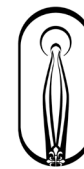




MENÚ ESCOLAR. JUNY 2026

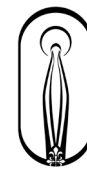
	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
	1	2	3	4	5	6	7
1r	Llenties ECO a l'hortolana	Mongeta verda amb patata	Amanida d'arròs (tonyina, olives, blat de moro i maionesa)	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó amb crostons de pa		
2n	Truita de patata amb amanida d'enciam i cogombre Fruita del temps	Pit de pollastre a la planxa amb amanida de tomàquet i olives Fruita del temps	Cinta de llom de PROXIMITAT amb pisto de verdures Fruita del temps	Abadejo al forn amb salsa verda logurt natural La Fageda	Coca de soja texturitzada gratinada amb amanida d'enciam Fruita del temps		
	8	9	10	11	12	13	14
1r	Verdura tricolor saltat a l'allet	Mongetes blanques saltades amb picada d'all i julivert	Amanida de pasta integral (pernil dolç, olives, blat de moro i salsa rosa)	Arròs amb salsa de tomàquet	Amanida completa amb ou dur		
2n	Croquetes de bacallà amb amanida de tomàquet i olives Fruita del temps	Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam Fruita del temps	Salmó al forn amb ceba caramelitzada Fruita del temps	Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro logurt natural La Fageda	Llenties ECO guisades amb verdures i xoriç Fruita del temps		
	15	16	17	18	19	20	21
1r	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet	Amanida d'arròs (palet de cranc, olives verdes, blat de moro i maionesa)	Cigrons guisats	Amanida russa (tonyina, olives verdes i maionesa)	Vichyssoise		
2n	Pernilets de pollastre al forn amb tomàquet al forn amb herbes provençals Fruita del temps	Filet de lluç al forn amb picada d'all i julivert i amanida d'enciam i pasta-naga ratllada Fruita del temps	Truita de patata i pebrot amb amanida de tomàquet i olives Fruita del temps	Rodó de gall dindi amb salsa de poma i ceba logurt natural La Fageda	Hamburguesa completa (pa, hamburguesa, tomàquet i formatge) amb patates xips Vaset de gelat		



Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ BRESSOL. JUNY 2026

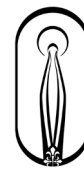
Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
1	2	3	4	5	6	7
1r	Llenties ECO a l'hortolana	Mongeta verda amb patata	Amanida d'arròs (tonyina, olives, blat de moro i maionesa)	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó amb crostons de pa	
2n	Truita de patata amb amanida de pastanaga ratllada	Pit de pollastre a la planxa amb amanida de tomàquet	Cinta de llom de PROXIMITAT amb pisto de verdures	Abadejo al forn amb salsa verda	Daus de gall dindi amb salsa de verdures	
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps	
8	9	10	11	12	13	14
1r	Verdura tricolor saltat a l'allet	Crema de mongeta blanca	Amanida de pasta integral (pernil dolç, olives, blat de moro i salsa rosa)	Arròs amb salsa de tomàquet	Llenties ECO guisades amb verdures	
2n	Bacallà al forn amb amanida de tomàquet	Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida de pastanaga ratllada	Salmó al forn amb ceba caramelitzada	Pernilets de pollastre al forn amb amanida de blat de moro	Cinta de llom amb salsa de ceba	
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps	
15	16	17	18	19	20	21
1r	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet	Amanida d'arròs (palet de cranc, olives verdes, blat de moro i maionesa)	Crema de cigrons	Mongeta verda amb patata	Vichyssoise	
2n	Pernilets de pollastre al forn amb tomàquet al forn amb herbes provençals	Filet de lluç al forn amb picada d'all i julivert i amanida de pastanaga ratllada	Truita de patata i pebrot amb amanida de tomàquet	Rodó de gall dindi amb salsa de poma i ceba	Hamburguesa mixta al forn amb amanida de blat de moro	
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps	
22	23	24	25	26	27	28
1r	Bròquil amb patata	Amanida de pasta integral (pernil dolç, olives, blat de moro i salsa rosa)		Llenties guisades	Arròs saltat amb xampinyons	
2n	Llonganissa de PROXIMITAT al forn amb amanida de tomàquet	Pit de pollastre amb salsa de pastanaga	FESTIU	Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida de pastanaga ratllada	Abadejo al forn amb fines herbes al forn i amanida de blat de moro	
	Fruita del temps	Fruita del temps		logurt natural La Fageda	Fruita del temps	



Col·legi Episcopal
Lleida

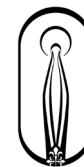
MENÚ TRITURAT. JUNY 2026

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



MENÚ SENSE GLUTEN. JUNY 2026

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
1	2	3	4	5	6	7
1r	Bròquil saltat	Mongeta verda amb patata	Amanida d'arròs (tonyina, olives, blat de moro i maionesa)	Macarrons s/gluten amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó	
2n	Truita de patata amb amanida d'enciam i cogombre	Pit de pollastre a la planxa amb amanida de tomàquet i olives	Cinta de llom de PROXIMITAT amb pisto de verdures	Abadejo al forn amb salsa verda	Coca s/gluten de soja texturitzada gratinada amb amanida d'enciam	
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps	
8	9	10	11	12	13	14
1r	Verdura tricolor saltat a l'allet	Mongetes blanques saltades amb picada d'all i julivert	Amanida de pasta s/gluten (pernil dolç, olives, blat de moro i salsa rosa)	Arròs amb salsa de tomàquet	Amanida completa amb ou dur	
2n	Bacallà al forn amb amanida de tomàquet i olives	Truita a la francesa amb pa s/gluten amb tomàquet i amanida d'enciam	Salmó al forn amb ceba caramel·litzada	Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro	Arròs amb verdures i xoriç	
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps	
15	16	17	18	19	20	21
1r	Macarrons s/gluten amb salsa de tomàquet	Amanida d'arròs (palet de cranc, olives verdes, blat de moro i maionesa)	Cigrons guisats	Amanida russa (tonyina, olives verdes i maionesa)	Vichyssoise	
2n	Pernilets de pollastre al forn amb tomàquet al forn amb herbes provençals	Filet de lluç al forn amb picada d'all i julivert i amanida d'enciam i pastanaga ratllada	Truita de patata i pebrot amb amanida de tomàquet i olives	Pit de gall dindi amb salsa de poma i ceba	Hamburguesa completa (pa s/gluten, hamburguesa, tomàquet i formatge) amb patates xips	
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Vaset de gelat s/gluten	



Col·legi Episcopal
Lleida

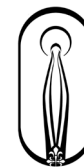
MENÚ SENSE LACTOSA. JUNY 2026

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
	1	2	3	4	5	6	7
1r	Lenties ECO a l'hortolana	Mongeta verda amb patata	Amanida d'arròs (tonyina, olives, blat de moro)	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó amb crostons de pa s/làctics		
2n	Truita de patata amb amanida d'enciam i cogombre	Pit de pollastre a la planxa amb amanida de tomàquet i olives	Cinta de llom de PROXIMITAT amb pisto de verdures	Abadejo al forn amb salsa verda	Daus de gall dindi amb salsa de verdures		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt de soja	Fruita del temps		
	8	9	10	11	12	13	14
1r	Verdura tricolor saltat a l'allet	Mongetes blanques saltades amb picada d'all i julivert	Amanida de pasta integral (pernil dolç, olives, blat de moro)	Arròs amb salsa de tomàquet	Amanida completa amb ou dur		
2n	Bacallà al forn amb amanida de tomàquet i olives	Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam	Salmó al forn amb ceba caramelitzada	Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro	Lenties ECO guisades amb verdures		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt de soja	Fruita del temps		
	15	16	17	18	19	20	21
1r	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet	Amanida d'arròs (palet de cranc, olives verdes, blat de moro)	Cigrons guisats	Amanida russa (tonyina, olives verdes)	Vichyssoise s/làctics		
2n	Pernilets de pollastre al forn amb tomàquet al forn amb herbes provençals	Filet de lluç al forn amb picada d'all i julivert i amanida d'enciam i pastanaga ratllada	Truita de patata i pebrot amb amanida de tomàquet i olives	Pit de gall dindi amb salsa de poma i ceba	Pollastre al forn amb patates xips		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt de soja	Làctic de soja de xocolata		



MENÚ SENSE PEIX. JUNY 2026

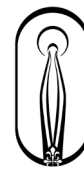
	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
	1	2	3	4	5	6	7
1r	Llenties ECO a l'hortolana	Mongeta verda amb patata	Amanida d'arròs (olives, blat de moro i maionesa)	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó amb crostons de pa		
2n	Truita de patata amb amanida d'enciam i cogombre Fruita del temps	Pit de pollastre a la planxa amb amanida de tomàquet i olives Fruita del temps	Cinta de llom de PROXIMITAT amb pisto de verdures Fruita del temps	Truita a la francesa amb amanida d'enciam logurt natural La Fageda	Coca de soja texturitzada gratinada amb amanida d'enciam Fruita del temps		
	8	9	10	11	12	13	14
1r	Verdura tricolor saltat a l'allet	Mongetes blanques saltades amb picada d'all i julivert	Amanida de pasta integral (pernil dolç, olives, blat de moro i salsa rosa)	Arròs amb salsa de tomàquet	Amanida completa amb ou dur		
2n	Pit de pollastre a la planxa amb amanida de tomàquet i olives Fruita del temps	Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam Fruita del temps	Cinta de llom al forn amb ceba caramel·litzada Fruita del temps	Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro logurt natural La Fageda	Llenties ECO guisades amb verdures i xoriç Fruita del temps		
	15	16	17	18	19	20	21
1r	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet	Amanida d'arròs (olives verdes, blat de moro i maionesa)	Cigrons guisats	Amanida russa (olives verdes i maionesa)	Vichyssoise		
2n	Pernilets de pollastre al forn amb tomàquet al forn amb herbes provençals Fruita del temps	Cinta de llom al forn amb picada d'all i julivert i amanida d'enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	Truita de patata i pebrot amb amanida de tomàquet i olives Fruita del temps	Rodó de gall dindi amb salsa de poma i ceba logurt natural La Fageda	Hamburguesa completa (pa, hamburguesa, tomàquet i formatge) amb patates xips Vaset de gelat		



Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ SENSE OU. JUNY 2026

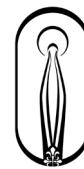
	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
	1	2	3	4	5	6	7
1r	Llenties ECO a l'hortolana	Mongeta verda amb patata	Amanida d'arròs (tonyina, olives, blat de moro)	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó amb crostons de pa		
2n	Filet de lluç al forn amb amanida d'enciam i cogombre Fruita del temps	Pit de pollastre a la planxa amb amanida de tomàquet i olives Fruita del temps	Cinta de llom de PROXIMITAT amb pisto de verdures Fruita del temps	Abadejo al forn amb salsa verda logurt natural La Fageda	Coca de soja texturitzada gratinada amb amanida d'enciam Fruita del temps		
	8	9	10	11	12	13	14
1r	Verdura tricolor saltat a l'allet	Mongetes blanques saltades amb picada d'all i julivert	Amanida de pasta integral (pernil dolç, olives, blat de moro)	Arròs amb salsa de tomàquet	Amanida completa amb poma		
2n	Bacallà al forn amb amanida de tomàquet i olives Fruita del temps	Cinta de llom a la planxa amb amanida d'enciam Fruita del temps	Salmó al forn amb ceba caramelitzada Fruita del temps	Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro logurt natural La Fageda	Llenties ECO guisades amb verdures i xoriç Fruita del temps		
	15	16	17	18	19	20	21
1r	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet	Amanida d'arròs (palet de cranc, olives verdes, blat de moro)	Cigrons guisats	Amanida russa (tonyina, olives verdes)	Vichyssoise		
2n	Pernilets de pollastre al forn amb tomàquet al forn amb herbes provençals Fruita del temps	Filet de lluç al forn amb picada d'all i julivert i amanida d'enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	Cinta de llom a la planxa amb amanida de tomàquet i olives Fruita del temps	Pit de gall dindi amb salsa de poma i ceba logurt natural La Fageda	Hamburguesa completa (pa, hamburguesa, tomàquet i formatge) amb patates xips Làctic de xocolata		



Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ SENSE CARN. JUNY 2026

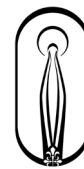
Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge	
	1	2	3	4	5	6	7
1r	Llenties ECO a l'hortolana	Mongeta verda amb patata	Amanida d'arròs (tonyina, olives, blat de moro i maionesa)	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó amb crostons de pa		
2n	Truita de patata amb amanida d'enciam i cogombre	Filet de lluç a la planxa amb amanida de tomàquet i olives	Truita a la francesa amb pisto de verdures	Abadejo al forn amb salsa verda	Coca de soja texturitzada gratinada amb amanida d'enciam		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		
	8	9	10	11	12	13	14
1r	Verdura tricolor saltat a l'allet	Mongetes blanques saltades amb picada d'all i julivert	Amanida de pasta integral (olives, blat de moro i salsa rosa)	Arròs amb salsa de tomàquet	Amanida completa amb ou dur		
2n	Croquetes de bacallà amb amanida de tomàquet i olives	Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam	Salmó al forn amb ceba caramelitzada	Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida d'enciam i blat de moro	Llenties ECO guisades amb verdures		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		
	15	16	17	18	19	20	21
1r	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet	Amanida d'arròs (palet de cranc, olives verdes, blat de moro i maionesa)	Cigrons guisats	Amanida russa (tonyina, olives verdes i maionesa)	Vichyssoise		
2n	Truita a la francesa amb tomàquet al forn amb herbes provençals	Filet de lluç al forn amb picada d'all i julivert i amanida d'enciam i pastanaga ratllada	Truita de patata i pebrot amb amanida de tomàquet i olives	Abadejo amb salsa de ceba	Hamburguesa completa (pa, hamburguesa vegetal, tomàquet i formatge) amb patates xips		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Vaset de gelat		



Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ SENSE LLEGUMS. JUNY 2026

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
	1	2	3	4	5	6	7
1r	Bròquil saltat	Pastanaga amb patata	Amanida d'arròs (tonyina, olives, blat de moro i maionesa)	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó amb crostons de pa		
2n	Truita de patata amb amanida d'enciam i cogombre	Pit de pollastre a la planxa amb amanida de tomàquet i olives	Cinta de llom de PROXIMITAT amb pisto de verdures	Abadejo al forn amb salsa de ceba	Daus de gall dindi amb salsa de verdures		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		
	8	9	10	11	12	13	14
1r	Pastanaga amb patata saltada a l'allet	Crema de patata	Amanida de pasta integral (pernil dolç, olives, blat de moro i salsa rosa)	Arròs amb salsa de tomàquet	Amanida completa amb ou dur		
2n	Croquetes de bacallà amb amanida de tomàquet i olives	Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i enciam	Salmó al forn amb ceba caramelitzada	Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro	Arròs amb verdures i xoriç		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		
	15	16	17	18	19	20	21
1r	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet	Amanida d'arròs (palet de cranc, olives verdes, blat de moro i maionesa)	Crema de carbassó	Bròquil amb patata	Vichyssoise		
2n	Pernilets de pollastre al forn amb tomàquet al forn amb herbes provençals	Filet de lluç al forn amb picada d'all i julivert i amanida d'enciam i pastanaga ratllada	Truita de patata i pebrot amb amanida de tomàquet i olives	Pit de gall dindi amb salsa de poma i ceba	Hamburguesa completa (pa, hamburguesa, tomàquet i formatge) amb patates xips		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Vaset de gelat		



Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ VEGÀ. JUNY 2026

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
	1	2	3	4	5	6	7
1r	Amanida verda	Mongeta verda amb patata	Amanida d'arròs (olives, blat de moro i oli d'oliva verge extra)	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó amb crostons de pa		
2n	Llenties ECO a l'hortolana	Quinoa amb salsa de tomàquet	Daus de tofu amb pisto de verdures	Hamburguesa vegetal amb amanida d'enciam	Coca de soja texturitzada amb amanida d'enciam		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt de soja	Fruita del temps		
	8	9	10	11	12	13	14
1r	Verdura tricolor saltat a l'allet	Verdures al forn amb salsa de soja	Amanida de pasta integral (olives, blat de moro i oli d'oliva verge extra)	Arròs amb salsa de tomàquet	Amanida verda		
2n	Quinoa amb salsa de tomàquet	Mongetes blanques saltades amb picada d'all i julivert	Seità amb ceba caramel·litzada	Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida d'enciam i blat de moro	Llenties ECO guisades amb verdures		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt de soja	Fruita del temps		
	15	16	17	18	19	20	21
1r	Amanida verda	Amanida d'arròs (olives verdes, blat de moro i oli d'oliva verge extra)	Xampinyons saltats amb all i julivert	Amanida russa (olives verdes i oli d'oliva verge extra)	Vichyssoise s/làctics		
2n	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i soja texturitzada	Seità amb picada d'all i julivert i amanida d'enciam i pastanaga ratllada	Cigrons guisats	Daus de tofu amb salsa de ceba	Hamburguesa completa (pa, hamburguesa vegetal, tomàquet i ceba) 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. JUNY 2026

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