

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 d'enciam i pastanaga	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 ensucrat	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)
Trita 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 de tomàquet i olives negres
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural ensucrat	Fruita de temporada ECO	Fruita + bunyols de Quaresma
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
	Trita 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 de tomàquet i pastanaga	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 (amb cap de llom)		
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		

