

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
-Crema de carbassó -Botifarra amb patates braves i amanida -Gelats 	-Arròs al forn amb verdures -Pollastre rostit a l'allet amb amanida -Fruita		-Cigrons amb sofregit de verdures -Truita paisana (de pebrots i albergínia) amb pa amb tomàquet i amanida -Fruita	-Fideus a la cassola amb verdures -Peix fresc s/mercat amb amanida -Fruita 
<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>
-Amanida de llenties -Arròs integral amb s/ de tomàquet -Togurt	-Macarrons amb s/carbonara vegetal -Peix al forn amb amanida -Fruita	-Crema de verdures de temporada amb crotons -Pastís de mill amb carn, formatge i amanida -Fruita	-Patata amb verdura rostida -Estofat de pollastre amb amanida de verdolaga* -Fruita	-Cigrons amb tahine de sèsam -Truita de carbassó i verdolaga* amb crudités -Fruita
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
-Amanida amb enciam, crudités, pipes, olives i germinats -Hamburguesa de vedella i porc amb patates braves -Fruita		-Hummus amb crudités i pa de pitta -Arròs integral 3 delícies amb tamarí eco -Fruita	-Pasta a la napolitana amb formatge -Peix fresc s/mercat amb amanida -Fruita 	-Llenties especiades -Pizza casolana de formatge amb amanida -Fruita
<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>
-Crema de carbassó amb crotons de pa -Pollastre rostit amb patates, romaní i llimona amb amanida -Fruita				
<b>30</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>

Els nostres productes ecològics estan certificats i garantits pels segells d'Intereco i Ecolocal

El 100% de les nostres verdures i fruites són de producció ecològica de proximitat i de temporada (excepte el pèsol)  
 Totes les farines, els cereals i la pasta són ecològiques i de proximitat.

Els arrossos i els llegums dependran de les collites de cada any.

Els iogurts, la llet, els ous durs i els de la truita són frescos, sencers, de producció ecològica i de productors catalans

La carn de vedella és de certificació IGP "Vedella dels Pirineus Catalans". El pollastre és de sacrifici halal

El peix fresc prové de les costes del Mediterrani i del Cantàbric i es pesca seguint mètodes respectuosos

Els fruits secs són ecològics i del camp de Tarragona i el pa s'elabora de manera tradicional a "Cal Forner"

Amanim amb oli d'oliva arbequina verge ecològic de La Granadella (Lleida)

Podeu trobar més informació a [www.laxupxup.cat](http://www.laxupxup.cat) i al nostre instagram [laxupxup\\_cuinalescola](https://www.instagram.com/laxupxup_cuinalescola)

\*Aquests plats formen part del projecte "Plantes comestibles pel sistema alimentari barceloní" en col·laboració amb el

 Menú de cullera

 Menú tradicional

 Peix fresc de costa

 Menú de festa

