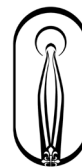


Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ ESCOLAR. DESEMBRE 2025

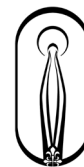
	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
	1	2	3	4	5	6	7
1r	Crema de verdures amb formatget	Fideuà a la marinera	Llenties ECO a l'hortolana	Arròs amb salsa de tomàquet	Verdura tricolor		
2n	Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet	Aletes de pollastre al forn amb amanida d'enciam i olives	Hamburguesa vegetal al forn amb amanida de daus de tomàquet amb orenga	Filet de lluç al forn amb ceba caramelitzada	Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i blat de moro		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		
	8	9	10	11	12	13	14
1r			Crema de carbassa amb crostons de pa	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i formatge ratllat	Arròs saltat amb xampinyons		
2n	FESTIU	FESTIU	Truita de patata amb amanida de tomàquet i blat de moro	Cinta de llom amb pisto de verdures	Rodó de gall dindi amb salsa de formatges		
			Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		
	15	16	17	18	19	20	21
1r	Bròquil amb patata a l'allet	Cigrons estofats	Espirals saltades amb verdures al wok	Arròs saltat amb salsa de tomàquet	Sopa de Nadal amb galets		
2n	Croquetes de bacallà amb amanida de tomàquet i olives	Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i pastanaga ratllada	Daus de gall dindi de PROXIMITAT guisats amb daus de poma	Salmó al forn amb fines herbes i amanida d'enciam i blat de moro	Pollastre a la catalana		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Torrans i neules		



Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ BRESSOL. DESEMBRE 2025

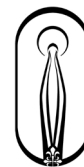
	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
	1	2	3	4	5	6	7
1r	Crema de verdures amb formatget	Fideuà de verdures	Llenties ECO a l'hortolana	Arròs amb salsa de tomàquet	Verdura tricolor		
2n	Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet	Pit de pollastre al forn amb amanida de tomàquet i olives	Cinta de llom amb salsa de ceba	Filet de lluç al forn amb ceba caramelitzada	Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida de blat de moro		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		
	8	9	10	11	12	13	14
1r			Crema de carbassa amb crostons de pa	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i formatge ratllat	Arròs saltat amb xampinyons		
2n	FESTIU	FESTIU	Truita de patata amb amanida de tomàquet i blat de moro	Cinta de llom amb pisto de verdures	Rodó de gall dindi amb salsa de formatges		
			Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		
	15	16	17	18	19	20	21
1r	Bròquil amb patata a l'allet	Crema de cigrons	Espirals saltades amb verdures al wok	Arròs saltat amb salsa de tomàquet	Sopa de Nadal amb galets		
2n	Filet de lluç al forn amb amanida de tomàquet i olives	Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida de pastanaga ratllada	Daus de gall dindi de PROXIMITAT guisats amb daus de poma	Salmó al forn amb fines herbes i amanida de blat de moro	Pollastre a la catalana		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps i neules		
	22	23	24	25	26	27	28
1r	Mongeta verda amb patata	Macarrons amb salsa de tomàquet					
2n	Hamburguesa mixta al forn amb amanida de pastanaga ratllada	Filet de lluç amb salsa de ceba	FESTIU	FESTIU	FESTIU		
	Fruita del temps	Fruita del temps					
	29	30					
1r	Llenties guisades	Sopa de brou amb pasta					
2n	Truita de patata amb amanida de daus de tomàquet	Pollastre al forn amb daus de ceba i carbassó					
	Fruita del temps	Fruita del temps					



Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ TRITURAT. DESEMBRE 2025

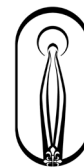
Dilluns		Dimarts		Dimecres		Dijous		Divendres		Dissabte	Diumenge	
1		2		3		4		5				
1r	Triturat de carbassó, patata i ceba amb vedella	Triturat de pasta-naga, patata i porro amb pollastre	Triturat de carbassa, pastanaga i patata amb gall dindi	Triturat de carbassó, patata i ceba amb peix blanc	Triturat de mongeta verda, patata i pastanaga amb pollastre	logurt natural La Fageda		Triturat de fruites		6	7	
	Triturat de fruites	Triturat de fruites	Triturat de fruites									
8		9		10		11		12		13	14	
1r	FESTIU	FESTIU	Triturat de carbassa, pastanaga i patata amb pollastre	Triturat de mongeta verda, patata i ceba amb peix blanc	Triturat de carbassó, patata i porro amb gall dindi							
			Triturat de fruites	logurt natural La Fageda	Triturat de fruites					20	21	
15		16		17		18		19				
1r	Triturat de bròquil, patata i ceba amb peix blanc	Triturat de carbassó, pastanaga i patata amb vedella	Triturat de mongeta verda, patata i pastanaga amb gall dindi	Triturat de carbassó, patata i porro amb peix blanc	Triturat de carbassa, pastanaga i patata amb pollastre					27	28	
	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 mongeta verda, patata i pastanaga amb vedella	Triturat de carbassó, porro i patata amb peix blanc	FESTIU	FESTIU	FESTIU							
	Triturat de fruites	Triturat de fruites										
29		30										
1r	Triturat de bròquil, patata i ceba amb gall dindi	Triturat de carbassó, pastanaga i patata amb pollastre										
	Triturat de fruites	Triturat de fruites										



Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ SENSE GLUTEN. DESEMBRE 2025

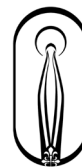
	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
	1	2	3	4	5	6	7
1r	Crema de verdures amb formatget	Fideuà s/gluten a la marinera	Bròquil amb patata	Arròs amb salsa de tomàquet	Verdura tricolor		
2n	Mandonguilles de vedella s/gluten amb salsa de tomàquet	Aletes de pollastre al forn amb amanida d'enciam i olives	Cinta de llong amb salsa de ceba	Filet de lluç al forn amb ceba caramel·litzada	Truita a la francesa amb pa s/gluten amb tomàquet i amanida d'enciam i blat de moro		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		
	8	9	10	11	12	13	14
1r			Crema de carbassa	Macarrons s/gluten amb salsa de tomàquet i formatge ratllat	Arròs saltat amb xampinyons		
2n	FESTIU	FESTIU	Truita de patata amb amanida de tomàquet i blat de moro	Cinta de llong amb pisto de verdures	Rodó de gall dindi amb salsa de formatges		
			Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		
	15	16	17	18	19	20	21
1r	Bròquil amb patata a l'allet	Cigrons estofats	Espirals s/gluten saltades amb verdures al wok	Arròs saltat amb salsa de tomàquet	Sopa de Nadal amb pasta s/gluten		
2n	Filet de lluç al forn amb amanida de tomàquet i olives	Truita a la francesa amb pa s/gluten amb tomàquet i pastanaga ratllada	Daus de gall dindi de PROXIMITAT guisats amb daus de poma	Salmó al forn amb fines herbes i amanida d'enciam i blat de moro	Pollastre a la catalana		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Postre dolç s/gluten		



Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ SENSE LACTOSA. DESEMBRE 2025

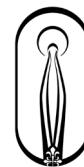
Dilluns		Dimarts		Dimecres		Dijous		Divendres		Dissabte		Diumenge	
1		2		3		4		5		6		7	
1r	Crema de verdures (s/làctics)	Fideuà a la marinera		Llenties ECO a l'hortolana		Arròs amb salsa de tomàquet		Verdura tricolor					
2n	Filet d'abadejo amb salsa de tomàquet	Aletes de pollastre al forn amb amanida d'enciam i olives		Cinta de llong amb salsa de ceba		Filet de lluç al forn amb ceba caramel·litzada		Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i blat de moro					
Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		logurt de soja		Fruita del temps					
8		9		10		11		12		13		14	
1r				Crema de carbassa amb crostons de pa (s/làctics)		Macarrons integrals amb salsa de tomàquet		Arròs saltat amb xampinyons					
2n	FESTIU	FESTIU		Truita de patata amb amanida de tomàquet i blat de moro		Cinta de llong amb pisto de verdures		Pit de gall dindi amb salsa de ceba					
				Fruita del temps		logurt de soja		Fruita del temps					
15		16		17		18		19		20		21	
1r	Bròquil amb patata a l'allet	Cigrons estofats		Espirals saltades amb verdures al wok		Arròs saltat amb salsa de tomàquet		Sopa de Nadal amb galets					
2n	Filet de lluç al forn amb amanida de tomàquet i olives	Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i pastanaga ratllada		Daus de gall dindi de PROXIMITAT guisats amb daus de poma		Salmó al forn amb fines herbes i amanida d'enciam i blat de moro		Pollastre a la catalana					
Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		logurt de soja		Postre dolç s/lactosa					



Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ SENSE PEIX. DESEMBRE 2025

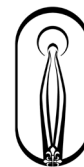
Dilluns		Dimarts		Dimecres		Dijous		Divendres		Dissabte		Diumenge	
1		2		3		4		5		6		7	
1r	Crema de verdures amb formatget	Fideuà de verdures		Llenties ECO a l'hortolana		Arròs amb salsa de tomàquet		Verdura tricolor					
2n	Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet	Aletes de pollastre al forn amb amanida d'enciam i olives		Hamburguesa vegetal al forn amb amanida de daus de tomàquet amb orenga		Cinta de llom al forn amb ceba caramel·litzada		Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i blat de moro					
	Fruita del temps	Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural La Fageda		Fruita del temps					
8		9		10		11		12		13		14	
1r				Crema de carbassa amb cros-tonets de pa		Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i formatge ratllat		Arròs saltat amb xampinyons					
2n	FESTIU	FESTIU		Truita de patata amb amanida de tomàquet i blat de moro		Cinta de llom amb pisto de verdures		Rodó de gall dindi amb salsa de formatges					
				Fruita del temps		logurt natural La Fageda		Fruita del temps					
15		16		17		18		19		20		21	
1r	Bròquil amb patata a l'allet	Cigrons estofats		Espirals saltades amb verdures al wok		Arròs saltat amb salsa de tomàquet		Sopa de Nadal amb galets					
2n	Croquetes d'espínacs amb amanida de tomàquet i olives	Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i pastanaga ratllada		Daus de gall dindi de PROXIMITAT guisats amb daus de poma		Cinta de llom al forn amb fines herbes i amanida d'enciam i blat de moro		Pollastre a la catalana					
	Fruita del temps	Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural La Fageda		Torrans i neules					



Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ SENSE OU. DESEMBRE 2025

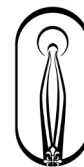
Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
1	2	3	4	5	6	7
1r	Crema de verdures amb formatget	Fideuà a la marinera	Llenties ECO a l'hortolana	Arròs amb salsa de tomàquet	Verdura tricolor	
2n	Filet d'abadejo amb salsa de tomàquet	Aletes de pollastre al forn amb amanida d'enciam i olives	Cinta de llom amb salsa de ceba	Filet de lluç al forn amb ceba caramel·litzada	Pit de pollastre al forn amb amanida d'enciam i blat de moro	
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps	
8	9	10	11	12	13	14
1r		Crema de carbassa amb cros-tonets de pa	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i formatge ratllat	Arròs saltat amb xampinyons		
2n	FESTIU	FESTIU	Pit de pollastre a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro	Cinta de llom amb pisto de verdures	Pit de gall dindi amb salsa de ceba	
		Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		
15	16	17	18	19	20	21
1r	Bròquil amb patata a l'allet	Cigrons estofats	Espirals saltades amb verdures al wok	Arròs saltat amb salsa de tomàquet	Sopa de Nadal amb galets	
2n	Filet de lluç al forn amb amanida de tomàquet i olives	Cinta de llom a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada	Daus de gall dindi de PROXIMITAT guisats amb daus de poma	Salmó al forn amb fines herbes i amanida d'enciam i blat de moro	Pollastre a la catalana	
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Postre dolç s/ou	



Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ SENSE CARN. DESEMBRE 2025

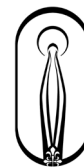
Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
1	2	3	4	5	6	7
1r	Crema de verdures amb formatget	Fideuà a la marinera	Llenties ECO a l'hortolana	Arròs amb salsa de tomàquet	Verdura tricolor	
2n	Filet d'abadejo amb salsa de tomàquet	Remenat d'ou amb amanida d'enciam i olives	Hamburguesa vegetal al forn amb amanida de daus de tomàquet amb orenga	Filet de lluç al forn amb ceba caramel·litzada	Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i blat de moro	
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps	
8	9	10	11	12	13	14
1r		Crema de carbassa amb cros-tonets de pa	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i formatge ratllat	Arròs saltat amb xampinyons		
2n	FESTIU	FESTIU	Truita de patata amb amanida de tomàquet i blat de moro	Soja texturitzada amb pisto de verdures	Hamburguesa vegetal amb salsa de formatges	
		Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Fruita del temps		
15	16	17	18	19	20	21
1r	Bròquil amb patata a l'allet	Cigrons estofats	Espirals saltades amb verdures al wok	Arròs saltat amb salsa de tomàquet	Sopa de Nadal amb brou de verdures i pasta de galets	
2n	Croquetes de bacallà amb amanida de tomàquet i olives	Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i pastanaga ratllada	Hamburguesa vegetal guisats amb daus de poma	Salmó al forn amb fines herbes i amanida d'enciam i blat de moro	Remenat d'ou amb bolets	
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural La Fageda	Torrans i neules	



Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ SENSE LLEGUMS. DESEMBRE 2025

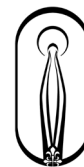
Dilluns		Dimarts		Dimecres		Dijous		Divendres		Dissabte		Diumenge	
1		2		3		4		5		6		7	
1r	Crema de verdures amb formatget	Fideuà a la marinera		Bròquil amb patata		Arròs amb salsa de tomàquet		Pastanaga amb patata					
2n	Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet	Aletes de pollastre al forn amb amanida d'enciam i olives		Cinta de llong amb salsa de ceba		Filet de lluç al forn amb ceba caramel·litzada		Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i blat de moro					
Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural La Fageda		Fruita del temps					
8		9		10		11		12		13		14	
1r				Crema de carbassa amb crostons de pa		Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i formatge ratllat		Arròs saltat amb xampinyons					
2n	FESTIU	FESTIU		Truita de patata amb amanida de tomàquet i blat de moro		Cinta de llong amb pisto de verdures		Pit de gall dindi amb salsa de formatges					
				Fruita del temps		logurt natural La Fageda		Fruita del temps					
15		16		17		18		19		20		21	
1r	Bròquil amb patata a l'allet	Crema de patata		Espirals saltades a l'allet		Arròs saltat amb salsa de tomàquet		Sopa de Nadal amb galets					
2n	Croquetes de bacallà amb amanida de tomàquet i olives	Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i pastanaga ratllada		Daus de gall dindi de PROXIMITAT guisats amb daus de poma		Salmó al forn amb fines herbes i amanida d'enciam i blat de moro		Pollastre a la catalana					
Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural La Fageda		Postre dolç s/lllegums					



Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ OVOLACTOVEGETARIÀ. DESEMBRE 2025

Dilluns		Dimarts		Dimecres		Dijous		Divendres		Dissabte		Diumenge	
1		2		3		4		5		6		7	
1r	Crema de verdures amb formatget	Fideuà de verdures		Llenties ECO a l'hortolana		Arròs amb salsa de tomàquet		Verdura tricolor					
2n	Quinoa amb salsa de tomàquet	Remenat d'ou amb amanida d'enciam i olives		Hamburguesa vegetal al forn amb amanida de daus de tomàquet amb orenga		Rotllets de verdures amb ceba caramel·litzada		Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i blat de moro					
Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural La Fageda		Fruita del temps					
8		9		10		11		12		13		14	
1r				Crema de carbassa amb cros-tonets de pa		Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i formatge ratllat		Arròs saltat amb xampinyons					
2n	FESTIU	FESTIU		Truita de patata amb amanida de tomàquet i blat de moro		Soja texturitzada amb pisto de verdures		Hamburguesa vegetal amb salsa de formatges					
				Fruita del temps		logurt natural La Fageda		Fruita del temps					
15		16		17		18		19		20		21	
1r	Bròquil amb patata a l'allet	Cigrons estofats		Espirals saltades amb verdures al wok		Crema de llegums		Sopa de Nadal amb brou de verdures i pasta de galets					
2n	Croquetes d'espínacs amb amanida de tomàquet i olives	Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i pastanaga ratllada		Hamburguesa vegetal guisats amb daus de poma		Arròs saltat amb salsa de tomàquet		Remenat d'ou amb bolets					
Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural La Fageda		Torrans i neules					



Col·legi Episcopal
Lleida

RECOMANACIONS PER SOPAR. DESEMBRE 2025

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