

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 -Postres sorpres s/llet  <b>9</b>	-Arròs al forn amb verdures -Pollastre rostit a l'allet amb amanida -Fruita <b>10</b>	<b>11</b>	-Cigrons amb sofregit de verdures -Truita paisana (de pebrots i alberginía) amb pa amb tomàquet i amanida -Fruita <b>12</b>	-Fideus a la cassola amb verdures -Peix fresc s/mercat amb amanida -Fruita  <b>13</b>
-Amanida de lleties -Arròs integral amb s/ de tomàquet -Gelatina <b>16</b>	-Macarrons amb s/de verdures -Peix al forn amb amanida -Fruita <b>17</b>	-Crema de verdures de temporada amb crotons -Pastís de mill amb carn i amanida -Fruita <b>18</b>	-Patata amb verdura rostida -Estofat de pollastre amb amanida de verdolaga* -Fruita <b>19</b>	-Cigrons amb tahine de sèsam -Truita de carbassó i verdolaga* amb crudités -Fruita <b>20</b>
-Amanida amb enciam, crudités, pipes, olives i germinats -Hamburguesa de vedella i porc amb patates braves -Fruita <b>23</b>	<b>24</b>	-Hummus amb crudités i pa de pitta -Arròs integral 3 delícies amb tamarí eco -Fruita <b>25</b>	-Pasta a la napolitana -Peix fresc s/mercat amb amanida -Fruita  <b>26</b>	-Lleties especiades -Pizza casolana de tonyina amb amanida -Fruita <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 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

