

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	2	3	4	5
-Crema de carbassó -Botifarra amb patates braves i amanida -Gelat 	-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 
	9	10	11	12
-Amanida de lleties -Arròs integral amb s/ de tomàquet -Iogurt	-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
	16	17	18	19
-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 tamari eco -Fruita	-Pasta a la napolitana amb formatge -Peix fresc s/mercat amb amanida -Fruita 	-Lleties especiades -Pizza casolana de formatge amb amanida -Fruita
	23	24	25	26
-Crema de carbassó amb crotons de pa -Pollastre rostit amb patates , romaní i llimona amb amanida -Fruita				
	30	1	2	3
				4

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 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 col·lectiu "Eixarcolant" i la "Xamec" - Xarxa agroecològica de menjadors escolars de Catalunya-

-  Menú de cullera
-  Menú tradicional
-  Peix fresc de costa
-  Menú de festa

