

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
-Arròs integral amb s/ de carbassa i remolatxa -Botifarra de porc amb amanida -Fruita 2	-Trinxat de patata i coliflor amb oli d'allís -Ales de pollastre ecològic amb s/barbacoa casolana i amanida -Fruita 3	-Llenties estofades amb verdures -Arròs amb verdures al forn -Fruita 4	-Crema de verdures de temporada -Pollastre amb patata i ceba i amb amanida -Fruita 5	-Macarrons integrals amb oli d'espínacs -Peix fresc s/mercat amb amanida -Iogurt 6
-Sopa de pollastre amb pistons -Pollastre amb acompanyament de porros i amanida -Fruita 9	-Crema de carbassa amb llenties vermelles -Pizza casolana de verdures i formatge amb amanida -Fruita 10	-Arròs integral amb verdures i nyores -Pollastre rostit amb llimona i herbes amb amanida -Fruita 11	-Cigrons amb romesco d'hivern -Boletes d'arròs i bacallà amb amanida -Iogurt 12	-Amanida amb enciam crudités, encurtits i germinats -Bacallà i patates al forn amb all i julivert -Fruita 13
-Patata, colirave i carbassa rostits amb oli d'herbes -Falafel casolà amb pa de pitta, s/ de iogurt i amanida -Iogurt 16	-Mongetes estofades amb verdures -Pollastre a la planxa amb patates, espínacs i amanida -Fruita 17	-Crema de pastanaga i bròquil -Spaguettis amb bolonyesa de vedella i porc, formatge ratllat i amanida -Fruita 18	-Arròs integral amb samfaina d'hivern -Peix fresc s/mercat amb amanida -Fruita 19	-Escudella de carn amb galets -Carn d'olla (patata, col cigrons, pilota i pastanaga) -Fruita 20
-Llenties especiades -Arròs amb s/ de pastanaga i tomàquet -Fruita 23	-Patata, bròquil i carbassa al vapor -Estofat de gall dindi amb bolets, verdures i amanida -Fruita 24	-Crema de porros i llegum -Pollastre amb patata i ceba, amanida i pa amb tomàquet -Fruita 25	-Espirals integrals amb s/Alfredo (de mantega i coliflor) -Peix fresc s/mercat amb amanida -Fruita 26	MENÚ DE FINAL DE TRIMESTRE TRIAT PER VOTACIÓ DE LA CANALLA 27
30	31	1	2	3

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 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. 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

