

| DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES |
|--|--|--|--|--|
| <p>-Fideus vegetarians a la cassola</p> <p>-Truita de calçots i amanida</p> <p>-Fruita</p> <p style="text-align: right;">3</p> | <p>-Crema de carbassa i llenties vermelles</p> <p>-Pizza casolana de verdures i tonyina amb amanida</p> <p>-Gelatina</p> <p style="text-align: right;">4</p> | <p>-Arròs integral amb samfaina d'hivern</p> <p>-Pernilet de pollastre rostit amb herbes i amanida</p> <p>-Fruita</p> <p style="text-align: right;">5</p> | <p>-Cigrons estofats</p> <p>-Boletes casolanes d'arròs i bacallà amb amanida</p> <p>-Fruita</p> <p style="text-align: right;">6</p> | <p>-Amanida amb enciam, pipes, crudités, germinats i encurtits</p> <p>-Bacallà amb patates gratinades al forn amb musselina d'all</p> <p>-Fruita</p> <p style="text-align: right;">7</p> |
| <p>-Patata i verdura de temporada rostida al forn</p> <p>-Falafel casolà amb amanida i pa de pitta</p> <p>-Fruita</p> <p style="text-align: right;">10</p> | <p>-Llenties especiades</p> <p>-Truita d'espínacs i patates amb amanida</p> <p>-Fruita</p> <p style="text-align: right;">11</p> | <p>-Crema de pastanaga i fonoll</p> <p>-Macarrons amb bolonyesa de carn de vedella i porc amb amanida</p> <p>-Gelatina</p> <p style="text-align: right;">12</p> | <p>-Arròs integral amb s/ de verdures escalivades</p> <p>-Peix fresc s/mercat amb amanida</p> <p>-Fruita </p> <p style="text-align: right;">13</p> | <p>-Escudella amb galets</p> <p>-Carn d'olla (amb patates, cigrons, pilota, pastanaga i col)</p> <p>-Fruita </p> <p style="text-align: right;">14</p> |
| <p>-Caldós de mongetes seques amb carbassa</p> <p>-Arròs amb s/ de remolatxa i tomàquet</p> <p>-Fruita </p> <p style="text-align: right;">17</p> | <p>-Patates, bledes i pastanagues al vapor</p> <p>-Estofat de gall d'indi i boletes amb amanida</p> <p>-Fruita</p> <p style="text-align: right;">18</p> | <p>-Crema de porros, colirave, fonoll i poma</p> <p>-Truita de patates i ceba amb amanida i pa amb tomàquet</p> <p>-Fruita</p> <p style="text-align: right;">19</p> | <p>-Espirals amb dauets de porros</p> <p>-Peix fresc s/mercat amb amanida</p> <p>-Fruita </p> <p style="text-align: right;">20</p> | <p>-Mill amb s/ de pastanaga i tomàquet</p> <p>-Boletes casolanes d'arròs i bacallà amb amanida</p> <p>-Gelatina</p> <p style="text-align: right;">21</p> |
| <p>-Arròs integral caldós de verdures</p> <p>-Llenties amb sofregit de carbassa</p> <p>-Fruita </p> <p style="text-align: right;">24</p> | <p>-Sopa de pollastre i pistons</p> <p>-Pollastre rostit a l'allet amb amanida</p> <p>-Fruita</p> <p style="text-align: right;">25</p> | <p>-Cigrons amb romesco d'hivern</p> <p>-Bunyols casolans de bacallà amb amanida</p> <p>-Fruita </p> <p style="text-align: right;">26</p> | <p>-Patata i verdura de temporada</p> <p>-Truita de botifarra d'ou amb amanida</p> <p>-Postres sorpresa </p> <p style="text-align: right;">27</p> | <p>-Amanida amb enciam, pipes, crudités, germinats i encurtits</p> <p>-Hamburguesa de vedella i porc amb patates braves i xips casolanes de moniato</p> <p>-Fruita </p> <p style="text-align: right;">28</p> |
| 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |

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 i la pasta són ecològiques i de proximitat (excepte el mill). La mongeta blanca i la lletia 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.

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 tradicionals.

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)



Menú de cullera



Menú tradicional



Peix fresc de costa



Menú de festa

