

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred **DESEMBRE 2025**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1	2	3	4	5
Llenties (160g) ECO estofades	Vichyssoise (sense patata)	Mongeta tendra amb patata (100g)	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre	
Truita de pernil amb amanida d'enciam i tomàquet	Fideuà (125g) de peix amb fideus ECO	Costelles de porc a les fines herbes amb assortit d'enciams i pastanaga	Bacallà a la muselina d'all amb amanida d'enciam i poma	
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural sense ensucrar	Fruita de temporada ECO	
8	9	10	11	12
	Macarrons integrals ECO (125g) a la napolitana	Crema de pastanaga	Trinxat de col i patata (125g)	Crema de bolets
	Truita francesa amb assortit d'enciams	Paella de marisc 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	logurt natural sense ensucrar	Fruita de temporada ECO
15	16	17	DINAR DE NADAL - 18	
Crema de pastanaga	Llenties (160g) ECO estofades	Arròs ECO integral (100g) amb salsa de tomàquet	Sopa de galets (45g) amb pilotetes	Crema de verdures de temporada
Espaguetis ECO (135g) a la carbonara	Ous durs gratinats amb salsa aurora i amanida d'enciam i pastanaga	Lluç arrebossat amb amanida d'enciam i blat de moro	Pollastre rostit amb prunes	Botifarra a la planxa amb amanida d'enciam i tomàquet
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Torró 1 porció	Fruita de temporada

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred DESEMBRE 2025

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1	2	3	4	5
Llenties (225g) ECO estofades	Vichyssoise	Mongeta tendra amb patata (200g)	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre	
Truita de pernil amb amanida d'enciam i tomàquet	Fideuà (225g) de peix amb fideus ECO	Costelles de porc a les fines herbes amb assortit d'enciams i pastanaga	Bacallà a la muselina d'all amb amanida d'enciam i poma	
Fruita de temporada (120g) + pa integral 20g	Fruita de temporada (120g)	logurt natural sense ensucrar (5 gotes edulcorant) + pa integral 20g	Fruita de temporada (120g) + pa integral 20g	
8	9	10	11	12
	Macarrons integrals ECO (250g) a la napolitana (poca salsa)	Crema de pastanaga	Trinxat de col i patata (200g)	Crema de bolets
	Truita francesa amb assortit d'enciams	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)	Fruita de temporada (120g) + pa integral 20g	logurt natural sense ensucrar (5 gotes edulcorant)+ pa integral 20g	Fruita de temporada (120g) + pa integral 20g
15	16	17	DINAR DE NADAL - 18	
19				
Crema de pastanaga	Llenties (225g) ECO estofades	Arròs ECO integral (200g) amb salsa de tomàquet	Sopa de galets (90g) amb pilotetes	Crema de verdures de temporada (200g patata)
Lluç a la planxa amb espaguetis ECO (160g) a la carbonara	Ous durs gratinats amb salsa aurora i amanida d'enciam i pastanaga	Lluç arrebossat amb amanida d'enciam i blat de moro	Pollastre rostit amb prunes	Botifarra a la planxa amb amanida d'enciam i tomàquet
Fruita de temporada ECO (120g)	Fruita de temporada (120g) + pa integral 20g	Fruita de temporada (100 g)	Torró 1 porció + 20g pa integral	Fruita de temporada (120g) + pa integral 20g

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred **DESEMBRE 2025**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1	2	3	4	5
Llenties (100g) ECO estofades	Crema de porro sense patata	Mongeta tendra amb patata (135g)	Sopa de pasta ECO (90g) amb brou de pollastre	
Truita de pernil amb amanida d'enciam i tomàquet	Fideuà (90g) de peix amb fideus ECO	Costelles de porc a les fines herbes amb assortit d'enciams i pastanaga	Bacallà a la muselina d'all amb amanida d'enciam i poma	
Fruita de temporada + 20g pa	Fruita de temporada + 20g pa	logurt natural ensucrat + 20g pa	Fruita de temporada + 20g pa	
8	9	10	11	12
	Macarrons integrals ECO (90g) a la napolitana	Crema de pastanaga sense patata	Trinxat de col i patata (135g)	Crema de bolets (sense patata)
	Truita francesa amb assortit d'enciams	Hamburguesa la planxa amb paella de marisc amb arròs ECO (80g)	Cuixetes de pollastre rostides amb amanida de tomàquet ECO i pastanaga	Truita francesa amb lassanya de llenties (100g)
	Fruita de temporada + 20g pa	Fruita de temporada + 20g pa	logurt natural ensucrat + 20g pa	Fruita de temporada + 20g pa
15	16	17	DINAR DE NADAL - 18	
Crema de pastanaga sense patata	Llenties (100g) ECO estofades	Arròs ECO integral (80g) amb salsa de tomàquet	Sopa de galets (90g) amb pilotetes	Crema de verdures de temporada (2 cullerots + 15g picatostes)
Lluç a la planxa amb espaguetis ECO (90g) a la carbonara	Truita francesa amb amanida d'enciam i pastanaga	Lluç a la planxa amb amanida d'enciam	Pollastre rostit amb prunes	Botifarra a la planxa amb amanida d'enciam i tomàquet
Fruita de temporada + 20g pa	Fruita de temporada + 20g pa	Fruita de temporada + 20g pa	Torró 1 porció	Fruita de temporada + 20g pa

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred **DESEMBRE 2025**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	
1	2	3	4	5	
Llenties ECO estofades	Vichyssoise sense lactosa	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre		
Truita de pernil amb amanida d'enciam i tomàquet	Fideuà de peix amb fideus ECO	Costelles de porc a les fines herbes amb assortit d'enciams i pastanaga	Bacallà al forn amb amanida d'enciam i poma		
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural ensucrat	Fruita de temporada ECO		
8	9	10	11	12	
	Macarrons integrals ECO a la napolitana (sense formatge)	Crema de cigrons	Trinxat de col i patata	Crema de bolets	
	Truita francesa amb assortit d'enciams	Paella de marisc 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	logurt natural ensucrat	Fruita de temporada ECO	
15	16	17	DINAR DE NADAL - 18		19
Crema de pèsols	Llenties ECO estofades	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet	Sopa de galets amb pilotetes	Crema de verdures de temporada	
Espaguetis ECO a la carbonara (sense formatge)	Truita francesa amb amanida d'enciam i pastanaga	Lluç arrebossat amb amanida d'enciam i blat de moro	Pollastre rostit amb prunes	Botifarra a la planxa amb amanida d'enciam i tomàquet	
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Torrans i neules	Fruita de temporada	

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred **DESEMBRE 2025**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1	2	3	4	5
Llenties ECO estofades	Vichyssoise sense lactosa	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre natural	
Peix a la planxa amb amanida d'enciam i tomàquet	Fideuà de peix amb fideus ECO	Costelles de porc a les fines herbes amb assortit d'enciams i pastanaga	Bacallà al forn amb amanida d'enciam i poma	
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	
8	9	10	11	12
	Macarrons integrals ECO a la napolitana	Crema de cigrons	Trinxat de col i patata	Crema de bolets
	Pollastre a la planxa amb assortit d'enciams	Paella de marisc 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	logurt natural	Fruita de temporada ECO
15	16	17	DINAR DE NADAL - 18	
Crema de pèsols	Llenties ECO estofades	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet	Sopa de galets sense ou amb brou vegetal	Crema de verdures de temporada
Espaguetis ECO amb salsa de tomàquet	Peix a la planxa amb amanida	Lluç a la planxa amb amanida d'enciam i blat de moro	Pollastre rostit amb ceba	Botifarra a la planxa amb amanida d'enciam i tomàquet
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural amb pinya	Fruita de temporada

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred **DESEMBRE 2025**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1	2	3	4	5
Llenties ECO estofades	Vichyssoise (amb rostes de pà)	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre	
Truita de pernil amb amanida d'enciam i tomàquet	Fideuà de peix amb fideus ECO sense gambes i amb brou vegetal	Costelles de porc a les fines herbes amb assortit d'enciams i pastanaga	Bacallà a la muselina d'all amb amanida d'enciam i poma	
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	
8	9	10	11	12
	Macarrons integrals ECO a la napolitana	Crema de cigrons	Trinxat de col i patata	Crema de bolets
	Truita francesa amb assortit d'enciams	Paella de verdures 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	logurt natural	Fruita de temporada ECO
15	16	17	DINAR DE NADAL - 18	
Crema de pèsols	Llenties ECO estofades	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet	Sopa de galets amb pilotetes	Crema de verdures de temporada
Espaguetis ECO a la carbonara	Ous durs gratinats amb salsa aurora i amanida d'enciam i pastanaga	Lluç arrebossat natural amb amanida d'enciam i blat de moro	Pollastre rostit amb prunes	Botifarra a la planxa amb amanida d'enciam i tomàquet
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Torrans i neules	logurt natural

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred **DESEMBRE 2025**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1	2	3	4	5
Llenties ECO estofades	Vichyssoise (amb rostes de pà)	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre	
Truita de pernil amb amanida d'enciam i tomàquet	Fideuà de peix amb fideus ECO	Costelles de porc a les fines herbes amb assortit d'enciams i pastanaga	Bacallà a la muselina d'all amb amanida d'enciam i poma	
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	
8	9	10	11	12
	Macarrons integrals ECO a la napolitana	Crema de cigrons	Trinxat de col i patata	Crema de bolets
	Truita francesa amb assortit d'enciams	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	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada ECO
15	16	17	DINAR DE NADAL - 18	
Crema de pèsols	Llenties ECO estofades	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet	Sopa de galets amb pilotetes	Crema de verdures de temporada
Espaguetis ECO a la carbonara	Truita francesa amb amanida d'enciam i pastanaga	Lluç arrebossat natural amb amanida d'enciam i blat de moro	Pollastre rostit amb prunes	Botifarra a la planxa amb amanida d'enciam i tomàquet
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Torrans i neules	logurt natural

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred **DESEMBRE 2025**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1	2	3	4	5
Llenties ECO amanides amb oli	Vichyssoise (amb rostes de pà)	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre	
Truita de pernil amb amanida d'enciam	Fideuà de peix amb fideus ECO sense tomàquet	Costelles de porc a les fines herbes amb assortit d'enciams i pastanaga	Bacallà a la muselina d'all amb amanida d'enciam i poma	
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	
8	9	10	11	12
	Macarrons integrals ECO amb oli i alfàbrega	Crema de cigrons	Trinxat de col i patata	Crema de bolets
	Truita francesa amb assortit d'enciams	Paella de marisc amb arròs ECO sense tomàquet	Cuixetes de pollastre rostides amb amanida d'enciam i pastanaga	Truita francesa amb patata bullida
	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada ECO
15	16	17	DINAR DE NADAL - 18	
Crema de pèsols	Llenties ECO amanides amb oli	Arròs ECO integral (sense salsa de tomàquet) amb mig ou dur	Sopa de galets amb pilotetes	Crema de verdures de temporada
Espaguetis ECO a la carbonara	Truita francesa amb amanida d'enciam i pastanaga	Lluç arrebossat natural amb amanida d'enciam i blat de moro	Pollastre rostit amb prunes	Botifarra a la planxa amb amanida d'enciam
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Torrans i neules	logurt natural

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred **DESEMBRE 2025**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1	2	3	4	5
Llenties ECO estofades	Vichyssoise (amb rostes de pà)	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta ECO amb brou vegetal	
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 a la muselina d'all amb amanida d'enciam i poma	
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	
8	9	10	11	12
	Macarrons integrals ECO a la napolitana	Crema de cigrons	Trinxat de col i patata	Crema de bolets
	Truita francesa amb assortit d'enciams	Paella de marisc amb arròs ECO	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	logurt natural	Fruita de temporada ECO
15	16	17	DINAR DE NADAL - 18	
Crema de pèsols	Llenties ECO estofades	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet	Sopa de galets amb brou vegetal	Crema de verdures de temporada
Espaguetis ECO amb salsa de tomàquet	Ous durs gratinats amb salsa aurora i amanida d'enciam i pastanaga	Lluç arrebossat amb amanida d'enciam i blat de moro	Hamburguesa vegetal amb amanida d'enciam i blat de moro	Truita francesa amb amanida
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Torrans i neules	Fruita de temporada

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred **DESEMBRE 2025**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1	2	3	4	5
Pasta sense gluten amb salsa de tomàquet	Vichyssoise sense lactosa	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta sense glluten amb brou de pollastre	
Truita francesa amb amanida d'enciam	Fideuà amb pasta sense gluten	Costelles de porc a les fines herbes amb assortit d'enciams i pastanaga	Bacallà al forn amb amanida d'enciam i poma	
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	
8	9	10	11	12
	Macarrons sense gluten a la napolitana	Crema de cigrons	Trinxat de col i patata	Crema de bolets
	Truita francesa amb assortit d'enciams	Paella de marisc amb arròs ECO	Cuixetes de pollastre rostides amb amanida de tomàquet ECO i pastanaga	Truita francesa amb patata bullida
	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada ECO
15	16	17	DINAR DE NADAL - 18	
Crema de pèsols	Sopa de pasta sense gluten	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet	Sopa de galets sense gluten amb brou vegetal	Crema de verdures de temporada
Pasta sense gluten amb salsa de tomàquet	Truita francesa amb amanida d'enciam i pastanaga	Lluç a la planxa amb amanida d'enciam i blat de moro	Pollastre rostit amb ceba	Botifarra a la planxa amb amanida d'enciam i tomàquet
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Torrans aptes	Fruita de temporada

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred **DESEMBRE 2025**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1	2	3	4	5
Llenties ECO estofades	Vichyssoise	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre natural	
Truita de pernil amb amanida d'enciam i tomàquet	Fideuà de peix amb fideus ECO	Costelles de porc a les fines herbes amb assortit d'enciams i pastanaga	Bacallà al forn amb amanida d'enciam i poma	
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	
8	9	10	11	12
	Macarrons integrals ECO a la napolitana	Crema de cigrons	Trinxat de col i patata	Crema de bolets
	Truita francesa amb assortit d'enciams	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	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada ECO
15	16	17	DINAR DE NADAL - 18	
Crema de pèsols	Llenties ECO estofades	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet	Sopa de galets amb brou vegetal	Crema de verdures de temporada
Espaguetis ECO a la carbonara	Ous durs gratinats amb salsa aurora i amanida d'enciam i pastanaga	Lluç arrebossat natural amb amanida d'enciam i blat de moro	Pollastre rostit amb ceba	Botifarra a la planxa amb amanida d'enciam i tomàquet
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Neules	Fruita de temporada

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred DESEMBRE 2025

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1	2	3	4	5
Llenties ECO estofades	Vichyssoise (amb rostes de pà)	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre	
Truita francesa amb amanida d'enciam i tomàquet	Fideuà de peix amb fideus ECO	Costelles de porc a les fines herbes amb assortit d'enciams i pastanaga	Bacallà a la muselina d'all amb amanida d'enciam i poma	
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	
8	9	10	11	12
	Macarrons integrals ECO a la napolitana	Crema de cigrons	Trinxat de col i patata	Crema de bolets
	Truita francesa amb assortit d'enciams	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	Fruita de temporada	logurt natural sense ensucrar	Fruita de temporada ECO
15	16	17	DINAR DE NADAL - 18	
19				
Crema de pèsols	Llenties ECO estofades	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet	Sopa de galets amb pilotetes	Crema de verdures de temporada
Espaguetis ECO amb salsa de tomàquet	Truita francesa amb amanida d'enciam i pastanaga	Lluç arrebossat natural amb amanida d'enciam i blat de moro	Pollastre rostit amb prunes	Truita francesa amb amanida
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Torrans i neules	Fruita de temporada

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred **DESEMBRE 2025**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	
1	2	3	4	5	
Llenties ECO estofades	Vichyssoise sense lactosa	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre natural		
Peix a la planxa amb amanida d'enciam i tomàquet	Fideuà de peix amb fideus ECO	Costelles de porc a les fines herbes amb assortit d'enciams i pastanaga	Bacallà al forn amb amanida d'enciam i poma		
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO		
8	9	10	11	12	
	Macarrons integrals ECO a la napolitana	Crema de cigrons	Trinxat de col i patata	Crema de bolets	
	Pollastre a la planxa amb assortit d'enciams	Paella de marisc 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	logurt natural	Fruita de temporada ECO	
15	16	17	DINAR DE NADAL - 18		19
Crema de pèsols	Llenties ECO estofades	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet	Sopa de galets sense ou amb brou vegetal	Crema de verdures de temporada	
Espaguetis ECO amb salsa de tomàquet	Peix a la planxa amb amanida	Lluç a la planxa amb amanida d'enciam i blat de moro	Pollastre rostit amb ceba	Botifarra a la planxa amb amanida d'enciam i tomàquet	
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	logurt natural amb pinya	Fruita de temporada	

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred **DESEMBRE 2025**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	
1	2	3	4	5	
Llenties ECO estofades	Vichyssoise sense lactosa	Mongeta tendra amb patata amb ou dur picat	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre i ou dur picat		
Truita de pernil (+) amb amanida d'enciam i tomàquet	Hamburguesa a la planxa amb fideuà de peix	Pollastre planxa amb assortit d'enciams i pastanaga	Bacallà al forn amb amanida d'enciam i poma		
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	Fruita/ log nat sense ensucrar	Fruita de temporada ECO		
8	9	10	11	12	
	Macarrons integrals ECO a la napolitana	Crema de cigrons	Trinxat de col i patata (extra cansalada)	Crema de bolets	
	Truita francesa amb assortit d'enciams	Paella de marisc (extra musclos) 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	Fruita/ log nat sense ensucrar	Fruita de temporada ECO	
15	16	17	DINAR DE NADAL - 18		19
Crema de pèsols	Llenties ECO estofades	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet i 1 ou dur	Sopa de galets amb pilotetes	Crema de verdures de temporada	
Espaguetis ECO a la carbonara (sense crema de llet, extra carn)	Truita francesa amb amanida d'enciam i pastanaga	Lluç a la planxa amb amanida d'enciam i blat de moro	Pollastre rostit amb prunes	Botifarra a la planxa amb amanida d'enciam i tomàquet	
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Torrans i neules	Fruita de temporada	

GUERAU DE LIOST

menú temporada de fred **DESEMBRE 2025**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1	2	3	4	5
Llenties ECO estofades	Vichyssoise	Mongeta tendra amb patata	Sopa de pasta ECO amb brou de pollastre	
Truita de pernil amb amanida d'enciam i tomàquet	Fideuà de peix amb fideus ECO	Costelles de porc a les fines herbes amb assortit d'enciams i pastanaga	Bacallà a la muselina d'all amb amanida d'enciam i poma	
Fruita de temporada	Fruita de temporada ECO	logurt natural	Fruita de temporada ECO	
8	9	10	11	12
	Macarrons integrals ECO a la napolitana	Crema de pastanaga	Trinxat de col i patata	Crema de bolets
	Truita francesa amb assortit d'enciams	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	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada ECO
15	16	17	DINAR DE NADAL - 18	
Crema de pèsols	Llenties ECO estofades	Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet	Sopa de galets amb pilotetes	Crema de verdures de temporada
Espaguetis ECO a la carbonara	Ous durs gratinats amb salsa aurora i amanida d'enciam i pastanaga	Lluç arrebossat amb amanida d'enciam i blat de moro	Pollastre rostit amb prunes	Botifarra a la planxa amb amanida d'enciam i tomàquet
Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Fruita de temporada ECO	Torrans i neules	Fruita de temporada