

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>-Crema de verdura de temporada</p> <p>-Truita de patata i ceba amb amanida i pa amb tomàquet</p> <p>-Fruita  3</p>	<p>-Patata amb bleda i pastanaga amb oli d'all</p> <p>-Pernilet de pollastre rostit amb herbes i llimona i amanida</p> <p>-Fruita 4</p>	<p>-Llenties especiades</p> <p>-Arròs amb dauets de verdura de temporada</p> <p>-Fruita  5</p>	<p>-Fusillis amb beixamel de porros</p> <p>-Vegenugets de tofu i shiitake amb amanida</p> <p>-Fruita 6</p>	<p>-Arròs integral amb s/ de pastanaga</p> <p>-Croquetes de llegums amb amanida</p> <p>-Iogurt 7</p>
<p>-Crema de carbassó</p> <p>-Arròs a la cubana amb ou dur</p> <p>-Fruita 10</p>	<p>-Amanida de cigrons amb olives i tomàquets</p> <p>-Bunyols casolans de llegums amb amanida</p> <p>-Fruita 11</p>	<p>-Macarrons amb s/napolitana i formatge ratllat</p> <p>-Estofat de pollastre amb verdures i amanida</p> <p>-Fruita 12</p>	<p>-Arròs integral amb samfaina</p> <p>-Mongetes estofades amb amanida</p> <p>-Iogurt  13</p>	<p>-Amanida completa amb fulla, crudités, encurtits, germinats i pipes</p> <p>-Hamburguesa de vedella i porc amb patates braves i ketchup casolà</p> <p>-Fruita 14</p>
<p>-Hummus de mongeta amb crudités i pa de pitta</p> <p>-Truita de patata i carbassó amb amanida</p> <p>-Fruita 17</p>	<p>-Amanida russa amb lactonesa (patata, mongeta verda i pastanaga)</p> <p>-Llenties estofades</p> <p>-Fruita 18</p>	<p>-Spaguettis amb pesto</p> <p>-Bunyols casolans de llentia vermella amb amanida</p> <p>-Fruita 19</p>	<p>-Arròs amb s/ de tomàquet i remolatxa</p> <p>-Vegenugets de tofu i shiitake amb amanida</p> <p>-Fruita 20</p>	<p>MENÚ SORPRESA DE FINAL DE CURS TRIAT PER VOTACIÓ POPULAR DELS NENS I NENES DE L'ANGLESOLA  21</p>
24	25	26	27	28
1	2	3	4	5

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

Els nostres productes ecològics 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, la pasta i les llenties vermelles són ecològiques i de proximitat.

Els arrossos i la resta de llegums 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 pollastre és de sacrifici halal

El peix fresc prové de les costes del Mediterrani i del Cantàbric i es pesca seguint mètodes respectuosos

Els fruits secs són ecològics i del camp de Tarragona i el pa s'elabora de manera tradicional a "Cal Forner"

Cuinem i amanim amb oli d'oliva arbequina verge 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

