

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1	2	3	4	5
- Crema de verdures de temporada amb crostons de pa - Botifarra amb patates al forn i amanida -Postres sorpresa 8	- Arròs al forn amb verdures - Pollastre rostit a l'allet amb amanida -Fruita 9	- Mill amb sofregit de verdures - Truita paisana de pebrots i carbassó amb pa amb tomàquet i amanida -Fruita 10		- Fideuà de verdures amb lactonesa casolana de llet - Peix al forn amb amanida -Fruita 12
- Amanida amb enciam, encurtits, crudités i germinats - Hamburguesa de vedella i porc amb patates braves -Fruita 15	- Crema de pèsols i verdures amb pa torrat - Pizza casolana de verdures, tonyina i formatge amb amanida -Fruita 16	- Patata amb verdura de temporada rostida - Estofat de pollastre i verdures amb amanida -Fruita 17	- Arròs amb salsa de verdures i tomàquet escalivats - Truita de carbassó amb amanida -Iogurt 18	- Macarrons a la napolitana amb formatge ratllat - Peix fresc s/mercat amb amanida -Fruita  19
- Arròs integral 3 delícies - porros, pastanagues i xampinyons- - Peix a la planxa amb amanida -Iogurt 22	- Patates , bledes i pastanagues al vapor -Pernilet de pollastre rostit al forn -Fruita 23		- Crema de porros amb crostons de pa -Pastís de mill amb carn, formatge,verdures i amanida -Fruita 25	- Fusillis integrals amb carbonara vegetal - Peix fresc s/mercat amb amanida -Fruita  26
- Crema de carbassó - Arròs a la cubana amb ou dur -Fruita 29	- Mill saltat amb verdures i all i julivert - Bunyols casolans de bacallà amb amanida -Fruita 30			

Aquest menú ha estat elaborat per La XupXup

Els nostres productes ecològics i de proximitat 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). La mongeta blanca i la llentia vermella són ecològiques. La resta de llegums i els arrossos 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 peix fresc prové de les costes del Mediterrani i del Cantàbric i es pesca seguint mètodes sostenibles (segell MSC).

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 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

