

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	<p>-Mongetes seques amb all i julivert</p> <p>-Pollastre amb carbassó i pa amb tomàquet i amanida</p> <p>-Fruita</p> <p style="text-align: right;">1</p>	<p>-Patata i verdura de temporada</p> <p>-Falafel casolà amb amanida, s/ de tahine i pa de pitta</p> <p>-Iogurt</p> <p style="text-align: right;">2</p>	<p>-Macarrons integrals amb s/ de verdures escalivades</p> <p>-Peix fresc s/mercat amb amanida</p> <p>-Fruita</p> <p style="text-align: right;">3</p>	<p>-Arròs 3 delícies amb tamari eco</p> <p>-Mandonguilles casolanes de vedella i porc amb amanida</p> <p>-Fruita</p> <p style="text-align: right;">4</p>
<p>-Crema de verdures de temporada amb crotons</p> <p>-Peix amb patata i pa amb tomàquet i amanida</p> <p>-Fruita</p> <p style="text-align: right;">7</p>	<p>-Patata i verdura de temporada</p> <p>-Pernilet de pollastre rostit amb herbes i amanida</p> <p>-Fruita</p> <p style="text-align: right;">8</p>	<p>-Llenties estofades amb verdures</p> <p>-Arròs amb samfaina</p> <p>-Fruita</p> <p style="text-align: right;">9</p>	<p>-Espirals integrals amb s/Alfredo (de mantega i coliflor)</p> <p>-Peix fresc s/mercat amb amanida</p> <p>-Iogurt</p> <p style="text-align: right;">10</p>	<p>-Mill amb dauets de verdures</p> <p>-Boletes casolanes d'arròs i bacallà amb amanida</p> <p>-Fruita</p> <p style="text-align: right;">11</p>
<p>-Crema de verdures de temporada</p> <p>-Arròs a la cubana amb pollastre</p> <p>-Fruita</p> <p style="text-align: right;">14</p>	<p>-Cigrons amb romesco d'avellanes</p> <p>-Boletes casolanes d'arròs i bacallà amb amanida</p> <p>-Iogurt</p> <p style="text-align: right;">15</p>	<p>-Macarrons amb s/ de verdures</p> <p>-Estofat de pollastre amb amanida</p> <p>-Fruita</p> <p style="text-align: right;">16</p>	<p>-Arròs integral amb verdures i nyores</p> <p>-Llenties especiades</p> <p>-Fruita</p> <p style="text-align: right;">17</p>	<p>-Amanida amb enciam, pipes, crudités, germinats i olives</p> <p>-Hamburguesa de vedella i porc amb patates braves i ketchup casolà</p> <p>-Fruita</p> <p style="text-align: right;">18</p>
<p>-Patata i verdura amb oli d'herbes</p> <p>-Pollastre rostit amb amanida</p> <p>-Fruita</p> <p style="text-align: right;">21</p>	<p>-Hummus de llegums amb crudités i pa de pitta</p> <p>-Hamburguesa de vedella amb amanida i pa amb tomàquet</p> <p>-Fruita</p> <p style="text-align: right;">22</p>	<p>-Espirals integrals amb oli d'alfàbrega</p> <p>-Bunyols casolans de llenties vermelles amb s/de verdures i amanida (no tenen ou)</p> <p>-Iogurt</p> <p style="text-align: right;">23</p>	<p>-Arròs integral amb oli d'espinaç</p> <p>-Peix fresc s/mercat amb amanida</p> <p>-Fruita</p> <p style="text-align: right;">24</p>	<p>-Crema de carbassa i pastanaga</p> <p>-Llenties estofades amb patates</p> <p>-Fruita</p> <p style="text-align: right;">25</p>
<p>-Spaguettis amb tomàquet i formatge ratllat</p> <p>-Peix al forn amb amanida</p> <p>-Fruita</p> <p style="text-align: right;">28</p>	<p>-Crema de porros amb crotons</p> <p>-Hamburguesa de pollastre amb patata, ceba i amanida</p> <p>-Fruita</p> <p style="text-align: right;">29</p>	<p>MENÚ DE LA CASTANYADA</p> <p>Trinxat de patata i col amb topping de castanyes</p> <p>Ales de pollastre eco amb s/barbacoa i xips de moniato</p> <p>Postres sorpresa s/ou</p> <p style="text-align: right;">30</p>		
				1

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 (excepte el mill).
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 tradicionals.
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)

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

