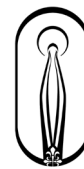


Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ ESCOLAR. DESEMBRE 2024

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
	2	3	4	5	6	7	8
1r	Macarrons a la bolonyesa	Verdura tricolor amb sofregit d'all	Crema de carbassa amb crostons de pa				
2n	Croquetes de bacallà amb amanida d'enciam i blat de moro	Cinta de llom de PROXIMITAT a la planxa amb arròs pilaf	Pollastre al forn amb verdures de temporada	FESTIU	FESTIU		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps				
	9	10	11	12	13	14	15
1r	Sopa de brou amb pasta	Llenties ECO estofades	Mongeta verda amb patata	Espaguetis a la carbonara	Arròs amb salsa de tomàquet		
2n	Truita de patata amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada	Aletes de pollastre rostides i/o pit de pollastre al forn amb amanida de tomàquet i olives	Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet	Salmó al forn amb salsa de ceba	Estofat de gall dindi amb daus de poma		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt	Fruita del temps		
	16	17	18	19	20	21	22
1r	Bròquil amb patata	Fideuà de verdures	Arròs saltejat amb xampinyons	Cigrons guisats amb xoriç	Canelons de carn gratinats		
2n	Llonganissa de PROXIMITAT a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada	Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i olives	Lluç al forn amb salsa verda	Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro	Nuggets de pollastre amb patates xips		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt	Torrans i neules		



Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ BRESSOL. DESEMBRE 2024

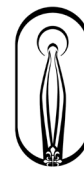
	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
	2	3	4	5	6	7	8
1r	Macarrons a la bolonyesa	Verdura tricolor amb sofregit d'all	Crema de carbassa amb crostons de pa				
2n	Croquetes de bacallà amb amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps	Cinta de llom de PROXIMITAT a la planxa amb arròs pilaf Fruita del temps	Pollastre al forn amb verdures de temporada Fruita del temps	FESTIU	FESTIU		
	9	10	11	12	13	14	15
1r	Sopa de brou amb pasta	Llenties ECO es-tofades	Mongeta verda amb patata	Espaguetis a la carbonara	Arròs amb salsa de tomàquet		
2n	Truita de patata amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	Pit de pollastre al forn amb amanida de tomàquet i olives Fruita del temps	Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet Fruita del temps	Salmó al forn amb salsa de ceba logurt natural	Estofat de gall dindi amb daus de poma Fruita del temps		
	16	17	18	19	20	21	22
1r	Bròquil amb patata	Fideuà de verdures	Arròs saltejat amb xampinyons	Cigrons guisats amb xoriç	Canelons de carn gratinats		
2n	Llonganissa de PROXIMITAT a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	Lluç al forn amb salsa verda Fruita del temps	Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro logurt natural	Nuggets de pollastre amb patates xips Torrans i neules		
	23	24	25	26	27	28	29
1r	Crema de verdures amb crostons de pa				Llenties guisades		
2n	Pollastre al forn amb ceba i llimona i amanida d'enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	FESTIU	FESTIU	FESTIU	Truita de patata amb amanida de tomàquet i olives Fruita del temps		
	30	31					
1r	Sopa de brou amb pasta						
2n	Bacallà amb salsa de tomàquet i verdures Fruita del temps	FESTIU					



Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ TRITURAT. DESEMBRE 2024

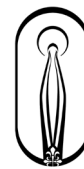
	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
	2	3	4	5	6	7	8
1r	Triturat de carbassó, patata i ceba amb vedella	Triturat de mongeta verda, pastanaga i patata amb peix blanc	Triturat de carbassa, patata i porro amb pollastre	FESTIU	FESTIU		
	Triturat de fruites	Triturat de fruites	Triturat de fruites				
	9	10	11	12	13	14	15
1r	Triturat de pastanaga, patata i porro amb peix blanc	Triturat de carbassó, patata i pastanaga amb pollastre	Triturat de mongeta verda, patata i ceba amb vedella	Triturat de bròquil, patata i pastanaga amb peix blanc	Triturat de mongeta verda, patata i ceba amb gall dindi		
	Triturat de fruites	Triturat de fruites	Triturat de fruites	logurt natural	Triturat de fruites		
	16	17	18	19	20	21	22
1r	Triturat de carbassa, patata i pastanaga amb peix blanc	Triturat de bròquil, patata i ceba amb gall dindi	Triturat de carbassó, patata i porro amb peix blanc	Triturat de mongeta verda, patata i pastanaga amb vedella	Triturat de carbassó, patata i pastanaga amb pollastre		
	Triturat de fruites	Triturat de fruites	Triturat de fruites	logurt natural	Triturat de fruites		
	23	24	25	26	27	28	29
1r	Triturat de mongeta verda, patata i pastanaga amb pollastre	FESTIU	FESTIU	FESTIU	Triturat de pastanaga, patata i ceba amb gall dindi		
	Triturat de fruites				Triturat de fruites		
	30	31					
1r	Triturat de carbassó, patata i porro amb peix blanc	FESTIU					
	Triturat de fruites						



Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ SENSE GLUTEN. DESEMBRE 2024

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
	2	3	4	5	6	7	8
1r	Macarrons s/gluten a la bolonyesa	Verdura tricolor amb sofregit d'all	Crema de carbassa amb crosstons de pa				
2n	Bacallà al forn amb amanida d'enciam i blat de moro	Cinta de llom de PROXIMITAT a la planxa amb arròs pilaf	Pollastre al forn amb verdures de temporada	FESTIU	FESTIU		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps				
	9	10	11	12	13	14	15
1r	Sopa de brou amb pasta s/gluten	Crema de verdures	Mongeta verda amb patata	Espaguetis s/gluten a la carbonara	Arròs amb salsa de tomàquet		
2n	Truita de patata amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada	Aletes de pollastre rostides i/o pit de pollastre al forn amb amanida de tomàquet i olives	Mandonguilles de vedella s/gluten amb salsa de tomàquet	Salmó al forn amb salsa de ceba	Estofat de gall dindi amb daus de poma		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt	Fruita del temps		
	16	17	18	19	20	21	22
1r	Bròquil amb patata	Fideuà s/gluten de verdures	Arròs saltejat amb xampinyons	Cigrons guisats amb xoriç	Espirals amb salsa de tomàquet		
2n	Llonganissa de PROXIMITAT a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada	Truita a la francesa amb pa s/gluten amb tomàquet i amanida d'enciam i olives	Lluç al forn amb salsa verda	Cinta de llom a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro	Pit de pollastre amb patates xips		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt	Postres dolços s/gluten		



Col·legi Episcopal
Lleida

MENÚ SENSE LACTOSA. DESEMBRE 2024

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
	2	3	4	5	6	7	8
1r	Macarrons amb salsa de tomàquet	Verdura tricolor amb sofregit d'all	Crema de carbassa amb crosstons de pa (sense làctics)				
2n	Bacallà al forn amb amanida d'enciam i blat de moro	Cinta de llom de PROXIMITAT a la planxa amb arròs pilaf	Pollastre al forn amb verdures de temporada	FESTIU	FESTIU		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps				
	9	10	11	12	13	14	15
1r	Sopa de brou amb pasta	Llenties ECO estofades	Mongeta verda amb patata	Espaguetis saltats a l'allet	Arròs amb salsa de tomàquet		
2n	Truita de patata amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada	Aletes de pollastre rostides i/o pit de pollastre al forn amb amanida de tomàquet i olives	Cinta de llom amb salsa de tomàquet	Salmó al forn amb salsa de ceba	Estofat de gall dindi amb daus de poma		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt de soja	Fruita del temps		
	16	17	18	19	20	21	22
1r	Bròquil amb patata	Fideuà de verdures	Arròs saltejat amb xampinyons	Cigrons guisats amb xoriç	Espirals amb salsa de tomàquet		
2n	Llonganissa de PROXIMITAT a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada	Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam i olives	Lluç al forn amb salsa verda	Cinta de llom a la planxa amb amanida de tomàquet i blat de moro	Pit de pollastre amb patates xips		
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt de soja	Postres dolços s/lactosa		