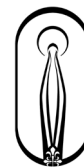


Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ ESCOLAR. NOVENBRE 2025

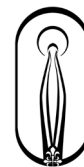
	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
	3	4	5	6	7	8	9
1r	Crema de verdures amb crostons de pa	Arròs negre	Macarrons ECO amb salsa de tomàquet	Trinxat amb bacon	Cigrons estofats amb verdures		
2n	Hamburguesa mixta de PROXIMITAT a la planxa amb amanida de tomàquet i espàrrecs blancs	Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro	Salmó amb salsa de porros	Rodó de gall dindi amb salsa de formatges	Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam variats		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		
	10	11	12	13	14	15	16
1r	Verdura tricolor a l'allet	Sopa de brou	Crema de mongeta blanca amb daus de pernil salat	Arròs amb salsa de tomàquet	Espirals saltades amb xampinyons		
2n	Croquetes de bacallà amb amanida d'enciam i olives	Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada	Truita de patata amb amanida de tomàquet i blat de moro	Cinta de llonganissa amb salsa de verdures	Filet de lluç al forn amb ceba caramel·litzada		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		
	17	18	19	20	21	22	23
1r	Arròs tres delícies	Bròquil amb patata	Crema de carbassa amb crostons de pa	Llenties estofades amb xoriç	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i orenga		
2n	Pernilets de pollastre al forn rostits amb daus de poma	Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i pastanaga ratllada	Llonganissa de porc de PROXIMITAT amb amanida d'enciam i blat de moro	Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada	Filet de peix arrebossat amb amanida de tomàquet i olives		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		
	24	25	26	27	28	29	30
1r	Sopa de brou	Mongeta verda amb patata	Amanida completa amb tonyina	Arròs amb salsa de tomàquet	Cigrons guisats		
2n	Truita de patata amb amanida de tomàquet i olives	Pit de pollastre amb salsa de ceba	Espirals amb bonyesa de soja texturitzada	Filet de lluç al forn amb base de patata i ceba	Daus de gall dindi amb pisto de verdures		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		



Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ BRESSOL. NOVEMBRE 2025

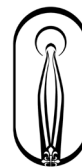
	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
	3	4	5	6	7	8	9
1r	Crema de verdures amb crostons de pa	Arròs saltat amb carbassó i ceba	Macarrons ECO amb salsa de tomàquet	Col amb patata saltada	Crema de cigrons		
2n	Hamburguesa mixta de PROXIMITAT a la planxa amb amanida de tomàquet	Pernilets de pollastre al forn amb amanida de tomàquet i blat de moro	Salmó amb salsa de porros	Rodó de gall dindi amb salsa de formatges	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		
	10	11	12	13	14	15	16
1r	Verdura tricolor a l'allet	Sopa de brou	Crema de mongeta blanca	Arròs amb salsa de tomàquet	Espirals saltades amb xampinyons		
2n	Bacallà al forn amb amanida d'enciam i olives	Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida de pastanaga ratllada	Truita de patata amb amanida de tomàquet i blat de moro	Cinta de llom amb salsa de verdures	Filet de lluç al forn amb ceba caramelitzada		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		
	17	18	19	20	21	22	23
1r	Arròs amb verdures	Bròquil amb patata	Crema de carbassa amb crostons de pa	Llenties estofades	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i orenga		
2n	Pernilets de pollastre al forn rostits amb daus de poma	Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida de pastanaga ratllada	Llonganissa de porc de PROXIMITAT amb amanida de tomàquet i blat de moro	Pit de gall dindi a la planxa amb salsa de ceba	Filet de peix al forn amb amanida de tomàquet i olives		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		
	24	25	26	27	28	29	30
1r	Sopa de brou	Mongeta verda amb patata	Espirals saltades amb xampinyons	Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de cigrons		
2n	Truita de patata amb amanida de tomàquet i olives	Pit de pollastre amb salsa de ceba	Truita a la francesa amb amanida de pastanaga ratllada	Filet de lluç al forn amb base de patata i ceba	Daus de gall dindi amb pisto de verdures		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		



Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ TRITURAT. NOVEMBRE 2025

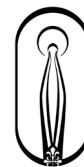
	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
	3	4	5	6	7	8	9
1r	Triturat de patata, carbassó i ceba amb vedella	Triturat de mongeta verda, patata i pastanaga amb pollastre	Triturat de carbassa, patata i porro amb peix blanc	Triturat de bròquil, patata i ceba amb gall dindi	Triturat de carbassó, patata i pastanaga amb peix blanc		
	Triturat de fruites	Triturat de fruites	Triturat de fruites	logurt natural La Fageda	Triturat de fruites		
	10	11	12	13	14	15	16
1r	Triturat de mongeta verda, patata i pastanaga amb peix blanc	Triturat de patata, pastanaga i porro amb pollastre	Triturat de patata, carbassó i ceba amb vedella	Triturat de mongeta verda, patata i porro 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		
	17	18	19	20	21	22	23
1r	Triturat de carbassó, patata i ceba amb pollastre	Triturat de bròquil, patata i porro amb peix blanc	Triturat de carbassa, patata i pastanaga amb gall dindi	Triturat de mongeta verda, patata i carbassó amb vedella	Triturat de pasta-naga, patata i porro amb peix blanc		
	Triturat de fruites	Triturat de fruites	Triturat de fruites	logurt natural La Fageda	Triturat de fruites		
	24	25	26	27	28	29	30
1r	Triturat de pasta-naga, patata i porro amb peix blanc	Triturat de mongeta verda, patata, i pastanaga amb pollastre	Triturat de carbassó, patata i ceba amb vedella	Triturat de carbassa, patata i pastanaga amb peix blanc	Triturat de bròquil, patata i ceba amb gall dindi		
	Triturat de fruites	Triturat de fruites	Triturat de fruites	logurt natural La Fageda	Triturat de fruites		



Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ SENSE GLUTEN. NOVEMBRE 2025

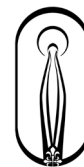
	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
	3	4	5	6	7	8	9
1r	Crema de verdures	Arròs negre	Macarrons s/gluten amb salsa de tomàquet	Trinxat amb bacón	Cigrons estofats amb verdures		
2n	Hamburguesa mixta de PROXIMITAT a la planxa amb amanida de tomàquet i espàrrecs blancs	Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro	Salmó amb salsa de porros	Rodó de gall dindi amb salsa de formatges	Truita a la francesa amb pa s/gluten amb tomàquet i amanida d'enciam variats		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		
	10	11	12	13	14	15	16
1r	Verdura tricolor a l'allet	Sopa de brou amb pasta s/gluten	Crema de mongeta blanca amb daus de pernil salat	Arròs amb salsa de tomàquet	Espirals s/gluten saltades amb xampinyons		
2n	Bacallà al forn amb amanida d'enciam i olives	Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada	Truita de patata amb amanida de tomàquet i blat de moro	Cinta de llong amb salsa de verdures	Filet de lluç al forn amb ceba caramel·litzada		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		
	17	18	19	20	21	22	23
1r	Arròs tres delícies	Bròquil amb patata	Crema de carbassa	Arròs amb salsa de tomàquet	Macarrons s/gluten amb salsa de tomàquet i orenga		
2n	Pernilets de pollastre al forn rostits amb daus de poma	Truita a la francesa amb pa s/gluten amb tomàquet i amanida d'enciam i pastanaga ratllada	Llonganissa de porc de PROXIMITAT amb amanida d'enciam i blat de moro	Pit de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada	Filet de peix al forn amb amanida de tomàquet i olives		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		
	24	25	26	27	28	29	30
1r	Sopa de brou amb pasta s/gluten	Mongeta verda amb patata	Amanida complerta amb tonyina	Arròs amb salsa de tomàquet	Cigrons guisats		
2n	Truita de patata amb amanida de tomàquet i olives	Pit de pollastre amb salsa de ceba	Espirals s/gluten amb bolonyesa de soja texturitzada	Filet de lluç al forn amb base de patata i ceba	Daus de gall dindi amb pisto de verdures		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		



Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ SENSE LACTOSA. NOVEMBRE 2025

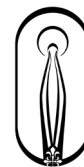
Dilluns		Dimarts		Dimecres		Dijous		Divendres		Dissabte	Diumenge
3		4		5		6		7		8	9
1r	Crema de verdures amb crostons de pa (s/làctics)	Arròs saltat amb carbassó i ceba		Macarrons ECO amb salsa de tomàquet		Col amb patata saltada		Cigrons estofats amb verdures		15	16
2n	Cinta de llom a la planxa amb amanida de tomàquet i espàrrecs blancs	Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro		Salmó amb salsa de porros		Pit de gall dindi amb salsa de ceba		Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam variats			
Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		logurt de soja		Fruita del temps			
10		11		12		13		14		22	23
1r	Verdura tricolor a l'allet	Sopa de brou		Crema de mongeta blanca amb daus de pernil salat (s/làctics)		Arròs amb salsa de tomàquet		Espirals saltades amb xampinyons			
2n	Bacallà al forn amb amanida d'enciam i olives	Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada		Truita de patata amb amanida de tomàquet i blat de moro		Cinta de llom amb salsa de verdures		Filet de lluç al forn amb ceba caramel·litzada			
Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		logurt de soja		Fruita del temps			
17		18		19		20		21		29	30
1r	Arròs amb verdures	Bròquil amb patata		Crema de carbassa amb crostons de pa (s/làctics)		Llenties estofades		Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i orenga			
2n	Pernilets de pollastre al forn rostits amb daus de poma	Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i pastanaga ratllada		Llonganissa de porc de PROXIMITAT amb amanida d'enciam i blat de moro		Pit de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada		Filet de peix arrebossat amb amanida de tomàquet i olives			
Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		logurt de soja		Fruita del temps			
24		25		26		27		28			
1r	Sopa de brou	Mongeta verda amb patata		Amanida completa amb tonyina		Arròs amb salsa de tomàquet		Cigrons guisats			
2n	Truita de patata amb amanida de tomàquet i olives	Pit de pollastre amb salsa de ceba		Espirals amb bonyesa de soja texturitzada s/làctics		Filet de lluç al forn amb base de patata i ceba		Daus de gall dindi amb pisto de verdures			
Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		logurt de soja		Fruita del temps			



Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ SENSE PEIX. NOVEMBRE 2025

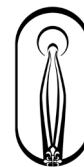
Dilluns		Dimarts		Dimecres		Dijous		Divendres		Dissabte	Diumenge
3		4		5		6		7		8	9
1r	Crema de verdures amb crostons de pa	Arròs saltat amb carbassó i ceba		Macarrons ECO amb salsa de tomàquet		Trinxat amb bacon		Cigrons estofats amb verdures			
2n	Hamburguesa mixta de PROXIMITAT a la planxa amb amanida de tomàquet i espàrrecs blancs	Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro		Cinta de llonganissa amb salsa de porros		Rodó de gall dindi amb salsa de formatges		Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam variats			
	Fruita del temps	Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural La Fageda		Fruita del temps			
10		11		12		13		14		15	16
1r	Verdura tricolor a l'allet	Sopa de brou		Crema de mongeta blanca amb daus de pernil salat		Arròs amb salsa de tomàquet		Espirals saltades amb xampinyons			
2n	Truita a la francesa amb amanida d'enciam i olives	Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada		Truita de patata amb amanida de tomàquet i blat de moro		Cinta de llonganissa amb salsa de verdures		Pit de pollastre amb ceba caramelitzada			
	Fruita del temps	Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural La Fageda		Fruita del temps			
17		18		19		20		21		22	23
1r	Arròs amb verdures	Bròquil amb patata		Crema de carbassa amb crostons de pa		Llenties estofades amb xoriç		Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i orenga			
2n	Pernilets de pollastre al forn rostits amb daus de poma	Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i pastanaga ratllada		Llonganissa de porc de PROXIMITAT amb amanida d'enciam i blat de moro		Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada		Pit de pollastre a la planxa amb amanida de tomàquet i olives			
	Fruita del temps	Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural La Fageda		Fruita del temps			
24		25		26		27		28		29	30
1r	Sopa de brou	Mongeta verda amb patata		Amanida completa amb poma		Arròs amb salsa de tomàquet		Cigrons guisats			
2n	Truita de patata amb amanida de tomàquet i olives	Pit de pollastre amb salsa de ceba		Espirals amb bonyesa de soja texturitzada		Cinta de llonganissa amb ceba saltada		Daus de gall dindi amb pisto de verdures			
	Fruita del temps	Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural La Fageda		Fruita del temps			



Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ SENSE OU. NOVEMBRE 2025

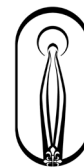
Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
3	4	5	6	7	8	9
1r	Crema de verdures amb crostons de pa	Arròs negre	Macarrons ECO amb salsa de tomàquet	Trinxat amb bacón	Cigrons estofats amb verdures	
2n	Hamburguesa mixta de PROXIMITAT a la planxa amb amanida de tomàquet i espàrrecs blancs	Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro	Salmó amb salsa de porros	Rodó de gall dindi amb salsa de formatges	Cinta de llom a la planxa amb amanida d'enciam variats	
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps	
10	11	12	13	14	15	16
1r	Verdura tricolor a l'allet	Sopa de brou	Crema de mongeta blanca amb daus de pernil salat	Arròs amb salsa de tomàquet	Espirals saltades amb xampinyons	
2n	Bacallà al forn amb amanida d'enciam i olives	Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada	Pit de pollastre a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro	Cinta de llom amb salsa de verdures	Filet de lluç al forn amb ceba caramel·litzada	
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps	
17	18	19	20	21	22	23
1r	Arròs amb verdures	Bròquil amb patata	Crema de carbassa amb crostons de pa	Llenties estofades	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i orenga	
2n	Pernilets de pollastre al forn rostits amb daus de poma	Cinta de llom a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada	Llonganissa de porc de PROXIMITAT amb amanida d'enciam i blat de moro	Pit de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada	Filet de peix al forn amb amanida de tomàquet i olives	
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps	
24	25	26	27	28	29	30
1r	Sopa de brou	Mongeta verda amb patata	Amanida completa amb tonyina	Arròs amb salsa de tomàquet	Cigrons guisats	
2n	Cinta de llom a la planxa amb amanida de tomàquet i olives	Pit de pollastre amb salsa de ceba	Espirals amb bonyesa de soja texturitzada	Filet de lluç al forn amb base de patata i ceba	Daus de gall dindi amb pisto de verdures	
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps	



Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ SENSE CARN. NOVEMBRE 2025

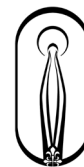
Dilluns		Dimarts		Dimecres		Dijous		Divendres		Dissabte	Diumenge
3		4		5		6		7		8	9
1r	Crema de verdures amb crostons de pa	Arròs negre		Macarrons ECO amb salsa de tomàquet		Col amb patata saltada		Cigrons estofats amb verdures			
2n	Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida de tomàquet i espàrrecs blancs	Remenat d'ou amb amanida d'enciam i blat de moro		Salmó amb salsa de porros		Quinoa amb salsa de formatges		Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam variats			
	Fruita del temps	Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural La Fageda		Fruita del temps			
10		11		12		13		14		15	16
1r	Verdura tricolor a l'allet	Sopa de brou de verdures		Crema de mongeta blanca		Arròs amb salsa de tomàquet		Espirals saltades amb xampinyons			
2n	Croquetes de bacallà amb amanida d'enciam i olives	Salmó al forn amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada		Truita de patata amb amanida de tomàquet i blat de moro		Hamburguesa vegetal amb salsa de verdures		Filet de lluç al forn amb ceba caramel·litzada			
	Fruita del temps	Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural La Fageda		Fruita del temps			
17		18		19		20		21		22	23
1r	Arròs amb verdures	Bròquil amb patata		Crema de carbassa amb crostons de pa		Llenties estofades		Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i orenga			
2n	Filet de lluç al forn rostits amb daus de poma	Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i pastanaga ratllada		Ous cuits amb amanida d'enciam i blat de moro		Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada		Filet de peix arrebossat amb amanida de tomàquet i olives			
	Fruita del temps	Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural La Fageda		Fruita del temps			
24		25		26		27		28		29	30
1r	Sopa de brou de verdures	Mongeta verda amb patata		Amanida completa amb tonyina		Arròs amb salsa de tomàquet		Graellada de verdures			
2n	Truita de patata amb amanida de tomàquet i olives	Quinoa saltada amb xampinyons		Espirals amb bonyesa de soja texturitzada		Filet de lluç al forn amb base de patata i ceba		Cigrons guisats			
	Fruita del temps	Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural La Fageda		Fruita del temps			



Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ SENSE LLEGUMS. NOVEMBRE 2025

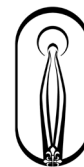
Dilluns		Dimarts		Dimecres		Dijous		Divendres		Dissabte	Diumenge
3		4		5		6		7		8	9
1r	Crema de verdures amb crostons de pa	Arròs negre		Macarrons ECO amb salsa de tomàquet		Trinxat amb bacón		Crema de patata			
2n	Hamburguesa mixta de PROXIMITAT a la planxa amb amanida de tomàquet i espàrrecs blancs	Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro		Salmó amb salsa de porros		Rodó de gall dindi amb salsa de formatges		Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam variats			
	Fruita del temps	Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural La Fageda		Fruita del temps			
10		11		12		13		14		15	16
1r	Pastanaga amb patata a l'allet	Sopa de brou		Crema de carbassó amb daus de pernil salat		Arròs amb salsa de tomàquet		Espirals saltades amb xampinyons			
2n	Croquetes de bacallà amb amanida d'enciam i olives	Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada		Truita de patata amb amanida de tomàquet i blat de moro		Cinta de llom amb salsa de verdures		Filet de lluç al forn amb ceba caramel·litzada			
	Fruita del temps	Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural La Fageda		Fruita del temps			
17		18		19		20		21		22	23
1r	Arròs amb verdures (no pèsols ni mongeta verda)	Bròquil amb patata		Crema de carbassa amb crostons de pa		Arròs amb salsa de tomàquet		Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i orenga			
2n	Pernilets de pollastre al forn rostits amb daus de poma	Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i pastanaga ratllada		Llonganissa de porc de PROXIMITAT amb amanida d'enciam i blat de moro		Pit de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada		Filet de peix arrebossat amb amanida de tomàquet i olives			
	Fruita del temps	Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural La Fageda		Fruita del temps			
24		25		26		27		28		29	30
1r	Sopa de brou	Pastanaga amb patata		Amanida completa amb tonyina		Arròs amb salsa de tomàquet		Crema de pasta-naga			
2n	Truita de patata amb amanida de tomàquet i olives	Pit de pollastre amb salsa de ceba		Espirals amb salsa de tomàquet i pollastre		Filet de lluç al forn amb base de patata i ceba		Daus de gall dindi amb pisto de verdures			
	Fruita del temps	Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural La Fageda		Fruita del temps			



Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ OVOLACTOVEGETARIÀ. NOVEMBRE 2025

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
	3	4	5	6	7	8	9
1r	Crema de verdures amb crostons de pa	Arròs saltat amb carbassó i ceba	Macarrons ECO amb salsa de tomàquet	Col amb patata saltada	Cigrons estofats amb verdures		
2n	Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida de tomàquet i espàrrecs blancs Fruita del temps	Remenat d'ou amb amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps	Daus de tofu amb salsa de porros Fruita del temps	Quinoa amb salsa de formatges logurt natural La Fageda	Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam variats Fruita del temps		
	10	11	12	13	14	15	16
1r	Verdura tricolor a l'allet	Sopa de brou de verdures	Crema de mongeta blanca	Arròs amb salsa de tomàquet	Espirals saltades amb xampinyons		
2n	Croquetes d'espínacs amb amanida d'enciam i olives Fruita del temps	Seitàn a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	Truita de patata amb amanida de tomàquet i blat de moro Fruita del temps	Hamburguesa vegetal amb salsa de verdures logurt natural La Fageda	Truita a la francesa amb ceba caramel·litzada Fruita del temps		
	17	18	19	20	21	22	23
1r	Amanida verda	Bròquil amb patata	Crema de carbassa amb crostons de pa	Llenties estofades	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i orenga		
2n	Arròs amb cigrons Fruita del temps	Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	Ous cuits amb amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps	Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada logurt natural La Fageda	Daus de tofu arrebossats amb amanida de tomàquet i olives Fruita del temps		
	24	25	26	27	28	29	30
1r	Sopa de brou de verdures	Mongeta verda amb patata	Amanida completa amb poma	Arròs amb salsa de tomàquet	Graellada de verdures		
2n	Truita de patata amb amanida de tomàquet i olives Fruita del temps	Quinoa saltada amb xampinyons Fruita del temps	Espirals amb bolonyesa de soja texturitzada Fruita del temps	Truita a la francesa amb amanida d'enciam i olives logurt natural La Fageda	Cigrons guisats Fruita del temps		



Col·legi Episcopal
Lleida

RECOMANACIONS PER SOPAR. NOVEMBRE 2025

Dilluns		Dimarts		Dimecres		Dijous		Divendres		Dissabte	Diumenge
3		4		5		6		7			
1r	Pasta	Verdura cuita amb patata		Puré de llegums		Arròs		Verdura en puré			
2n	Peix blanc amb salsa	Ou amb hortalisses cuites		Carn blanc amb hortalisses crues		Peix blanc arrebossat amb hortalisses crues		Carn vermella amb patata			
Làctic		Làctic		Fruita del temps		Fruita del temps		Làctic		15	16
10		11		12		13		14			
1r	Arròs	Verdura cuita amb patata		Pasta		Verdura en puré		Hortalisses crues			
2n	Ou amb hortalisses cuites	Peix blanc amb salsa		Carn blanca amb hortalisses cuites		Peix blau arrebossat amb hortalisses crues		Pizza			
Fruita del temps		Làctic		Làctic		Fruita del temps		Làctic		22	23
17		18		19		20		21			
1r	Verdura en puré	Pasta		Arròs		Pasta amb sopa		Verdura cuita amb patata			
2n	Peix blanc arrebossat amb hortalisses crues	Carn blanca amb salsa		Peix blanc amb hortalisses cuites		Carn blanca amb patata		Ou amb hortalisses cuites			
Làctic		Fruita del temps		Làctic		Fruita del temps		Làctic		29	30
24		25		26		27		28			
1r	Puré de llegums	Arròs		Verdura cuita amb patata		Verdura en puré		Pasta amb sopa			
2n	Peix blanc arrebossat amb hortalisses crues	Ou amb hortalisses crues		Carn blanca amb salsa		Carn vermella amb patata		Ou amb hortalisses crues			
Fruita del temps		Làctic		Fruita del temps		Fruita del temps		Làctic			