

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>5</b>
-Crema de verdures de temporada -Botifarra amb patates al forn i amanida -Postres sorpresa	-Arròs al forn amb verdures -Pollastre rostit a l'allet amb amanida -Fruita	-Cigrons amb sofregit de verdures -Truita paisana de pebrots i carbassó amb pa amb tomàquet sense gluten i amanida -Fruita		-Fideuà s/gluten de verdures amb lactonesa casolana de llet -Peix al forn amb amanida -Fruita
<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
-Amanida amb enciam, encurtits, crudités i germinats -Hamburguesa de vedella i porc amb patates braves -Fruita	-Hummus amb bastonets de pastanaga i pa s/gluten torrat -Pizza casolana s/gluten de verdures i formatge amb amanida	-Patata amb verdura de temporada rostida -Estofat de pollastre i verdures amb amanida -Fruita	-Arròs amb salsa de verdures i tomàquet escalivats -Truita de carbassó amb amanida -Iogurt	-Macarrons s/gluten a la napolitana amb formatge ratllat -Peix fresc s/mercat amb amanida -Fruita 
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>
-Amanida de llenties amb verat i olives -Arròs integral 3 delícies - porros, pastanagues i xampinyons- -Iogurt	-Patates, bledes i pastanagues al vapor -Pernilet de pollastre rostit al forn -Fruita		-Crema de porros amb crostons de pa s/gluten -Pastís de mill amb carn, formatge, verdures i amanida -Fruita	-Fusillis s/gluten amb salsa de tomàquet -Peix fresc s/mercat amb amanida -Fruita 
<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>
-Crema de carbassó -Arròs a la cubana amb ou dur -Fruita	-Mongetes seques amb all i julivert -Boletes de mill i verdures amb amanida -Fruita			
<b>29</b>	<b>30</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>

Aquest menú ha estat elaborat per La XupXup

**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). Totes les farines, els cereals i la pasta són ecològiques i de proximitat (excepte el mill). La mongeta blanca i la llentia 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 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 i el pa s'elabora de manera tradicional a "Cal Forner".

Amanim amb oli d'oliva arbequina 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

