LaXupXup
cuina a l'escola

ESCOLA ANGLESOLA · NOVEMBRE 2026 MENÚ VEGÀ

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
-**Crema** de carbassa i pastanaga amb crotons -**Hamburguesa casolana de llegums** amb **patates i moniatos** al forn i amb amanida -Fruita **2**	-**Arròs integral** amb s/ de verdures de temporada escalivades **-Falafels de** cigrons amb amanida -Fruita **3**	**-Espirals integrals** amb salsa de tomàquet **-Pakores casolanes de llegums** al forn amb amanida -Fruita **4**	**-Patata, carbassa i colirave** rostits al forn -Estofat de **mongetes seques** amb amanida -Fruita **5**	**-Cigrons** amb sofregit de verdures -**Fainà** de **patata** i ceba amb pa amb tomàquet i amanida -Fruita **6**
-Cuscus amb verdures de temporada -**Llenties** estofades amb acompanyament de crudités -Fruita **9**	**-Crema** de mongeta seca amb verdures i crotons de pa -Pastís casolà de **mill** amb **cigrons i** verdures i amb amanida -Fruita **10**	**-Patates** al caliu amb bledes i pastanaga al vapor -**Falafel** casolà fregit amb pa de pita i amanida -Fruita **11**	**-Sopa minestrone** amb **fideus** **-Fainà** de porros i moniatos amb amanida -Fruita **12**	**-Arròs integral** amb salsa de verdura escalivada **-Tofu** a la donostiarra al forn amb amanida -Fruita **13**
-Crema de porros amb crotons de pa -Estofat de **llegums** amb **patates,** verdures i bolets amb amanida -Fruita **16**	-**Arròs** al forn amb verdures **-Llenties** estofades amb verdures -Fruita **17**	-**Crema de llenties vermelles** i carbassa **-Pakores casolanes de llegums** fregides amb grapadet de **mill** i amanida -Fruita **18**	-**Trinxat de patata i coliflor** amb oli d'alls **-Mongetes del ganxet** saltades amb all i julivert -Fruita **19**	-**Macarrons integrals** amb salsa de pastanaga i tomàquet **-Hamburguesa** casolana de **llegums** amb amanida -Fruita **20**
-Puré casolà de **patata** amb **bròquil i carbassa** al vapor **-Mongetes seques estofades** -Fruita **23**	-**Hummus** de cigrons amb crudités i pa torrat -**Cus-cus integral amb verdures** i amanida -Fruita **24**	**-Crema** de pastanaga i poma amb crotons de pa -**Hamburguesa** casolana de **llegums** amb patates, moniatos i amanida -Fruita **25**	**-Fideuà** de verdures **-Fainà casolana** d'espinacs amb amanida -Fruita **26**	-**Arròs integral** amb salsa de remolatxa i carbassa -**Llenties** estofades amb verdures escalivades -Fruita **27**
-Crema de porros amb crotons de pa **-Llegums** estofades amb patates i i amanida -Fruita **30**	**1**	**2**	**3**	**4**

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). La fruita de novembre serà: poma, pera, caqui, raïm, mandarina i kiwi.
Totes les farines, els cereals i la pasta són ecològiques i de proximitat. La mongeta blanca, la del ganxet i la llentia vermella són ecològiques. La resta de llegums i els arrossos dependran de les collites de cada any. EL mill és ecològic i prové d'Ucraïna.
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. Amanim amb oli d'oliva arbequina ecològic de La Granadella
El pa s'elabora de manera tradicional a "Cal Forner". Dilluns i dimarts el pa serà integral.
Podeu trobar més informació a www.laxupxup.cat i al nostre instagram laxupxup_cuinalescola

Menú de cullera

Menú tradicional

Peix fresc de costa

INTERECO CERTIFICADOS — ESTABLECIMIENTO CON PRODUCTO ECOLÓGICO

ECOLOCAL Certificació d'aliments ecològics i de proximitat