

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred ABRIL 2025

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Mongetes ECO (120g) saltejades amb verdures	Crema de pastanaga	Trinxat de col i patata (125g)	Crema de bolets amb rostes de pa (15g)
	Lluç al forn amb llit de ceba i porro i amanida	Paella de marisc amb arròs ECO (100g)	Cuixetes de pollastre rostides amb amanida de tomàquet ECO i pastanaga	Lassanya de lleties (120g) ECO gratinada amb beixamel (carbassa, ceba, salsa de tomàquet)
	Fruita de temporada ECO	Plàtan amb xocolata	logurt natural sense ensucrar	Fruita de temporada ECO
7	8	9	10	11
Lleties (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	Crema de carbassó
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	Mongetes ECO (125g) saltejades amb botifarra esparracada i amanida
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural sense ensucrar	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada + pa 20g
14	15	16	17	18
21	22	SANT JORDI - 23	24	25
	Arròs integral (100g) amb salsa de tomàquet	Sopa de lletres	Patates (125g) a la marinera	Verdures de temporada saltejades a l'allet
	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Dits de drac (tires de pollastre arrebossat) amb amanida de tomàquet i blat de moro	Bacallà al forn amb salsa verda i amanida	Lleties ECO (240g) estofades
	Fruita de temporada	Roses (maduixes)	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
28	29	30		
Verdura tricolor (Pèsols 150g, coliflor i pastanaga)	Mongetes vermelles (177g) ECO estofades	Arròs (114g) ECO a la cassola		
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		
Fruita de temporada ECO	logurt natural sense ensucrar	Fruita de temporada ECO		

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred ABRIL 2025

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Mongetes ECO (225g) saltejades amb verdures	Crema de pastanaga	Trinxat de col i patata (200g)	Crema de bolets amb rostes de pa (15g)
	Lluç al forn amb llit de ceba i porro i amanida	Hamburguesa la planxa amb paella de marisc amb arròs ECO (90g)	Cuixetes de pollastre rostides amb amanida de tomàquet ECO i pastanaga	Truita francesa amb lassanya de llenties (120g)
	Fruita de temporada (120g) + pa integral 20g	Plàtan (100g) amb xocolata (17g)	logurt natural sense ensucrar (5 gotes edulcorant)+ pa integral 20g	Fruita de temporada (120g) + pa integral 20g
7	8	9	10	11
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	Crema de carbassó (patata 100g)
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	Botifarra a la planxa amb mongetes (90g) i amanida
Fruita de temporada (120g) + pa integral 20g	Fruita de temporada ECO (120g)	logurt natural sense ensucrar (5 gotes edulcorant) + pa integral (20g)	Fruita de temporada (100 g)	Fruita de temporada (120g) + pa integral 20g
14	15	16	17	18
21	22	SANT JORDI - 23	24	25
	Arròs integral (220g) amb salsa de tomàquet	Sopa de lletres	Patates (275g) a la marinera	Verdures de temporada saltejades a l'allet
	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Dits de drac (tires de pollastre arrebossat) amb amanida de tomàquet i blat de moro	Bacallà al forn amb salsa verda i amanida	Llenties ECO (200g) estofades
	Fruita de temporada (120g)	Roses (maduixes)	Fruita de temporada (120g)	Fruita de temporada 120g
28	29	30		
Verdura tricolor (Pèsols 220g, coliflor i pastanaga)	Mongetes vermelles (225g) ECO estofades	Arròs (220g) ECO a la cassola		
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		
Fruita de temporada (120g)	logurt natural sense ensucrar (5 gotes edulcorant) + pa integral 20g	Fruita de temporada (120g)		

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred ABRIL 2025

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Mongetes ECO saltejades amb verdures	Crema de cigrons	Trinxat de col i patata	Crema de bolets amb rostes de pa
	Lluç al forn amb llit de ceba i patata i amanida	Paella de marisc amb arròs ECO	Peix planxa amb amanida de tomàquet ECO, alvocat i pastanaga	Lassanya de lleties ECO gratinada amb beixamel (carbassa, ceba, salsa de tomàquet)
	Fruita de temporada ECO	Plàtan amb xocolata	logurt natural	Fruita de temporada ECO
7	8	9	10	11
Lleties ECO estofades	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 pa)
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	Mongetes ECO saltejades amb all i julivert i amanida
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada
14	15	16	17	18
21	22	SANT JORDI - 23	24	25
	Arròs integral amb salsa de tomàquet	Sopa de lletres amb brou vegetal	Patates a la marinera	Verdures de temporada saltejades a l'allet
	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Dits de drac (varetes de lluç) amb amanida de tomàquet i blat de moro	Bacallà al forn amb salsa verda amb pèsols i amanida	Lleties ECO estofades
	Fruita de temporada	Pastís de Sant Jordi	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
28	29	30		
Verdura tricolor (Pèsols, coliflor i pastanaga)	Mongetes vermelles ECO estofades	Arròs ECO amb verdures		
Peix a la planxa amb amanida d'enciam i remolatxa	Crema de pastanaga	Lluç arrebossat amb maionesa i bledes saltejades amb all		
Fruita de temporada ECO	Natilla	Fruita de temporada ECO		

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred ABRIL 2025

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Mongetes ECO saltejades amb verdures	Crema de cigrons	Trinxat de col i patata	Crema de bolets amb rostes de pa
	Lluç al forn amb llit de ceba i patata i amanida	Paella de marisc amb arròs ECO	Cuixetes de pollastre rostides amb amanida de tomàquet ECO i pastanaga	Lassanya de lleties ECO gratinada amb beixamel (carbassa, ceba, salsa de tomàquet)
	Fruita de temporada ECO	Plàtan amb xocolata	logurt natural	Fruita de temporada ECO
7	8	9	10	11
Llenties ECO estofades	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 pa)
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	Mongetes ECO saltejades amb all i julivert i amanida
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada
14	15	16	17	18
21	22	SANT JORDI - 23	24	25
	Arròs integral amb salsa de tomàquet	Sopa de lletres	Patates a la marinera	Verdures de temporada saltejades a l'allet
	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Dits de drac (tires de pollastre arrebossat) amb amanida de tomàquet i blat de moro	Bacallà al forn amb salsa verda amb pèsols i amanida	Llenties ECO estofades
	Fruita de temporada	Pastís de Sant Jordi	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
28	29	30		
Verdura tricolor (Pèsols, coliflor i pastanaga)	Mongetes vermelles ECO estofades	Arròs ECO amb verdures		
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		
Fruita de temporada ECO	Natilla	Fruita de temporada ECO		

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred ABRIL 2025

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Mongetes ECO saltejades amb verdures	Crema de cigrons	Trinxat de col i patata	Crema de bolets
	Lluç al forn amb llit de ceba i patata i amanida	Paella de marisc amb arròs ECO	Cuixetes de pollastre rostides amb amanida de tomàquet ECO i pastanaga	Lassanya de lleties ECO gratinada amb beixamel (carbassa, ceba, salsa de tomàquet)
	Fruita de temporada ECO	Plàtan amb xocolata	logurt natural	Fruita de temporada ECO
7	8	9	10	11
Lleties ECO estofades	Crema de pèsols	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i mig ou dur	Crema de carbassó
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	Mongetes ECO saltejades amb botifarra esparracada i amanida
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada
14	15	16	17	18
21	22	SANT JORDI - 23	24	25
	Arròs integral amb salsa de tomàquet	Sopa de pasta sense gluten	Patates a la marinera	Verdures de temporada saltejades a l'allet
	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Dits de drac (tires de pollastre a la planxa) amb amanida de tomàquet i blat de moro	Bacallà al forn amb salsa verda i amanida	Lleties ECO estofades
	Fruita de temporada	Roses (maduixes)	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
28	29	30		
Verdura tricolor (Pèsols, coliflor i pastanaga)	Mongetes vermelles ECO estofades	Arròs ECO a la cassola		
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		
Fruita de temporada ECO	Natilla	Fruita de temporada ECO		

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred ABRIL 2025

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Mongetes ECO saltejades amb verdures	Crema de cigrons	Trinxat de col i patata	Crema de bolets
	Lluç al forn amb llit de ceba i patata i amanida	Paella de marisc amb arròs ECO	Cuixetes de pollastre rostides amb amanida de tomàquet ECO i pastanaga	Timbal de lleties saltejades amb ceba, carbassa i salsa de tomàquet
	Fruita de temporada ECO	Plàtan amb xocolata	logurt natural	Fruita de temporada ECO
7	8	9	10	11
Llenties ECO estofades	Crema de pèsols	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i mig ou dur	Crema de carbassó
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	Mongetes ECO saltejades amb botifarra esparracada i amanida
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada
14	15	16	17	18
21	22	SANT JORDI - 23	24	25
	Arròs integral amb salsa de tomàquet	Sopa de lletres	Patates a la marinera	Verdures de temporada saltejades a l'allet
	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Dits de drac (tires de pollastre arrebossat) amb amanida de tomàquet i blat de moro	Bacallà al forn amb salsa verda i amanida	Llenties ECO estofades
	Fruita de temporada	Pastis de Sant Jordi	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
28	29	30		
Verdura tricolor (Pèsols, coliflor i pastanaga)	Mongetes vermelles ECO estofades	Arròs ECO a la cassola		
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		
Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO		

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred ABRIL 2025

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Mongetes ECO saltejades amb verdures	Crema de cigrons	Trinxat de col i patata	Crema de bolets
	Lluç al forn amb llit de ceba i patata i amanida	Paella de marisc amb arròs ECO	Cuixetes de pollastre rostides amb amanida de tomàquet ECO i pastanaga	Lassanya de lleties ECO gratinada amb beixamel (carbassa, ceba, salsa de tomàquet)
	Fruita de temporada ECO	Plàtan amb xocolata	logurt natural	Fruita de temporada ECO
7	8	9	10	11
Lleties ECO estofades	Crema de pèsols	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i mig ou dur	Crema de carbassó
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	Mongetes ECO saltejades amb botifarra esparracada i amanida
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada
14	15	16	17	18
21	22	SANT JORDI - 23	24	25
	Arròs integral amb salsa de tomàquet	Sopa de lletres	Patates a la marinera	Verdures de temporada saltejades a l'allet
	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Dits de drac (tires de pollastre a la planxa) amb amanida de tomàquet i blat de moro	Bacallà al forn amb salsa verda i amanida	Lleties ECO estofades
	Fruita de temporada	Roses (maduixes)	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
28	29	30		
Verdura tricolor (Pèsols, coliflor i pastanaga)	Mongetes vermelles ECO estofades	Arròs ECO a la cassola		
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		
Fruita de temporada ECO	Natilla	Fruita de temporada ECO		

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred ABRIL 2025

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Mongetes ECO saltejades amb verdures	Crema de cigrons	Trinxat de col i patata	Crema de bolets
	Lluç al forn amb llit de ceba i patata i amanida	Paella de marisc amb arròs ECO	Cuixetes de pollastre rostides amb amanida de tomàquet ECO i pastanaga	Timbal de lleties saltejades amb ceba, carbassa i salsa de tomàquet
	Fruita de temporada ECO	Plàtan amb xocolata	logurt sense lactosa	Fruita de temporada ECO
7	8	9	10	11
Lleties ECO estofades	Crema de pèsols	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i mig ou dur	Crema de carbassó
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	Mongetes ECO saltejades amb botifarra esparracada i amanida
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt sense lactosa	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada
14	15	16	17	18
21	22	SANT JORDI - 23	24	25
	Arròs integral amb salsa de tomàquet	Sopa de pasta sense gluten	Patates a la marinera	Verdures de temporada saltejades a l'allet
	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Dits de drac (tires de pollastre a la planxa) amb amanida de tomàquet i blat de moro	Bacallà al forn amb salsa verda i amanida	Lleties ECO estofades
	Fruita de temporada	Roses (maduixes)	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
28	29	30		
Verdura tricolor (Pèsols, coliflor i pastanaga)	Mongetes vermelles ECO estofades	Arròs ECO a la cassola		
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		
Fruita de temporada ECO	logurt sense lactosa	Fruita de temporada ECO		

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred ABRIL 2025

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Mongetes ECO saltejades amb verdures	Crema de cigrons	Trinxat de col i patata	Crema de bolets
	Lluç al forn amb llit de ceba i patata i amanida	Paella de marisc 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	Plàtan amb xocolata	logurt natural	Fruita de temporada ECO
7	8	9	10	11
Llenties ECO estofades	Crema de pèsols	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i mig ou dur	Crema de carbassó
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	Mongetes ECO saltejades amb botifarra esparracada i amanida
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada
14	15	16	17	18
21	22	SANT JORDI - 23	24	25
	Arròs integral amb salsa de tomàquet	Sopa de lletres	Patates a la marinera	Verdures de temporada saltejades a l'allet
	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Dits de drac (tires de pollastre arrebossat) amb amanida de tomàquet i blat de moro	Bacallà al forn amb salsa verda i amanida	Llenties ECO estofades
	Fruita de temporada	Pastís de Sant Jordi	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
28	29	30		
Verdura tricolor (Pèsols, coliflor i pastanaga)	Mongetes vermelles ECO estofades	Arròs ECO a la cassola		
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		
Fruita de temporada ECO	Natilla	Fruita de temporada ECO		

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred ABRIL 2025

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Mongetes ECO saltejades amb verdures	Crema de cigrons	Trinxat de col i patata	Crema de bolets
	Lluç al forn amb llit de ceba i patata i amanida	Paella de marisc amb arròs ECO	Cuixetes de pollastre rostides amb amanida de tomàquet ECO i pastanaga	Timbal de lleties saltejades amb ceba, carbassa i salsa de tomàquet
	Fruita de temporada ECO	Plàtan amb xocolata	logurt natural	Fruita de temporada ECO
7	8	9	10	11
Llenties ECO estofades	Crema de pèsols	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet (sense ou)	Crema de carbassó
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	Mongetes ECO saltejades amb botifarra esparracada i amanida
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada
14	15	16	17	18
21	22	SANT JORDI - 23	24	25
	Arròs integral amb salsa de tomàquet	Sopa de pasta sense ou	Patates a la marinera	Verdures de temporada saltejades a l'allet
	Hamburguesa a la planxa amb assortit d'enciams	Dits de drac (tires de pollastre a la planxa) amb amanida de tomàquet i blat de moro	Bacallà al forn amb salsa verda i amanida	Llenties ECO estofades
	Fruita de temporada	Roses (maduixes)	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
28	29	30		
Verdura tricolor (Pèsols, coliflor i pastanaga)	Mongetes vermelles ECO estofades	Arròs ECO a la cassola		
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		
Fruita de temporada ECO	Flam de vainilla	Fruita de temporada ECO		

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred ABRIL 2025

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Mongetes ECO saltejades amb verdures	Crema de cigrons	Trinxat de col i patata	Crema de bolets amb rostes de pa
	Lluç al forn amb llit de ceba i patata i amanida	Paella de marisc amb arròs ECO	Cuixetes de pollastre rostides amb amanida de tomàquet ECO i pastanaga	Timbal de lleties saltejades amb ceba, carbassa i salsa de tomàquet
	Fruita de temporada ECO	Plàtan amb xocolata	logurt natural	Fruita de temporada ECO
7	8	9	10	11
Llenties ECO estofades	Crema de pèsols	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó
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	Mongetes ECO saltejades amb all i julivert i amanida
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada
14	15	16	17	18
21	22	SANT JORDI - 23	24	25
	Arròs integral amb salsa de tomàquet	Sopa de lletres	Patates a la marinera	Verdures de temporada saltejades a l'allet
	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Dits de drac (tires de pollastre a la planxa) amb amanida de tomàquet i blat de moro	Bacallà al forn amb salsa verda amb pèsols i amanida	Llenties ECO estofades
	Fruita de temporada	Roses (maduixes)	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
28	29	30		
Verdura tricolor (Pèsols, coliflor i pastanaga)	Mongetes vermelles ECO estofades	Arròs ECO a la cassola		
Pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i remolatxa	Crema de pastanaga	Lluç a la planxa amb bledes saltejades amb all		
Fruita de temporada ECO	Natilla	Fruita de temporada ECO		

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred ABRIL 2025

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Verdura tricolor (Bròquil, patata i pastanaga)	Crema de pastanaga	Trinxat de col i patata	Crema de bolets
	Lluç al forn amb llit de ceba i patata i amanida	Paella de marisc amb arròs ECO	Cuixetes de pollastre rostides amb amanida de tomàquet ECO i pastanaga	Llassanya de lleties ECO gratinada amb beixamel (carbassa, ceba, salsa de tomàquet)
	Fruita de temporada ECO	Plàtan amb xocolata	logurt natural	Fruita de temporada ECO
7	8	9	10	11
Lleties ECO estofades	Crema de pèsols	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i mig ou dur	Crema de carbassó
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	Botifarra planxa amb amanida
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada
14	15	16	17	18
21	22	SANT JORDI - 23	24	25
	Arròs integral amb salsa de tomàquet	Sopa de lletres	Patates a la marinera	Verdures de temporada saltejades a l'allet
	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Dits de drac (tires de pollastre arrebossat) amb amanida de tomàquet i blat de moro	Bacallà al forn amb salsa verda i amanida	Lleties ECO estofades
	Fruita de temporada	Pastís de Sant Jordi	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
28	29	30		
Verdura tricolor (Pèsols, coliflor i pastanaga)	Crema de pastanaga	Arròs ECO a la cassola		
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		
Fruita de temporada ECO	Natilla	Fruita de temporada ECO		

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred ABRIL 2025

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Mongetes ECO saltejades amb verdures	Crema de pastanaga	Trinxat de col i patata	Crema de bolets
	Lluç al forn amb llit de ceba i patata i amanida	Paella de marisc amb arròs ECO	Cuixetes de pollastre rostides amb amanida de tomàquet ECO i pastanaga	Truita francesa amb amanida
	Fruita de temporada ECO	Plàtan amb xocolata	logurt natural	Fruita de temporada ECO
7	8	9	10	11
Sopa de pasta	Crema de pèsols	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i mig ou dur	Crema de carbassó
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	Mongetes ECO saltejades amb botifarra esparracada i amanida
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada
14	15	16	17	18
21	22	SANT JORDI - 23	24	25
	Arròs integral amb salsa de tomàquet	Sopa de lletres	Patates a la marinera	Verdures de temporada saltejades a l'allet
	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Dits de drac (tires de pollastre arrebossat) amb amanida de tomàquet i blat de moro	Bacallà al forn amb salsa verda i amanida	Pollastre a la planxa amb patata
	Fruita de temporada	Pastis de Sant Jordi	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
28	29	30		
Verdura tricolor (Pèsols, coliflor i pastanaga)	Mongetes vermelles ECO estofades	Arròs ECO a la cassola sense pèsols		
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		
Fruita de temporada ECO	Natilla	Fruita de temporada ECO		

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred ABRIL 2025

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
	Verdura tricolor (Bròquil, patata i pastanaga)	Crema de pastanaga	Trinxat de col i patata	Crema de bolets
	Lluç al forn amb llit de ceba i patata i amanida	Paella de marisc amb arròs ECO sense pèsols	Cuixetes de pollastre rostides amb amanida de tomàquet ECO i pastanaga	Truita francesa amb amanida
	Fruita de temporada ECO	Plàtan amb xocolata	logurt natural	Fruita de temporada ECO
7	8	9	10	11
Sopa de pasta	Crema de pastanaga	Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i mig ou dur	Crema de carbassó
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	Botifarra planxa amb amanida
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada
14	15	16	17	18
21	22	SANT JORDI - 23	24	25
	Arròs integral amb salsa de tomàquet	Sopa de lletres	Patates a la marinera	Verdures de temporada saltejades a l'allet
	Truita de carbassó amb assortit d'enciams	Dits de drac (tires de pollastre a la planxa) amb amanida de tomàquet i blat de moro	Bacallà al forn amb salsa verda sense pèsols i amanida	Pollastre a la planxa amb patata
	Fruita de temporada	Roses (maduixes)	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO
28	29	30		
Coliflor i pastanaga	Crema de pastanaga	Arròs ECO a la cassola sense pèsols		
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		
Fruita de temporada ECO	Natilla	Fruita de temporada ECO		