

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	-Cigrans amb sofregit de verdures -Truita paisana de pebrots i carbassó amb pa amb tomàquet i amanida -Fruita 10		-Fideuà de verdures -Peix al forn amb amanida -Fruita 12
-Amanida amb enciam, encurtits, crudités i germinats -Hamburguesa de vedella i porc amb patates braves -Fruita 15	-Hummus amb bastonets de pastanaga i pa torrat -Pizza casolana de verdures i tonyina 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 -Fruita 18	-Macarrons a la napolitana -Peix fresc s/mercat amb amanida -Fruita  19
-Amanida de lleties amb verat i olives -Arròs integral 3 delícies - porros, pastanagues i xampinyons- -Fruita 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, verdures i amanida -Fruita 25	-Fusillis integrals amb s/ de tomàquet -Peix fresc s/mercat amb amanida -Fruita  26
-Crema de carbassó -Arròs a la cubana amb ou dur -Fruita 29	-Mongetes seques amb 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 lletia 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

