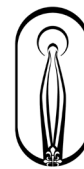


Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ ESCOLAR. FEBRER 2026

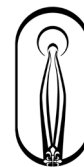
	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
	2	3	4	5	6	7	8
1r	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i formatge ratllat	Llenties ECO a l'hortolana	Crema de carbassa amb crostons de pa	Arròs saltat amb bolets variats	Verdura tricolor a l'allet		
2n	Cinta de llom amb pisto de verdures	Croquetes de bacallà amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada	Truita de patata amb amanida d'enciam i blat de moro	Filet de lluç amb salsa verda	Pernilets de pollastre al forn amb fines herbes i amanida de tomàquet i olives		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		
	9	10	11	12	13	14	15
1r	Bròquil amb patata	Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de mongeta blanca amb crostons de pa	Sopa de brou amb fideus			
2n	Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida de tomàquet i olives	Palometa amb salsa marinera	Truita a la francesa amb formatge i pa amb tomàquet i amanida d'enciams variats	Mandonguilles de vedella amb salsa jardineria	FESTIU		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda			
	16	17	18	19	20	21	22
1r	Espirals amb salsa de tomàquet i orenga	Pastís de patata gratinat	Sopa de peix amb arròs	Coliflor amb patata al ajorriero	Crema de verdures amb crostons de pa		
2n	Pernilets de pollastre rostits al forn amb llimona i amanida d'enciam i olives	Llenties estofades amb arròs integral	Filet de lluç al forn amb albergínia arrebossada	Rodó de gall dindi amb salsa de formatges	Truita d'espínacs amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		
	23	24	25	26	27	28	
1r	Sopa de brou amb pasta	Cigrons saltats amb all i julivert	Arròs amb salsa de tomàquet	Mongeta verda amb patata	Espaguetis ECO amb salsa de formatges		
2n	Pit de pollastre a la planxa amb picada d'all i julivert i amanida de tomàquet i olives	Ous cuits amb salsa de tomàquet i gratinats amb amanida d'enciams variats	Salmó al forn amb salsa de ceba	Hamburguesa de PROXIMITAT a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada	Tires de potó guisades amb verdures		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		



Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ BRESSOL. FEBRER 2026

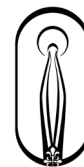
	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
	2	3	4	5	6	7	8
1r	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i formatge ratllat	Llenties ECO a l'hortolana	Crema de carbassa amb crostons de pa	Arròs saltat amb bolets variats	Verdura tricolor a l'allet		
2n	Cinta de llom amb pisto de verdures	Bacallà al forn amb pastanaga ratllada	Truita de patata amb amanida de daus de tomàquet	Filet de lluç amb salsa verda	Pernilets de pollastre al forn amb fines herbes i amanida de tomàquet i olives		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		
	9	10	11	12	13	14	15
1r	Bròquil amb patata	Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de mongeta blanca amb crostons de pa	Sopa de brou amb fideus			
2n	Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida de tomàquet i olives	Palometa amb salsa de ceba	Truita a la francesa amb formatge i pa amb tomàquet i pastanaga ratllada	Mandonguilles de vedella amb salsa jardinera	FESTIU		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda			
	16	17	18	19	20	21	22
1r	Espirals amb salsa de tomàquet i orenga	Pastís de patata gratinat	Sopa de verdures amb arròs	Coliflor amb patata al ajorriero	Crema de verdures amb crostons de pa		
2n	Pernilets de pollastre rostits al forn amb llimona i amanida de blat de moro	Llenties estofades amb arròs integral	Filet de lluç al forn amb albergínia al forn	Rodó de gall dindi amb salsa de formatges	Truita de carbassó amb amanida de pastanaga ratllada		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		
	23	24	25	26	27	28	
1r	Sopa de brou amb pasta	Crema de cigrons	Arròs amb salsa de tomàquet	Mongeta verda amb patata	Espaguetis ECO amb salsa de formatges		
2n	Pit de pollastre a la planxa amb picada d'all i julivert i amanida de tomàquet i olives	Ous cuits amb salsa de tomàquet i gratinats	Salmó al forn amb salsa de ceba	Hamburguesa de PROXIMITAT a la planxa amb amanida de pastanaga ratllada	Filet de lluç al forn amb verdures		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		



Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ TRITURAT. FEBRER 2026

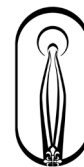
	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
	2	3	4	5	6	7	8
1r	Triturat de porro, carbassó i patata amb gall dindi	Triturat de patata, pastanaga i ceba amb peix blanc	Triturat de carbassa, patata i pastanaga amb vedella	Triturat de carbassó, patata i porro amb peix blanc	Triturat de mongeta verda, patata i pastanaga amb pollastre		
	Triturat de fruites	Triturat de fruites	Triturat de fruites	logurt natural La Fageda	Triturat de fruites		
	9	10	11	12	13	14	15
1r	Triturat de bròquil, patata i ceba amb pollastre	Triturat de carbassa, patata i pastanaga amb peix blanc	Triturat de mongeta verda, patata i porro amb gall dindi	Triturat de patata, ceba i pastanaga amb vedella	FESTIU		
	Triturat de fruites	Triturat de fruites	Triturat de fruites	logurt natural La Fageda			
	16	17	18	19	20	21	22
1r	Triturat de mongeta verda, patata i pastanaga amb pollastre	Triturat de ceba, patata i carbassó amb vedella	Triturat de carbassa, patata i pastanaga amb peix blanc	Triturat de patata, porro i mongeta verda amb gall dindi	Triturat de carbassa, patata i pastanaga amb peix blanc		
	Triturat de fruites	Triturat de fruites	Triturat de fruites	logurt natural La Fageda	Triturat de fruites		
	23	24	25	26	27	28	
1r	Triturat de pastanaga, patata i ceba amb pollastre	Triturat de carbassa, patata i pastanaga amb gall dindi	Triturat de carbassó, patata i porro amb peix blanc	Triturat de mongeta verda, patata i ceba amb vedella	Triturat de bròquil, patata i pastanaga amb peix blanc		
	Triturat de fruites	Triturat de fruites	Triturat de fruites	logurt natural La Fageda	Triturat de fruites		



Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ SENSE GLUTEN. FEBRER 2026

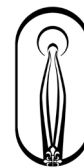
	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
	2	3	4	5	6	7	8
1r	Macarrons s/gluten amb salsa de tomàquet i formatge ratllat	Bròquil amb patata	Crema de carbassa	Arròs saltat amb bolets variats	Verdura tricolor a l'allet		
2n	Cinta de llonganissa amb pisto de verdures	Bacallà al forn amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada	Truita de patata amb amanida d'enciam i blat de moro	Filet de lluç amb salsa verda	Pernilets de pollastre al forn amb fines herbes i amanida de tomàquet i olives		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		
	9	10	11	12	13	14	15
1r	Bròquil amb patata	Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de mongeta blanca	Sopa de brou amb pasta s/gluten			
2n	Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida de tomàquet i olives	Palometa amb salsa marinera	Truita a la francesa amb formatge i pasta s/gluten amb tomàquet i amanida d'enciams variats	Mandonguilles de vedella s/gluten amb salsa jardineria	FESTIU		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda			
	16	17	18	19	20	21	22
1r	Espirals s/gluten amb salsa de tomàquet i orenga	Pastís de patata gratinat	Sopa de peix amb arròs	Coliflor amb patata al ajorriero	Crema de verdures		
2n	Pernilets de pollastre rostits al forn amb llimona i amanida d'enciam i olives	Cinta de llonganissa a la planxa amb salsa de ceba	Filet de lluç al forn amb albergínia arrebossada	Pit de gall dindi amb salsa de formatges	Truita d'espinacs amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		
	23	24	25	26	27	28	
1r	Sopa de brou amb pasta s/gluten	Cigrons saltats amb all i julivert	Arròs amb salsa de tomàquet	Mongeta verda amb patata	Espaguetis s/gluten amb salsa de formatges		
2n	Pit de pollastre a la planxa amb picada d'all i julivert i amanida de tomàquet i olives	Ous cuits amb salsa de tomàquet i gratinats amb amanida d'enciams variats	Salmó al forn amb salsa de ceba	Hamburguesa de PROXIMITAT a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada	Tires de potó guisades amb verduretes		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		



Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ SENSE LACTOSA. FEBRER 2026

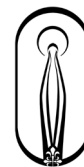
Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
2	3	4	5	6	7	8
1r	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet	Llenties ECO a l'hortolana	Crema de carbassa amb crostonets de pa (s/làctics)	Arròs saltat amb bolets variats	Verdura tricolor a l'allet	
2n	Cinta de llom amb pisto de verdures	Bacallà al forn amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada	Truita de patata amb amanida d'enciam i blat de moro	Filet de lluç amb salsa verda	Pernilets de pollastre al forn amb fines herbes i amanida de tomàquet i olives	
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt de soja	Fruita del temps	
9	10	11	12	13	14	15
1r	Bròquil amb patata	Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de mongeta blanca amb crostonets de pa (s/làctics)	Sopa de brou amb fideus		
2n	Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida de tomàquet i olives	Palometa amb salsa marinera	Truita a la francesa amb formatge i pa amb tomàquet i amanida d'enciams variats	Filet de lluç amb salsa jardinera	FESTIU	
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt de soja		
16	17	18	19	20	21	22
1r	Espirals amb salsa de tomàquet i orenga	Pastís de patata	Sopa de peix amb arròs	Coliflor amb patata al ajorriero	Crema de verdures amb crostonets de pa (s/làctics)	
2n	Pernilets de pollastre rostits al forn amb llimona i amanida d'enciam i olives	Llenties estofades amb arròs integral	Filet de lluç al forn amb albergínia arrebossada	Pit de gall dindi amb salsa de ceba	Truita d'espínacs amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada	
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt de soja	Fruita del temps	
23	24	25	26	27	28	
1r	Sopa de brou amb pasta	Cigrons saltats amb all i julivert	Arròs amb salsa de tomàquet	Mongeta verda amb patata	Espaguetis ECO saltats a l'allet	
2n	Pit de pollastre a la planxa amb picada d'all i julivert i amanida de tomàquet i olives	Ous cuits amb salsa de tomàquet i amanida d'enciams variats	Salmó al forn amb salsa de ceba	Truita a la francesa amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada	Tires de potó guisades amb verdures	
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt de soja	Fruita del temps	



Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ SENSE PEIX. FEBRER 2026

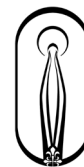
Dilluns		Dimarts		Dimecres		Dijous		Divendres		Dissabte	Diumenge
2		3		4		5		6		7	8
1r	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i formatge ratllat	Llenties ECO a l'hortolana		Crema de carbassa amb crostons de pa		Arròs saltat amb bolets variats		Verdura tricolor a l'allet			
2n	Cinta de llom amb pisto de verdures	Pit de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada		Truita de patata amb amanida d'enciam i blat de moro		Cinta de llom amb salsa verda		Pernilets de pollastre al forn amb fines herbes i amanida de tomàquet i olives			
	Fruita del temps	Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural La Fageda		Fruita del temps			
9		10		11		12		13		14	15
1r	Bròquil amb patata	Arròs amb salsa de tomàquet		Crema de mongeta blanca amb crostons de pa		Sopa de brou amb fideus					
2n	Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida de tomàquet i olives	Cinta de llom amb salsa de ceba		Truita a la francesa amb formatge i pa amb tomàquet i amanida d'enciams variats		Mandonguilles de vedella amb salsa jardinera		FESTIU			
	Fruita del temps	Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural La Fageda					
16		17		18		19		20		21	22
1r	Espirals amb salsa de tomàquet i orenga	Pastís de patata gratinat		Sopa de verdures amb arròs		Coliflor amb patata al ajorriero		Crema de verdures amb crostons de pa			
2n	Pernilets de pollastre rostits al forn amb llimona i amanida d'enciam i olives	Llenties estofades amb arròs integral		Truita a la francesa amb albergínia arrebosada		Rodó de gall dindi amb salsa de formatges		Truita d'espínacs amb amanida d'enciam i pasta-naga ratllada			
	Fruita del temps	Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural La Fageda		Fruita del temps			
23		24		25		26		27		28	
1r	Sopa de brou amb pasta	Cigrans saltats amb all i julivert		Arròs amb salsa de tomàquet		Mongeta verda amb patata		Espaguetis ECO amb salsa de formatges			
2n	Pit de pollastre a la planxa amb picada d'all i julivert i amanida de tomàquet i olives	Ous cuits amb salsa de tomàquet i gratinats amb amanida d'enciams variats		Cinta de llom amb salsa de ceba		Hamburguesa de PROXIMITAT a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada		Truita a la francesa amb verdures			
	Fruita del temps	Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural La Fageda		Fruita del temps			



Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ SENSE OU. FEBRER 2026

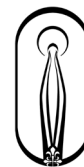
	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
	2	3	4	5	6	7	8
1r	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i formatge ratllat	Llenties ECO a l'hortolana	Crema de carbassa amb crostonets de pa	Arròs saltat amb bolets variats	Verdura tricolor a l'allet		
2n	Cinta de llong amb pisto de verdures	Bacallà al forn amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada	Pit de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i blat de moro	Filet de lluç amb salsa verda	Pernilets de pollastre al forn amb fines herbes i amanida de tomàquet i olives		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		
	9	10	11	12	13	14	15
1r	Bròquil amb patata	Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de mongeta blanca amb crostonets de pa	Sopa de brou amb fideus			
2n	Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida de tomàquet i olives	Palometa amb salsa marinera	Cinta de llong a la planxa amb amanida d'enciams variats	Filet de lluç amb salsa jardineria	FESTIU		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda			
	16	17	18	19	20	21	22
1r	Espirals amb salsa de tomàquet i orenga	Pastís de patata gratinat	Sopa de peix amb arròs	Coliflor amb patata al ajorriero	Crema de verdures amb crostonets de pa		
2n	Pernilets de pollastre rostits al forn amb llimona i amanida d'enciam i olives	Llenties estofades amb arròs integral	Filet de lluç al forn amb albergínia al forn	Pit de gall dindi amb salsa de formatges	Cinta de llong a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		
	23	24	25	26	27	28	
1r	Sopa de brou amb pasta	Cigrons saltats amb all i julivert	Arròs amb salsa de tomàquet	Mongeta verda amb patata	Espaguetis ECO amb salsa de formatges		
2n	Pit de pollastre a la planxa amb picada d'all i julivert i amanida de tomàquet i olives	Cinta de llong a la planxa amb amanida d'enciams variats	Salmó al forn amb salsa de ceba	Hamburguesa de PROXIMITAT a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada	Tires de potó guisades amb verdures		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		



Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ SENSE CARN. FEBRER 2026

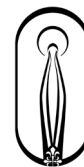
Dilluns		Dimarts		Dimecres		Dijous		Divendres		Dissabte	Diumenge
2		3		4		5		6		7	8
1r	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i formatge ratllat	Lenties ECO a l'hortolana	Crema de carbassa amb crostonets de pa	Arròs saltat amb bolets variats	Verdura tricolor a l'allet						
2n	Soja texturitzada amb pisto de verdures	Croquetes de bacallà amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada	Truita de patata amb amanida d'enciam i blat de moro	Filet de lluç amb salsa verda	Truita a la francesa amb amanida de tomàquet i olives						
Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural La Fageda		Fruita del temps			
9		10		11		12		13		14	15
1r	Bròquil amb patata	Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de mongeta blanca amb crostonets de pa	Sopa de brou amb fideus							
2n	Remenat d'ou amb amanida de tomàquet i olives	Palometa amb salsa marinera	Truita a la francesa amb formatge i pa amb tomàquet i amanida d'enciams variats	Quinoa amb salsa jardinera	FESTIU						
Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural La Fageda					
16		17		18		19		20		21	22
1r	Espirals amb salsa de tomàquet i orenga	Pastís de patata gratinat	Sopa de peix amb arròs	Coliflor amb patata al ajorriero	Crema de verdures amb crostonets de pa						
2n	Salmó al forn amb llimona i amanida d'enciam i olives	Lenties estofades amb arròs integral	Filet de lluç al forn amb albergínia arrebossada	Hamburguesa vegetal amb salsa de formatges	Truita d'espínacs amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada						
Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural La Fageda		Fruita del temps			
23		24		25		26		27		28	
1r	Sopa de brou amb pasta	Cigrons saltats amb all i julivert	Arròs amb salsa de tomàquet	Mongeta verda amb patata	Espaguetis ECO amb salsa de formatges						
2n	Filet de lluç a la planxa amb picada d'all i julivert i amanida de tomàquet i olives	Ous cuits amb salsa de tomàquet i gratinats amb amanida d'enciams variats	Salmó al forn amb salsa de ceba	Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada	Tires de potó guisades amb verdures						
Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural La Fageda		Fruita del temps			



Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ SENSE LLEGUMS. FEBRER 2026

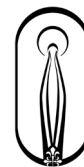
Dilluns		Dimarts		Dimecres		Dijous		Divendres		Dissabte	Diumenge
2		3		4		5		6		7	8
1r	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i formatge ratllat	Bròquil amb patata		Crema de carbassa amb crostons de pa		Arròs saltat amb bolets variats		Pastanaga amb patata a l'allet			
2n	Cinta de llong amb pisto de verdures	Croquetes de bacallà amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada		Truita de patata amb amanida d'enciam i blat de moro		Filet de lluç amb amanida d'enciam		Pernilets de pollastre al forn amb fines herbes i amanida de tomàquet i olives			
	Fruita del temps	Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural La Fageda		Fruita del temps			
9		10		11		12		13		14	15
1r	Bròquil amb patata	Arròs amb salsa de tomàquet		Crema de patata amb crostons de pa		Sopa de brou amb fideus					
2n	Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida de tomàquet i olives	Palometa amb salsa marinera		Truita a la francesa amb formatge i pa amb tomàquet i amanida d'enciams variats		Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet		FESTIU			
	Fruita del temps	Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural La Fageda					
16		17		18		19		20		21	22
1r	Espirals amb salsa de tomàquet i orenga	Pastís de patata gratinat		Sopa de peix amb arròs		Coliflor amb patata al ajorriero		Crema de verdures amb crostons de pa			
2n	Pernilets de pollastre rostits al forn amb llimona i amanida d'enciam i olives	Cinta de llong amb salsa de ceba		Filet de lluç al forn amb albergínia arrebossada		Pit de gall dindi amb salsa de formatges		Truita d'espínacs amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada			
	Fruita del temps	Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural La Fageda		Fruita del temps			
23		24		25		26		27		28	
1r	Sopa de brou amb pasta	Bròquil amb patata		Arròs amb salsa de tomàquet		Carbassó amb patata		Espaguetis ECO amb salsa de formatges			
2n	Pit de pollastre a la planxa amb picada d'all i julivert i amanida de tomàquet i olives	Ous cuits amb salsa de tomàquet i gratinats amb amanida d'enciams variats		Salmó al forn amb salsa de ceba		Hamburguesa de PROXIMITAT a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada		Tires de potó guisades amb verdures			
	Fruita del temps	Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural La Fageda		Fruita del temps			



Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ VEGÀ. FEBRER 2026

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
	2	3	4	5	6	7	8
1r	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet	Amanida verda amb poma	Crema de carbassa amb crostons de pa	Arròs saltat amb bolets variats	Verdura tricolor a l'allet		
2n	Soja texturitzada amb pisto de verdures	Llenties ECO a l'hortolana	Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida d'enciam i blat de moro	Daus de tofu amb salsa verda	Quinoa amb salsa de tomàquet		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt de soja	Fruita del temps		
	9	10	11	12	13	14	15
1r	Bròquil amb patata	Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de mongeta blanca amb crostons de pa	Sopa de brou de verdures amb fideus			
2n	Cigrons saltats a l'allet	Seitan amb salsa de ceba	Xampinyons saltats amb soja texturitzada	Quinoa amb salsa jardinera	FESTIU		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt de soja			
	16	17	18	19	20	21	22
1r	Espirals amb salsa de tomàquet i orenga	Pastís de patata	Sopa de verdures amb arròs	Coliflor amb patata al ajorriero	Crema de verdures amb crostons de pa		
2n	Seitan a la planxa amb amanida d'enciam i olives	Llenties estofades amb arròs integral	Daus de tofu amb albergínia al forn	Hamburguesa vegetal amb amanida	Mongetes blanques amb pebre vermell		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt de soja	Fruita del temps		
	23	24	25	26	27	28	
1r	Sopa de brou de verdures amb pasta	Verdures al forn amb salsa de soja	Crema de llegums	Mongeta verda amb patata	Amanida verda amb poma		
2n	Daus de tofu a la planxa amb picada d'all i julivert i amanida de tomàquet i olives	Cigrons saltats amb all i julivert	Arròs amb salsa de tomàquet	Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida d'enciam i pasta-naga ratllada	Espaguetis ECO saltats a l'allet amb soja texturitzada		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt de soja	Fruita del temps		



Col·legi Episcopal
Lleida

RECOMANACIONS PER SOPAR. FEBRER 2026

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
	2	3	4	5	6	7	8
1r	Puré de verdures	Arròs	Pasta	Verdures cuita amb patata	Puré de llegums		
2n	Peix blanc amb hortalisses crues	Carn vermella amb salsa	Peix blanc amb salsa	Carn blanca amb hortalisses crues	Ou amb patata		
	Làctic	Fruita del temps	Làctic	Fruita del temps	Làctic		
	9	10	11	12	13	14	15
1r	Pasta	Puré de verdures	Arròs	Verdura cuita amb patata			
2n	Ou amb hortalisses cuites	Carn vermella amb hortalisses crues	Carn blanca amb salsa	Peix blau arrebossat amb hortalisses crues	FESTIU		
	Fruita del temps	Làctic	Làctic	Fruita del temps			
	16	17	18	19	20	21	22
1r	Verdura cuita amb patata	Pasta	Verdura cuita amb patata	Llegums	Arròs		
2n	Peix blanc amb salsa	Carn blanca amb hortalisses crues	Ou amb hortalisses crues	Peix arrebossat amb hortalisses crues	Carn vermella amb salsa		
	Làctic	Fruita del temps	Làctic	Fruita del temps	Làctic		
	23	24	25	26	27	28	
1r	Puré de verdures	Sopa amb pasta	Verdura cuita amb patata	Arròs	Puré de verdures		
2n	Peix blanc arrebossat amb patata	Carn blanca amb salsa	Ou amb hortalisses cuites	Peix blanc amb salsa	Ou amb hortalisses crues		
	Fruita del temps	Làctic	Làctic	Fruita del temps	Làctic		