

Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ ESCOLAR. MARÇ 2026

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
	2	3	4	5	6	7	8
1r	Arròs amb salsa de tomàquet	Mongeta verda amb patata	Cigrons guisats	Crema de carbassó amb crostons de pa	Fideuà ECO de verdures		
2n	Daus de gall dindi amb daus de poma i patata	Cinta de llom de PROXIMITAT amb xampinyons saltats	Truita d'espínacs amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada	Pollastre rostit al forn amb amanida d'enciam i blat de moro	Filet de lluç al forn amb picada d'all i julivert 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	Arròs saltat amb xampinyons	Bròquil amb patata	Cigrons saltat amb all i julivert	Espirals integrals amb salsa de tomàquet i orenga	Crema de carbassa amb formatget		
2n	Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet	Pit de pollastre a la planxa amb pisto de verdures	Truita de patata amb amanida de daus de tomàquet i olives	Peix Carboner al forn amb fines herbes i amanida d'enciams variats	Llenties ECO estofades amb verdures		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		
	16	17	18	19	20	21	22
1r	Verdura tricolor a l'allet	Sopa de brou amb pasta de ECO	Crema de verdures amb crostons de pa	Arròs amb salsa de tomàquet	Cigrons saltats amb all i julivert		
2n	Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro	Coca de soja texturitzada amb amanida d'enciams variats	Rodó de gall dindi amb salsa de formatges	Filet de lluç al forn amb salsa marinera	Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciams i olives		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		
	23	24	25	26	27	28	29
1r	Crema de pastanaga amb crostons de pa	Mongeta verda amb patata	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i orenga	Llenties ECO a l'hortolana	Sopa de peix amb arròs		
2n	Pit de pollastre a la planxa amb picada d'all i julivert i amanida de daus de tomàquet amb orenga	Hamburguesa mixta de PROXIMITAT a la planxa amb amanida d'enciam i olives	Salmó al forn amb ceba caramelitzada	Ous cuits amb beixamel gratinats i amanida d'enciam	Croquetes de bacallà amb patates xips		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Pastís de pasqua		



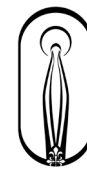


Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ BRESSOL. MARÇ 2026

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
	2	3	4	5	6	7	8
1r	Arròs amb salsa de tomàquet	Mongeta verda amb patata	Crema de cigrons	Crema de carbassó amb crostons de pa	Fideuà ECO de verdures		
2n	Daus de gall dindi amb daus de poma i patata	Cinta de llom de PROXIMITAT amb xampinyons saltats	Truita de patata amb amanida de pastanaga ratllada	Pollastre rostit al forn amb amanida de blat de moro	Filet de lluç al forn amb picada d'all i julivert 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	Arròs saltat amb xampinyons	Bròquil amb patata	Crema de cigrons	Espirals integrals amb salsa de tomàquet i orenga	Crema de carbassa amb formatget		
2n	Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet	Pit de pollastre a la planxa amb pisto de verdures	Truita de patata amb amanida de daus de tomàquet i olives	Peix Carboner al forn amb fines herbes i amanida de pastanaga ratllada	Llenties ECO estofades amb verdures		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		
	16	17	18	19	20	21	22
1r	Verdura tricolor a l'allet	Sopa de brou amb pasta de ECO	Crema de verdures amb crostons de pa	Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de cigrons		
2n	Pernilets de pollastre al forn amb amanida de blat de moro	Filet d'abadejo a la planxa amb daus de tomàquet amanits	Pit de gall dindi amb salsa de ceba	Filet de lluç al forn amb salsa verda	Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i 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	29
1r	Crema de pastanaga amb crostons de pa	Mongeta verda amb patata	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i orenga	Llenties ECO a l'hortolana	Sopa de verdures amb arròs		
2n	Pit de pollastre a la planxa amb picada d'all i julivert i amanida de daus de tomàquet amb orenga	Hamburguesa mixta de PROXIMITAT a la planxa amb amanida de blat de moro i olives	Salmó al forn amb ceba caramelitzada	Truita de patata amb daus de tomàquet	Bacallà al forn amb patata panadera		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps i/o Pastís de pasqua		
	30	31					
1r	Bròquil amb patata	Espirals amb salsa de tomàquet					
2n	Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida de blat de moro i olives	Lluç al forn amb fines herbes i amanida de pastanaga ratllada					
	Fruita del temps	Fruita del temps					

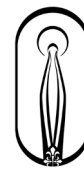




Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ TRITURAT. MARÇ 2026

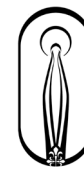
	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
	2	3	4	5	6	7	8
1r	Triturat de porro, carbassó i patata amb gall dindi	Triturat de mongeta verda, patata i pastanaga amb peix blanc	Triturat de bròquil, patata i ceba amb vedella	Triturat de carbassó, patata i pastanaga amb pollastre	Triturat de carbassa, patata i ceba amb peix blanc		
	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 carbassa, patata i pastanaga amb vedella	Triturat de bròquil, patata i ceba amb pollastre	Triturat de mongeta verda, patata i pastanaga amb gall dindi	Triturat de carbassó, patata i porro amb peix blanc	Triturat de carbassa, patata i pastanaga amb pollastre		
	Triturat de fruites	Triturat de fruites	Triturat de fruites	logurt natural La Fageda	Triturat de fruites		
	16	17	18	19	20	21	22
1r	Triturat de mongeta verda, patata i pastanaga amb pollastre	Triturat de porro, patata i pastanaga amb peix blanc	Triturat de carbassó, patata i ceba amb gall dindi	Triturat de bròquil, patata i pastanaga amb peix blanc	Triturat de carbassa, patata i ceba amb vedella		
	Triturat de fruites	Triturat de fruites	Triturat de fruites	logurt natural La Fageda	Triturat de fruites		
	23	24	25	26	27	28	26
1r	Triturat de ceba, patata i pastanaga amb pollastre	Triturat de mongeta verda, patata i carbassó amb vedella	Triturat de bròquil, patata i pastanaga amb peix blanc	Triturat de carbassa, patata i ceba amb gall dindi	Triturat de porro, patata i pastanaga amb peix blanc		
	Triturat de fruites	Triturat de fruites	Triturat de fruites	logurt natural La Fageda	Triturat de fruites		
	30	31					
1r	Triturat de carbassó, patata i ceba amb gall dindi	Triturat de porro, patata i pastanaga amb peix blanc					
	Triturat de fruites	Triturat de fruites					



Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ SENSE GLUTEN. MARÇ 2026

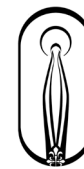
	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
	2	3	4	5	6	7	8
1r	Arròs amb salsa de tomàquet	Mongeta verda amb patata	Cigrons guisats	Crema de carbassó	Fideuà s/gluten de verdures		
2n	Daus de gall dindi amb daus de poma i patata	Cinta de llom de PROXIMITAT amb xampinyons saltats	Truita d'espínacs amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada	Pollastre rostit al forn amb amanida d'enciam i blat de moro	Filet de lluç al forn amb picada d'all i julivert 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	Arròs saltat amb xampinyons	Bròquil amb patata	Cigrons saltat amb all i julivert	Espirals s/gluten amb salsa de tomàquet i orenga	Crema de carbassa amb formatget		
2n	Mandonguilles de vedella s/gluten amb salsa de tomàquet	Pit de pollastre a la planxa amb pisto de verdures	Truita de patata amb amanida de daus de tomàquet i olives	Peix Carboner al forn amb fines herbes i amanida d'enciams variats	Pit de gall dindi amb verdures saltades		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		
	16	17	18	19	20	21	22
1r	Verdura tricolor a l'allet	Sopa de brou amb pasta s/gluten	Crema de verdures	Arròs amb salsa de tomàquet	Cigrons saltats amb all i julivert		
2n	Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro	Cinta de llom a la planxa amb amanida d'enciams variats	Pit de gall dindi amb salsa de ceba	Filet de lluç al forn amb salsa marinera	Truita a la francesa amb pa s/gluten amb tomàquet i amanida d'enciams i olives		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		
	23	24	25	26	27	28	29
1r	Crema de pastanaga	Mongeta verda amb patata	Macarrons s/gluten amb salsa de tomàquet i orenga	Crema de patata	Sopa de peix amb arròs		
2n	Pit de pollastre a la planxa amb picada d'all i julivert i amanida de daus de tomàquet amb orenga	Hamburguesa mixta s/gluten de PROXIMITAT a la planxa amb amanida d'enciam i olives	Salmó al forn amb ceba caramel·litzada	Ous cuits amb beixamel gratinats i amanida d'enciam	Bacallà al forn amb patates xips		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Làctic de xocolata		



Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ SENSE LACTOSA. MARÇ 2026

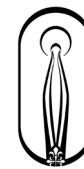
	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
	2	3	4	5	6	7	8
1r	Arròs amb salsa de tomàquet	Mongeta verda amb patata	Cigrons guisats	Crema de carbassó amb crostons de pa (s/làctics)	Fideuà ECO de verdures		
2n	Daus de gall dindi amb daus de poma i patata	Cinta de llom de PROXIMITAT amb xampinyons saltats	Truita d'espínacs amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada	Pollastre rostit al forn amb amanida d'enciam i blat de moro	Filet de lluç al forn amb picada d'all i julivert 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	Arròs saltat amb xampinyons	Bròquil amb patata	Cigrons saltat amb all i julivert	Espirals integrals amb salsa de tomàquet i orenga	Crema de carbassa (s/làctics)		
2n	Lluç amb salsa de tomàquet	Pit de pollastre a la planxa amb pisto de verdures	Truita de patata amb amanida de daus de tomàquet i olives	Peix Carboner al forn amb fines herbes i amanida d'enciams variats	Llenties ECO estofades amb verdures		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt de soja	Fruita del temps		
	16	17	18	19	20	21	22
1r	Verdura tricolor a l'allet	Sopa de brou amb pasta de ECO	Crema de verdures amb crostons de pa (s/làctics)	Arròs amb salsa de tomàquet	Cigrons saltats amb all i julivert		
2n	Pernillets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro	Cinta de llom a la planxa amb amanida d'enciams variats	Pit de gall dindi amb salsa de ceba	Filet de lluç al forn amb salsa marinera	Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciams i olives		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt de soja	Fruita del temps		
	23	24	25	26	27	28	29
1r	Crema de pastanaga amb crostons de pa (s/làctics)	Mongeta verda amb patata	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i orenga	Llenties ECO a l'hortolana	Sopa de peix amb arròs		
2n	Pit de pollastre a la planxa amb picada d'all i julivert i amanida de daus de tomàquet amb orenga	Cinta de llom a la planxa amb amanida d'enciam i olives	Salmó al forn amb ceba caramelitzada	Ous cuits amb salsa de tomàquet i amanida d'enciam	Bacallà al forn amb patates xips		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt de soja	Làctic de soja de xocolata		



Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ SENSE PEIX. MARÇ 2026

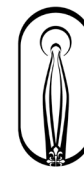
	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
	2	3	4	5	6	7	8
1r	Arròs amb salsa de tomàquet	Mongeta verda amb patata	Cigrons guisats	Crema de carbassó amb crostons de pa	Fideuà ECO de verdures		
2n	Daus de gall dindi amb daus de poma i patata	Cinta de llom de PROXIMITAT amb xampinyons saltats	Truita d'espínacs amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada	Pollastre rostit al forn amb amanida d'enciam i blat de moro	Cinta de llom al forn amb picada d'all i julivert 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	Arròs saltat amb xampinyons	Bròquil amb patata	Cigrons saltat amb all i julivert	Espirals integrals amb salsa de tomàquet i orenga	Crema de carbassa amb formatget		
2n	Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet	Pit de pollastre a la planxa amb pisto de verdures	Truita de patata amb amanida de daus de tomàquet i olives	Cinta de llom al forn amb fines herbes i amanida d'enciams variats	Llenties ECO estofades amb verdures		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		
	16	17	18	19	20	21	22
1r	Verdura tricolor a l'allet	Sopa de brou amb pasta ECO	Crema de verdures amb crostons de pa	Arròs amb salsa de tomàquet	Cigrons saltats amb all i julivert		
2n	Pernillets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro	Coca de soja texturitzada amb amanida d'enciams variats	Rodó de gall dindi amb salsa de formatges	Cinta de llom a la planxa amb salsa de ceba	Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciams i olives		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		
	23	24	25	26	27	28	29
1r	Crema de pastanaga amb crostons de pa	Mongeta verda amb patata	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i orenga	Llenties ECO a l'hortolana	Sopa de verdures amb arròs		
2n	Pit de pollastre a la planxa amb picada d'all i julivert i amanida de daus de tomàquet amb orenga	Hamburguesa mixta de PROXIMITAT a la planxa amb amanida d'enciam i olives	Cinta de llom amb ceba caramel·litzada	Ous cuits amb beixamel gratinats i amanida d'enciam	Pit de pollastre amb patates xips		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Pastís de pasqua		



Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ SENSE OU. MARÇ 2026

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
	2	3	4	5	6	7	8
1r	Arròs amb salsa de tomàquet	Mongeta verda amb patata	Cigrons guisats	Crema de carbassó amb crostons de pa	Fideuà ECO de verdures		
2n	Daus de gall dindi amb daus de poma i patata	Cinta de llom de PROXIMITAT amb xampinyons saltats	Abadejo a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada	Pollastre rostit al forn amb amanida d'enciam i blat de moro	Filet de lluç al forn amb picada d'all i julivert 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	Arròs saltat amb xampinyons	Bròquil amb patata	Cigrons saltat amb all i julivert	Espirals integrals amb salsa de tomàquet i orenga	Crema de carbassa amb formatget		
2n	Lluç amb salsa de tomàquet	Pit de pollastre a la planxa amb pisto de verdures	Cinta de llom a la planxa amb amanida de daus de tomàquet i olives	Peix Carboner al forn amb fines herbes i amanida d'enciams variats	Llenties ECO estofades amb verdures		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		
	16	17	18	19	20	21	22
1r	Verdura tricolor a l'allet	Sopa de brou amb pasta ECO	Crema de verdures amb crostons de pa	Arròs amb salsa de tomàquet	Cigrons saltats amb all i julivert		
2n	Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro	Coca de soja texturitzada amb amanida d'enciams variats	Pit de gall dindi amb salsa de ceba	Filet de lluç al forn amb salsa marinera	Cinta de llom a la planxa amb amanida d'enciams i olives		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		
	23	24	25	26	27	28	29
1r	Crema de pastanaga amb crostons de pa	Mongeta verda amb patata	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i orenga	Llenties ECO a l'hortolana	Sopa de peix amb arròs		
2n	Pit de pollastre a la planxa amb picada d'all i julivert i amanida de daus de tomàquet amb orenga	Hamburguesa mixta de PROXIMITAT a la planxa amb amanida d'enciam i olives	Salmó al forn amb ceba caramel·litzada	Cinta de llom a la planxa amb amanida d'enciam	Bacallà al forn amb patates xips		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Làctic de xocolata		



Col·legi Episcopal
Lleida

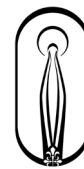
MENÚ SENSE CARN. MARÇ 2026

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
2	3	4	5	6	7	8
1r	Arròs amb salsa de tomàquet	Mongeta verda amb patata	Cigrons guisats	Crema de carbassó amb crostons de pa	Fideuà ECO de verdures	
2n	Hamburguesa vegetal amb daus de poma	Abadejo a la planxa amb xampinyons saltats	Truita d'espínacs amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada	Soja texturitzada amb salsa de tomàquet i fines herbes	Filet de lluç al forn amb picada d'all i julivert 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	Arròs saltat amb xampinyons	Bròquil amb patata	Cigrons saltat amb all i julivert	Espirals integrals amb salsa de tomàquet i orenga	Crema de carbassa amb formatget	
2n	Lluç amb salsa de tomàquet	Quinoa amb pisto de verdures	Truita de patata amb amanida de daus de tomàquet i olives	Peix Carboner al forn amb fines herbes i amanida d'enciams variats	Llenties ECO estofades amb verdures	
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps	
16	17	18	19	20	21	22
1r	Verdura tricolor a l'allet	Sopa de brou de verdures amb pasta de ECO	Crema de verdures amb crostons de pa	Arròs amb salsa de tomàquet	Cigrons saltats amb all i julivert	
2n	Salmó al forn amb amanida d'enciam i blat de moro	Coca de soja texturitzada amb amanida d'enciams variats	Hamburguesa vegetal amb salsa de formatges	Filet de lluç al forn amb salsa marinera	Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciams i olives	
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps	
23	24	25	26	27	28	29
1r	Crema de pastanaga amb crostons de pa	Mongeta verda amb patata	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i orenga	Llenties ECO a l'hortolana	Sopa de peix amb arròs	
2n	Truita a la francesa amb amanida de daus de tomàquet amb orenga	Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida d'enciam i olives	Salmó al forn amb ceba caramel·litzada	Ous cuits amb beixamel gratinats i amanida d'enciam	Croquetes de bacallà amb patates xips	
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Pastís de pasqua	



MENÚ SENSE LLEGUMS. MARÇ 2026

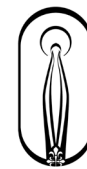
	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
	2	3	4	5	6	7	8
1r	Arròs amb salsa de tomàquet	Pastanaga amb patata	Bròquil a l'allet	Crema de carbassó amb crostons de pa	Fideuà ECO de verdures		
2n	Daus de gall dindi amb daus de poma i patata	Cinta de llom de PROXIMITAT amb xampinyons saltats	Truita d'espínacs amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada	Pollastre rostit al forn amb amanida d'enciam i blat de moro	Filet de lluç al forn amb picada d'all i julivert 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	Arròs saltat amb xampinyons	Bròquil amb patata	Crema de carbassó	Espirals integrals amb salsa de tomàquet i orenga	Crema de carbassa amb formatget		
2n	Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet	Pit de pollastre a la planxa amb pisto de verdures	Truita de patata amb amanida de daus de tomàquet i olives	Peix Carboner al forn amb fines herbes i amanida d'enciams variats	Pit de gall dindi amb verdures saltades		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		
	16	17	18	19	20	21	22
1r	Pastanaga amb patata a l'allet	Sopa de brou amb pasta de ECO	Crema de verdures amb crostons de pa	Arròs amb salsa de tomàquet	Bròquil amb patata		
2n	Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro	Cinta de llom a la planxa amb amanida d'enciams variats	Pit de gall dindi amb salsa de ceba	Filet de lluç al forn amb salsa marinera	Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciams i olives		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		
	23	24	25	26	27	28	29
1r	Crema de pastanaga amb crostons de pa	Pastanaga amb patata	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i orenga	Crema de patata	Sopa de peix amb arròs		
2n	Pit de pollastre a la planxa amb picada d'all i julivert i amanida de daus de tomàquet amb orenga	Hamburguesa mixta de PROXIMITAT a la planxa amb amanida d'enciam i olives	Salmó al forn amb ceba caramel·litzada	Ous cuits amb beixamel gratinats i amanida d'enciam	Croquetes de bacallà amb patates xips		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Làctic de xocolata		



Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ VEGÀ. MARÇ 2026

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
	2	3	4	5	6	7	8
1r	Arròs amb salsa de tomàquet	Mongeta verda amb patata	Amanida verda	Crema de carbassó amb crostons de pa	Crema de llegums		
2n	Hamburguesa vegetal amb daus de poma	Daus de tofu a la planxa amb xampinyons saltats	Cigrons guisats	Soja texturitzada amb salsa de tomàquet i fines herbes	Fideuà ECO de verdures		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt de soja	Fruita del temps		
	9	10	11	12	13	14	15
1r	Xampinyons amb picada d'all i julivert	Bròquil amb patata	Verdures al forn	Amanida verda	Crema de carbassa		
2n	Arròs saltat amb lleties	Quinoa amb pisto de verdures	Cigrons saltat amb all i julivert	Espirals integrals amb salsa de tomàquet i soja texturitzada	Lleties ECO estofades amb verdures		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt de soja	Fruita del temps		
	16	17	18	19	20	21	22
1r	Verdura tricolor a l'allet	Sopa de brou de verdures amb pasta de ECO	Crema de verdures amb crostons de pa	Arròs amb salsa de tomàquet	Amanida verda		
2n	Quinoa amb salsa de tomàquet	Coca de soja texturitzada amb amanida d'enciams variats	Hamburguesa vegetal amb llegums saltades	Seitan a la planxa amb salsa de ceba	Cigrons saltats amb all i julivert		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt de soja	Fruita del temps		
	23	24	25	26	27	28	29
1r	Crema de pastanaga amb crostons de pa	Mongeta verda amb patata	Amanida verda	Escalivada al forn	Sopa de verdures amb arròs		
2n	Tofu marinat amb amanida de daus de tomàquet amb orenga	Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida d'enciam i olives	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i soja texturitzada	Lleties ECO a l'hortolana	Daus de seitan a la planxa amb patates xips		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt de soja	Làctic de soja de xocolata		



Col·legi Episcopal
Lleida

RECOMANACIONS PER SOPAR. MARÇ 2026

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
	2	3	4	5	6	7	8
1r	Puré de verdures	Sopa amb pasta	Verdura cuita amb patata	Arròs	Verdura cuita amb patata		
2n	Ou amb hortalisses cuites	Peix blanc amb hortalisses crues	Carn vermella amb salsa	Peix blau arrebossat amb hortalisses cuites	Carn blanca amb salsa		
	Làctic	Fruita del temps	Làctic	Fruita del temps	Làctic		
	9	10	11	12	13	14	15
1r	Puré de llegums	Pasta	Verdura cuita amb patata	Puré de verdures	Arròs		
2n	Ou amb patata	Peix blanc amb hortalisses crues	Carn blanca amb salsa	Carn vermella amb hortalisses crues	Peix blau amb hortalisses crues		
	Làctic	Fruita del temps	Làctic	Fruita del temps	Làctic		
	16	17	18	19	20	21	22
1r	Arròs	Verdura cuita amb patata	Pasta	Puré de verdures	Verdures variades al forn		
2n	Peix blanc amb salsa	Carn vermella amb salsa	Ou amb hortalisses crues	Carn blanca amb hortalisses crues	Carn blanca arrebossada amb patata		
	Fruita del temps	Làctic	Làctic	Fruita del temps	Làctic		
	23	24	25	26	27	28	29
1r	Pasta	Llegums	Verdura cuita amb patata	Arròs	Puré de verdures		
2n	Peix blau amb salsa	Ou amb hortalisses cuites	Carn blanca amb hortalisses crues	Peix blanc arrebossat amb hortalisses crues	Carn vermella amb patata		
	Làctic	Fruita del temps	Làctic	Fruita del temps	Fruita del temps		