

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES

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 i la pasta són ecològiques i de proximitat.
 Els arrossos i els 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"
 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)
 *Aquests plats formen part del projecte "Plantes comestibles pel sistema alimentari barceloní" en col·laboració amb el col·lectiu "Eixarcolant" i la "Xamec" - Xarxa agroecològica de menjadors escolars de Catalunya-

- Menú de cullera
- Menú tradicional
- Peix fresc de costa
- Menú de festa

