

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
-Fideus a la cassola vegetarians -Truita de porros amb amanida -Fruita	-Crema de carbassa -Pizza casolana de verdures, tonyina i formatge amb amanida -Fruita	-Arròs integral amb s/ de remolatxa i tomàquet -Pollastre rostit amb llimona i herbes i amanida -Fruita	-Crema de verdures -Peix a la planxa amb grapat de mill amb amanida -Fruita	
1	2	3	4	5
8	-Crema de coliflor -Macarrons amb bolonyesa de carn mixta i formatge ratllat -Fruita	-Crema de verdures -Truita de patates i espinacs amb amanida -Fruita	-Arròs integral amb verdures i nyores -Peix fresc s/mercat amb amanida -Fruita	-Escudella de pollastre amb galets -Carn d'olla s/llegums (pilota, patata, col i pastanaga) -Fruita
	9	10	11	12
-Arròs amb s/ de verdures escalivades -Peix a la planxa -Fruita	-Patata, bròquil i pastanaga al vapor -Pollastre rostit "a l'allada" amb amanida -Fruita	-Crema de carbassa -Truita de patata i ceba amb amanida i pa amb tomàquet -Fruita	-Mill amb s/ de verdures -Hamburguesa de vedella i porc a la planxa -Fruita	MENÚ SORPRESA DE FINAL DE TRIMESTRE triat per votació popular
15	16	17	18	19
22	23	24	25	26
29	30	31	1	2

Aquest menú ha estat elaborat per La XupXup i revisat per Gemma Oña (dietista col·legiada núm. CAT/00719)

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

