

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>-Crema de verdura de temporada</p> <p>-Fainà de patata i ceba amb amanida i pa amb tomàquet</p> <p>-Fruita  <b>3</b></p>	<p>-Patata amb <b>bleda i pastanaga</b> amb oli d'all</p> <p>-Hamburguesa casolana de <b>llegums</b> amb amanida</p> <p>-Fruita <b>4</b></p>	<p>-Llenties especiades</p> <p>-Arròs amb dauets de verdura de temporada</p> <p>-Fruita  <b>5</b></p>	<p>-Fusillis amb aros de porros</p> <p>-Vegenugets de tofu i <b>shitake</b> amb amanida</p> <p>-Fruita <b>6</b></p>	<p>-Arròs integral amb s/ de pastanaga</p> <p>-Pakora de verdures i <b>llegums</b> amb amanida</p> <p>-Compota <b>7</b></p>
<p>-Crema de carbassó</p> <p>-Arròs a la cubana amb <b>cigrons</b></p> <p>-Fruita <b>10</b></p>	<p>-Amanida de <b>cigrons</b> amb olives i tomàquets</p> <p>-Pakores de <b>llegums i verdures</b> amb amanida</p> <p>-Fruita <b>11</b></p>	<p>-Macarrons amb s/napolitana - Estofat de <b>llegums</b> amb verdures i amanida</p> <p>-Fruita <b>12</b></p>	<p>-Arròs integral amb samfaina</p> <p>-Mongetes estofades amb amanida</p> <p>-Compota  <b>13</b></p>	<p>-Amanida completa amb fulla, cruditès, encurtits, germinats i pipes</p> <p>-Hamburguesa de <b>llegums</b> amb patates braves sense ketchup</p> <p>-Fruita <b>14</b></p>
<p>-Hummus de mongeta amb cruditès i pa de pitta</p> <p>-Fainà de carbassó amb amanida</p> <p>-Fruita <b>17</b></p>	<p>-Amanida russa amb <b>patata, mongeta verda i pastanaga</b></p> <p>-Llenties estofades</p> <p>-Fruita <b>18</b></p>	<p>-Spaguettis amb oli de tomaquets</p> <p>-Bunyols casolans de <b>llentia vermella</b> (no duen ou) amb amanida <b>19</b></p>	<p>-Arròs amb s/ de tomàquet i remolatxa</p> <p>-Vegenugets de tofu i <b>shitake</b> amb amanida</p> <p>-Fruita <b>20</b></p>	<p>MENÚ SORPRESA DE FINAL DE CURS TRIAT PER VOTACIÓ POPULAR DELS NENS I NENES DE L'ANGLESOLA  <b>21</b></p>
<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>

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](http://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

