amb pilotetes	Arròs integral (100g) amb salsa de tomàquet
Llenties ECO (240g) estofades	Espirals ECO (125g) a la bolonyesa (soja texturitzada)	Bacallà a la muselina d'all i amanida	Pollastre rostit amb prunes	Truita de carbassó amb assortit d'enciams
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Torrans 1 porció	Fruita de temporada ECO

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred DESEMBRE 2024

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2	3	4	5	6
Llenties (225g) ECO estofades	Crema de pastanaga	Verdura tricolor (bròquil (100g) patata (200g) i pastanaga (100g))	Arròs ECO integral (200g) amb salsa de tomàquet i mig ou dur	
Truita de formatge amb amanida d'enciam i pastanaga	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	
Fruita de temporada (120g) + pa integral 20g	Fruita de temporada ECO (120g)	Fruita de temporada (120g) + pa integral 20g	Fruita de temporada (100 g)	
9	10	11	12	13
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)	Salmó 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)
16	17	18	DINAR DE NADAL - 19 20	
Verdures de temporada saltejades a l'allet	Crema de pastanaga	Patates (275g) a la marinera	Sopa de galets (90g) amb pilotetes	Arròs integral (220g) amb salsa de tomàquet
Llenties ECO (200g) estofades	Pollastre a la planxa amb espirals ECO (150g) a la bolonyesa (soja texturitzada)	Bacallà a la muselina d'all i amanida	Pollastre rostit amb prunes	Truita de carbassó amb assortit d'enciams
Fruita de temporada (120g)	Fruita de temporada (120g)	Fruita de temporada (120g)	Torró 1 porció + pa integral 20g	Fruita de temporada 120g

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred DESEMBRE 2024

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2	3	4	5	6
Llenties ECO estofades	Crema de pèsols	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i mig ou dur	
Truita de formatge amb amanida d'enciam i pastanaga	Espaguetis ECO amb salsa de tomàquet	Hamburguesa vegetal amb amanida d'enciam i blat de moro	Lluç arrebossat amb espinacs saltejats amb ceba	
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	
9	10	11	12	13
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)
Rabes de sípia arrebossades amb amanida de pastanaga i cogombre	Peix a la planxa amb xampinyons saltejats	Truita francesa amb llesques de pa amb tomàquet i amanida d'enciam i canonges	Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida de quinoa	Salmó al forn amb samfaina
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Macedònia natural
16	17	18	DINAR DE NADAL - 19 20	
Verdures de temporada saltejades a l'allet	Crema de mongetes	Patates a la marinera	Sopa de galets amb brou vegetal	Arròs integral amb salsa de tomàquet
Llenties ECO estofades	Espirals ECO a la bolonyesa (soja texturitzada) (formatge ratllat a part)	Bacallà a la muselina d'all i amanida	Mandonguilles vegetals a la jardinera	Truita de carbassó amb assortit d'enciams
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Torrans i neules	Fruita de temporada ECO

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred DESEMBRE 2024

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2	3	4	5	6
Llenties ECO estofades	Crema de pèsols	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i mig ou dur	
Truita de formatge amb amanida d'enciam i pastanaga	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	
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	
9	10	11	12	13
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)
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	Contracuixa de pollastre a la planxa amb amanida de quinoa	Salmó al forn amb samfaina
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Macedònia natural
16	17	18	DINAR DE NADAL - 19 20	
Verdures de temporada saltejades a l'allet	Crema de mongetes	Patates a la marinera	Sopa de galets amb brou vegetal	Arròs integral amb salsa de tomàquet
Llenties ECO estofades	Espirals ECO a la bolonyesa (soja texturitzada) (formatge ratllat a part)	Bacallà a la muselina d'all i amanida	Pollastre rostit amb prunes	Truita de carbassó amb assortit d'enciams
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Torrans i neules	Fruita de temporada ECO

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred DESEMBRE 2024

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2	3	4	5	6
Llenties ECO estofades	Crema de pèsols	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i mig ou dur	
Truita de formatge amb amanida d'enciam i pastanaga	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	
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	
9	10	11	12	13
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	Contracuixa de pollastre a la planxa amb amanida de quinoa	Salmó al forn amb samfaina
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Macedònia natural
16	17	18	DINAR DE NADAL - 1920	
Verdures de temporada saltejades a l'allet	Crema de mongetes	Patates a la marinera	Sopa de pasta sense gluten amb brou vegetal	Arròs integral amb salsa de tomàquet
Llenties ECO estofades	Pasta sense gluten a la bolonyesa (soja texturitzada)	Bacallà al forn amb amanida	Pollastre rostit amb prunes	Truita de carbassó amb assortit d'enciams
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Torrans sense gluten	Fruita de temporada ECO

GUERAU DE LIOST menú temporada de fred DESEMBRE 2024

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2	3	4	5	6
Llenties ECO estofades	Crema de pèsols	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i mig ou dur	
Truita francesa amb amanida d'enciam i pastanaga	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	
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	
9	10	11	12	13
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 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	Contracuixa de pollastre a la planxa amb amanida de quinoa	Salmó al forn amb samfaina
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Macedònia natural
16	17	18	DINAR DE NADAL - 19 20	
Verdures de temporada saltejades a l'allet	Crema de mongetes	Patates a la marinera	Sopa de galets amb pilotetes	Arròs integral amb salsa de tomàquet
Llenties ECO estofades	Espirals ECO a la bolonyesa (soja texturitzada)	Bacallà a la muselina d'all i amanida	Pollastre rostit amb prunes	Truita de carbassó amb assortit d'enciams
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Torrans i neules	Fruita de temporada ECO

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred DESEMBRE 2024

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2	3	4	5	6
Llenties ECO estofades	Crema de pèsols	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i mig ou dur	
Truita de formatge amb amanida d'enciam i pastanaga	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	
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	
9	10	11	12	13
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)
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	Contracuixa de pollastre a la planxa amb amanida de quinoa	Salmó al forn amb samfaina
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Macedònia natural
16	17	18	DINAR DE NADAL - 19 20	
Verdures de temporada saltejades a l'allet	Crema de mongetes	Patates a la marinera	Sopa de galets amb brou vegetal	Arròs integral amb salsa de tomàquet
Llenties ECO estofades	Espirals ECO a la bolonyesa (soja texturitzada)	Bacallà al forn amb amanida	Pollastre al forn amb carbassó	Truita de carbassó amb assortit d'enciams
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Natilla	Fruita de temporada ECO

GUERAU DE LIOST menú temporada de fred DESEMBRE 2024

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2	3	4	5	6
Llenties ECO estofades	Crema de pèsols	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i mig ou dur	
Truita francesa amb amanida d'enciam i pastanaga	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	
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	
9	10	11	12	13
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	Contracuixa de pollastre a la planxa amb amanida de quinoa	Salmó al forn amb samfaina
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt sense lactosa	Fruita de temporada ECO	Macedònia natural
16	17	18	DINAR DE NADAL - 19 20	
Verdures de temporada saltejades a l'allet	Crema de mongetes	Patates a la marinera	Sopa de pasta sense gluten amb brou vegetal	Arròs integral amb salsa de tomàquet
Llenties ECO estofades	Pasta sense gluten a la bolonyesa (soja texturitzada)	Bacallà al forn amb amanida	Pollastre rostit amb prunes	Truita de carbassó amb assortit d'enciams
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Torrans aptes	Fruita de temporada ECO

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred DESEMBRE 2024

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2	3	4	5	6
Llenties ECO estofades	Crema de pèsols	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i mig ou dur	
Truita de formatge amb amanida d'enciam i pastanaga	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	
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	
9	10	11	12	13
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	Contracuixa de pollastre a la planxa amb amanida de quinoa	Lluç al forn amb samfaina
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Macedònia natural
16	17	18	DINAR DE NADAL - 19 20	
Verdures de temporada saltejades a l'allet	Crema de mongetes	Patates a la marinera	Sopa de galets amb pilotetes	Arròs integral amb salsa de tomàquet
Llenties ECO estofades	Espirals ECO a la bolonyesa (soja texturitzada)	Bacallà a la muselina d'all amb amanida	Pollastre rostit amb prunes	Truita de carbassó amb assortit d'enciams
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Torrans i neules	Fruita de temporada ECO

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred DESEMBRE 2024

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2	3	4	5	6
Llenties ECO estofades	Crema de pèsols	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet (sense ou)	
Peix a la planxa amb amanida	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	
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	
9	10	11	12	13
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	Contracuixa de pollastre a la planxa amb amanida de quinoa	Salmó al forn amb samfaina
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Iogurt natural	Fruita de temporada ECO	Macedònia natural
16	17	18	DINAR DE NADAL - 19 20	
Verdures de temporada saltejades a l'allet	Crema de mongetes	Patates a la marinera	Sopa de pasta sense ou amb brou vegetal	Arròs integral amb salsa de tomàquet
Llenties ECO estofades	Espirals ECO a la bolonyesa (soja texturitzada)	Bacallà al forn amb amanida	Pollastre al forn amb carbassó	Hamburguesa a la planxa amb assortit d'enciams
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Natilla de vainilla	Fruita de temporada ECO

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred DESEMBRE 2024

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2	3	4	5	6
Llenties ECO estofades	Crema de pèsols	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet	
Truita francesa amb amanida de tomàquet i pastanaga	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	
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	
9	10	11	12	13
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	Contracuixa de pollastre a la planxa amb amanida de quinoa	Salmó al forn amb samfaina
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Macedònia natural
16	17	18	DINAR DE NADAL - 19 20	
Verdures de temporada saltejades a l'allet	Crema de mongetes	Patates a la marinera	Sopa de galets amb brou vegetal	Arròs integral amb salsa de tomàquet
Llenties ECO estofades	Espirals ECO a la bolonyesa (soja texturitzada)	Bacallà al forn amb amanida	Pollastre al forn amb carbassó	Truita de carbassó amb assortit d'enciams
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Torrans i neules	Fruita de temporada ECO

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred DESEMBRE 2024

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2	3	4	5	6
Llenties ECO estofades	Crema de pèsols	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i mig ou dur	
Truita de formatge amb amanida d'enciam i pastanaga	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	
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	
9	10	11	12	13
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	Contracuixa de pollastre a la planxa amb amanida de quinoa	Salmó al forn amb samfaina
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Macedònia natural
16	17	18	DINAR DE NADAL - 19 20	
Verdures de temporada saltejades a l'allet	Crema de pastanaga	Patates a la marinera	Sopa de galets amb pilotetes	Arròs integral amb salsa de tomàquet
Llenties ECO estofades	Espirals ECO a la bolonyesa (soja texturitzada)	Bacallà a la muselina d'all amb amanida	Pollastre rostit amb prunes	Truita de carbassó amb assortit d'enciams
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Torrans i neules	Fruita de temporada ECO

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred DESEMBRE 2024

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2	3	4	5	6
Sopa de pasta	Crema de pèsols	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i mig ou dur	
Truita de formatge amb amanida d'enciam i pastanaga	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	
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	
9	10	11	12	13
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	Contracuixa de pollastre a la planxa amb amanida de quinoa	Salmó al forn amb samfaina
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Macedònia natural
16	17	18	DINAR DE NADAL - 19 20	
Verdures de temporada saltejades a l'allet	Crema de pastanaga	Patates a la marinera	Sopa de galets amb pilotetes	Arròs integral amb salsa de tomàquet
Pollastre a la planxa amb patata	Espirals ECO a la bolonyesa (soja texturitzada)	Bacallà a la muselina d'all amb amanida	Pollastre rostit amb prunes	Truita de carbassó amb assortit d'enciams
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Torrans i neules	Fruita de temporada ECO

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred DESEMBRE 2024

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2	3	4	5	6
Sopa de pasta	Crema de pastanaga	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i mig ou dur	
Truita de formatge amb amanida d'enciam i pastanaga	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	
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	
9	10	11	12	13
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	Contracuixa de pollastre a la planxa amb amanida de quinoa	Salmó al forn amb samfaina
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Macedònia natural
16	17	18	DINAR DE NADAL - 1920	
Verdures de temporada saltejades a l'allet	Crema de pastanaga	Patates a la marinera	Sopa de galets amb brou vegetal	Arròs integral amb salsa de tomàquet
Pollastre a la planxa amb patata	Espirals ECO amb salsa de tomàquet i tonyina	Bacallà al forn amb amanida	Pollastre rostit amb prunes	Truita de carbassó amb assortit d'enciams
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Torrans i neules aptes	Fruita de temporada ECO