

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
3 Pasta a la carbonara Lluç a l'andalussa amb amanida Fruita del temps	4 Crema de carbassa Salsitxes de porc amb tomàquet logurt natural	5 Cigrons estofats amb verdures Trita de patates Fruita del temps	6 Bledes amb patata Pollastre a l'allet Fruita del temps	7 Arròs amb verdures Llenguadina al forn amb samfaina logurt natural
10 FESTIU	11 FESTIU	12 FESTIU	13 FESTIU	14 FESTIU
17 FESTIU	18 Llenties estofades Croquetes de pernil amb amanida Fruita del temps	19 Macarrons a la putanesca Lluç al forn Enciam i tomàquet Fruita del temps	20 Arròs 3 delícies (pernil, pèsols i blat de moro) Ous durs farcits de tonyina Enciam i col llombarda Fruita del temps	21 Amanida de Sant Jordi amb vinagreta de maduixa Pollastre a la llimona amb patates fregides Crema catalana
24 Arròs integral amb tomàquet Palometa al forn a la taronja Fruita del temps	25 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida Fruita del temps	26 Cigrons a la menorquina Trita de carbassó Enciam i tomàquet Fruita del temps	27 Espaguetis al pesto Bacallà a la catalana (ceba, tomàquet i pèsols) Fruita del temps	28 Crema de verdures Gall dindi amb cuscús logurt natural

Fundació Futur és una organització social creada el 1996 amb la missió de generar un impacte positiu en la societat.

Cuinem amb productes de proximitat, ecològics i de comerç just.

Oferim un servei de restauració sostenible mitjançant el projecte MES (Menjadors Escolars Sostenibles) que es basa en quatre eixos:

- Alimentari
- Ambiental
- Justícia social
- Educatiu i formatiu

Els nostres menús segueixen el patró de la dieta mediterrània i de l'estratègia NAOS.

*La pasta, llegum i arròs són ECO. La fruita i verdures de proximitat.

*Aquest mes fruita: poma, pera, plàtan i taronja.

La carn (pollastre, gall d'indi, vedella i porc) i peix de proximitat (lluç, llenguadina, i bacallà.)

Làctics La Fageda. Sucre integral de Panella BIO

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
3 Pasta a la napolitana Luç a l'andalussa (ingrd. s/làctics) amb amanida Fruita del temps	4 Crema de carbassa (ingrd. s/làctics) Salsitxes de porc amb tomàquet Postra de soja	5 Cigrons estofats amb verdures Trita de patates (ingrd. s/làctics) Fruita del temps	6 Bledes amb patata Pollastre a l'allet Fruita del temps	7 Arròs amb verdures Llenguadina al forn amb samfaina Postra de soja
10 FESTIU	11 FESTIU	12 FESTIU	13 FESTIU	14 FESTIU
17 FESTIU	18 Llenties estofades Llom de porc a la planxa amb amanida Fruita del temps	19 Macarrons a la putanesca (ingrd. s/làctics) Luç al forn Enciam i tomàquet Fruita del temps	20 Arròs 3 delícies (pernil, pèsols i blat de moro) Ous durs farcits de tonyina (ingrd. s/làctics) Enciam i col llombarda Fruita del temps	21 Amanida de Sant Jordi amb vinagreta de maduixa Pollastre a la llimona amb patates fregides Postra de soja
24 Arròs integral amb tomàquet Palometa al forn a la taronja Fruita del temps	25 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de pollastre a la planxa amb amanida Fruita del temps	26 Cigrons a la menorquina (ingrd. s/làctics) Trita de carbassó Enciam i tomàquet Fruita del temps	27 Espaguetis al pesto (sense formatge) Bacallà a la catalana (ceba, tomàquet i pèsols) Fruita del temps	28 Crema de verdures Gall dindi amb cuscús Postra de soja

Fundació Futur és una organització social creada el 1996 amb la missió de generar un impacte positiu en la societat.

Cuinem amb productes de proximitat, ecològics i de comerç just.

Oferim un servei de restauració sostenible mitjançant el projecte MES (Menjadors Escolars Sostenibles) que es basa en quatre eixos:

- Alimentari
- Ambiental
- Justícia social
- Educatiu i formatiu

Els nostres menús segueixen el patró de la dieta mediterrània i de l'estratègia NAOS.

*La pasta, llegum i arròs són ECO. La fruita i verdures de proximitat.

*Aquest mes fruita: poma, pera, plàtan i taronja.

La carn (pollastre, gall d'indi, vedella i porc) i peix de proximitat (lluç, llenguadina, i bacallà.)

Làctics La Fageda. Sucre integral de Panella BIO

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
3 Pasta a la carbonara Lluç a l'andalussa amb amanida Fruita del temps	4 Crema de carbassa Salsitxes de porc amb tomàquet logurt natural	5 Cigrons estofats amb verdures Trita de patates Fruita del temps	6 Bledes amb patata Pollastre a l'allet Fruita del temps	7 Arròs amb verdures Llenguadina al forn amb samfaina logurt natural
10 FESTIU	11 FESTIU	12 FESTIU	13 FESTIU	14 FESTIU
17 FESTIU	18 Llenties estofades Llom de porc a la planxa amb amanida Fruita del temps	19 Macarrons a la putanesca Lluç al forn Enciam i tomàquet Fruita del temps	20 Arròs 3 delícies (pernil, pèsols i blat de moro) Ous durs farcits de tonyina Enciam i col llombarda Fruita del temps	21 Amanida de Sant Jordi amb vinagreta de maduixa Pollastre a la llimona amb patates fregides logurt de sabors
24 Arròs integral amb tomàquet Palometa al forn a la taronja Fruita del temps	25 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida Fruita del temps	26 Cigrons a la menorquina Trita de carbassó Enciam i tomàquet Fruita del temps	27 Espaguetis al pesto (sense fruits secs) Bacallà a la catalana (ceba, tomàquet i pèsols) Fruita del temps	28 Crema de verdures Gall dindi amb cuscús logurt natural

Fundació Futur és una organització social creada el 1996 amb la missió de generar un impacte positiu en la societat.

Cuinem amb productes de proximitat, ecològics i de comerç just.

Oferim un servei de restauració sostenible mitjançant el projecte MES (Menjadors Escolars Sostenibles) que es basa en quatre eixos:

- Alimentari
- Ambiental
- Justícia social
- Educatiu i formatiu

Els nostres menús segueixen el patró de la dieta mediterrània i de l'estratègia NAOS.

*La pasta, llegum i arròs són ECO. La fruita i verdures de proximitat.

*Aquest mes fruita: poma, pera, plàtan i taronja.

La carn (pollastre, gall d'indi, vedella i porc) i peix de proximitat (lluç, llenguadina, i bacallà.)

Làctics La Fageda. Sucre integral de Panella BIO

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
3 Pasta a la napolitana Lluç a l'andalussa (ingrd. s/làctics) amb amanida Fruita del temps	4 Crema de carbassa (ingrd. s/làctics) Salsitxes de porc amb tomàquet logurt sense lactosa	5 Cigrons estofats amb verdures Trita de patates (ingrd. s/làctics) Fruita del temps	6 Bledes amb patata Pollastre a l'allet Fruita del temps	7 Arròs amb verdures Llenguadina al forn amb samfaina logurt sense lactosa
10 FESTIU	11 FESTIU	12 FESTIU	13 FESTIU	14 FESTIU
17 FESTIU	18 Llenties estofades Llom de porc a la planxa amb amanida Fruita del temps	19 Macarrons a la putanesca (ingrd. s/làctics) Lluç al forn Enciam i tomàquet Fruita del temps	20 Arròs 3 delícies (pernil, pèsols i blat de moro) Ous durs farcits de tonyina (ingrd. s/làctics) Enciam i col llombarda Fruita del temps	21 Amanida de Sant Jordi amb vinagreta de maduixa Pollastre a la llimona amb patates fregides logurt sense lactosa
24 Arròs integral amb tomàquet Palometa al forn a la taronja Fruita del temps	25 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida Fruita del temps	26 Cigrons a la menorquina (ingrd. s/làctics) Trita de carbassó Enciam i tomàquet Fruita del temps	27 Espaguetis al pesto (sense formatge) Bacallà a la catalana (ceba, tomàquet i pèsols) Fruita del temps	28 Crema de verdures Gall dindi amb cuscús logurt sense lactosa

Fundació Futur és una organització social creada el 1996 amb la missió de generar un impacte positiu en la societat.

Cuinem amb productes de proximitat, ecològics i de comerç just.

Oferim un servei de restauració sostenible mitjançant el projecte MES (Menjadors Escolars Sostenibles) que es basa en quatre eixos:

- Alimentari
- Ambiental
- Justícia social
- Educatiu i formatiu

Els nostres menús segueixen el patró de la dieta mediterrània i de l'estratègia NAOS.

*La pasta, llegum i arròs són ECO. La fruita i verdures de proximitat.

*Aquest mes fruita: poma, pera, plàtan i taronja.

La carn (pollastre, gall d'indi, vedella i porc) i peix de proximitat (lluç, llenguadina, i bacallà.)

Làctics La Fageda. Sucre integral de Panella BIO

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
3 Pasta a la napolitana Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida Fruita del temps	4 Crema de carbassa (ingrd. s/làctics) Salsitxes de porc amb tomàquet logurt sense lactosa	5 Cigrons estofats amb verdures Trita de patates Fruita del temps	6 Bledes amb patata Pollastre a l'allet Fruita del temps	7 Arròs amb verdures Gall dindi al forn amb samfaina logurt sense lactosa
10 FESTIU	11 FESTIU	12 FESTIU	13 FESTIU	14 FESTIU
17 FESTIU	18 Llenties estofades Llom de porc a la planxa amb amanida Fruita del temps	19 Macarrons a la putanesca (ingrd. s/làctics) Bistec de vedella Enciam i tomàquet Fruita del temps	20 Arròs 3 delícies (pernil, pèsols i blat de moro) Ous durs amb sofregit de tomàquet Enciam i col llombarda Fruita del temps	21 Amanida de Sant Jordi amb vinagreta de maduixa Pollastre a la llimona amb patates fregides logurt sense lactosa
24 Arròs integral amb tomàquet Pollastre al forn a la taronja Fruita del temps	25 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida Fruita del temps	26 Cigrons a la menorquina (ingrd. s/làctics) Trita de carbassó Enciam i tomàquet Fruita del temps	27 Espaguetis al pesto (sense formatge) Magre de porc a la planxa amb amanida Fruita del temps	28 Crema de verdures Gall dindi amb cuscús logurt sense lactosa

Fundació Futur és una organització social creada el 1996 amb la missió de generar un impacte positiu en la societat.

Cuinem amb productes de proximitat, ecològics i de comerç just.

Oferim un servei de restauració sostenible mitjançant el projecte MES (Menjadors Escolars Sostenibles) que es basa en quatre eixos:

- Alimentari
- Ambiental
- Justícia social
- Educatiu i formatiu

Els nostres menús segueixen el patró de la dieta mediterrània i de l'estratègia NAOS.

*La pasta, llegum i arròs són ECO. La fruita i verdures de proximitat.

*Aquest mes fruita: poma, pera, plàtan i taronja.

La carn (pollastre, gall d'indi, vedella i porc) i peix de proximitat (lluç, llenguadina, i bacallà.)

Làctics La Fageda. Sucre integral de Panella BIO

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
3 Pasta* a la carbonara Lluç al forn amb amanida Fruita del temps	4 Crema de carbassa Salsitxes de porc amb tomàquet logurt natural	5 Cigrons estofats amb verdures Trita de patates Fruita del temps	6 Bledes amb patata Pollastre a l'allet Fruita del temps	7 Arròs amb verdures Llenguadina al forn amb samfaina logurt natural
10 FESTIU	11 FESTIU	12 FESTIU	13 FESTIU	14 FESTIU
17 FESTIU	18 Llenties estofades Llom de porc a la planxa amb amanida Fruita del temps	19 Macarrons* a la putanesca Lluç al forn Enciam i tomàquet Fruita del temps	20 Arròs 3 delícies (pernil, pèsols i blat de moro) Ous durs farcits de tonyina Enciam i col llombarda Fruita del temps	21 Amanida de Sant Jordi amb vinagreta de maduixa Pollastre a la llimona amb patates fregides Crema catalana
24 Arròs integral amb tomàquet Palometa al forn a la taronja Fruita del temps	25 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida Fruita del temps	26 Cigrons a la menorquina Trita de carbassó Enciam i tomàquet Fruita del temps	27 Espaguetis* al pesto Bacallà a la catalana (ceba, tomàquet i pèsols) Fruita del temps	28 Crema de verdures Gall dindi patates al caliu logurt natural

Fundació Futur és una organització social creada el 1996 amb la missió de generar un impacte positiu en la societat.

Cuinem amb productes de proximitat, ecològics i de comerç just.

Oferim un servei de restauració sostenible mitjançant el projecte MES (Menjadors Escolars Sostenibles) que es basa en quatre eixos:

- Alimentari
- Ambiental
- Justícia social
- Educatiu i formatiu

Els nostres menús segueixen el patró de la dieta mediterrània i de l'estratègia NAOS.

*La pasta, llegum i arròs són ECO. La fruita i verdures de proximitat.

*Aquest mes fruita: poma, pera, plàtan i taronja.

La carn (pollastre, gall d'indi, vedella i porc) i peix de proximitat (lluç, llenguadina, i bacallà.)

Làctics La Fageda. Sucre integral de Panella BIO

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
3 Pasta* a la napolitana Lluç al forn amb amanida Fruita del temps	4 Crema de carbassa Salsitxes de porc amb tomàquet logurt sense lactosa	5 Cigrons estofats amb verdures Trita de patates Fruita del temps	6 Bledes amb patata Pollastre a l'allet Fruita del temps	7 Arròs amb verdures Llenguadina al forn amb samfaina logurt sense lactosa
10 FESTIU	11 FESTIU	12 FESTIU	13 FESTIU	14 FESTIU
17 FESTIU	18 Llenties estofades Llom de porc a la planxa amb amanida Fruita del temps	19 Macarrons* a la putanesca Lluç al forn Enciam i tomàquet Fruita del temps	20 Arròs 3 delícies (pernil, pèsols i blat de moro) Ous durs farcits de tonyina Enciam i col llombarda Fruita del temps	21 Amanida de Sant Jordi amb vinagreta de maduixa Pollastre a la llimona amb patates fregides logurt sense lactosa
24 Arròs integral amb tomàquet Palometa al forn a la taronja Fruita del temps	25 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida Fruita del temps	26 Cigrons a la menorquina Trita de carbassó Enciam i tomàquet Fruita del temps	27 Espaguetis* al pesto (sense formatge) Bacallà a la catalana (ceba, tomàquet i pèsols) Fruita del temps	28 Crema de verdures Gall dindi patates al caliu logurt sense lactosa

Fundació Futur és una organització social creada el 1996 amb la missió de generar un impacte positiu en la societat.

Cuinem amb productes de proximitat, ecològics i de comerç just.

Oferim un servei de restauració sostenible mitjançant el projecte MES (Menjadors Escolars Sostenibles) que es basa en quatre eixos:

- Alimentari
- Ambiental
- Justícia social
- Educatiu i formatiu

Els nostres menús segueixen el patró de la dieta mediterrània i de l'estratègia NAOS.

*La pasta, llegum i arròs són ECO. La fruita i verdures de proximitat.

*Aquest mes fruita: poma, pera, plàtan i taronja.

La carn (pollastre, gall d'indi, vedella i porc) i peix de proximitat (lluç, llenguadina, i bacallà.)

Làctics La Fageda. Sucre integral de Panella BIO

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
3 Pasta* a la carbonara Lluç a l'andalussa amb amanida Fruita del temps	4 Crema de carbassa Salsitxes de porc amb tomàquet logurt natural	5 Cigrons estofats amb verdures Gall dindi a la planxa amb patata al caliu Fruita del temps	6 Bledes amb patata Pollastre a l'allet Fruita del temps	7 Arròs amb verdures Llenguadina al forn amb samfaina logurt natural
10 FESTIU	11 FESTIU	12 FESTIU	13 FESTIU	14 FESTIU
17 FESTIU	18 Llenties estofades Llom de porc a la planxa amb amanida Fruita del temps	19 Macarrons* a la putanesca Lluç al forn Enciam i tomàquet Fruita del temps	20 Arròs 3 delícies (pernil, pèsols i blat de moro) Peix a la planxa Enciam i col llombarda Fruita del temps	21 Amanida de Sant Jordi amb vinagreta de maduixa Pollastre a la llimona amb patates fregides logurt de sabors
24 Arròs integral amb tomàquet Palometeta al forn a la taronja Fruita del temps	25 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida Fruita del temps	26 Cigrons a la menorquina Pollastre a l forn Enciam i tomàquet Fruita del temps	27 Espaguetis* al pesto(sense formatge) Bacallà a la catalana (ceba, tomàquet i pèsols) Fruita del temps	28 Crema de verdures Gall dindi amb cuscús logurt natural

Fundació Futur és una organització social creada el 1996 amb la missió de generar un impacte positiu en la societat.

Cuinem amb productes de proximitat, ecològics i de comerç just.

Oferim un servei de restauració sostenible mitjançant el projecte MES (Menjadors Escolars Sostenibles) que es basa en quatre eixos:

- Alimentari
- Ambiental
- Justícia social
- Educatiu i formatiu

Els nostres menús segueixen el patró de la dieta mediterrània i de l'estratègia NAOS.

*La pasta, llegum i arròs són ECO. La fruita i verdures de proximitat.

*Aquest mes fruita: poma, pera, plàtan i taronja.

La carn (pollastre, gall d'indi, vedella i porc) i peix de proximitat (lluç, llenguadina, i bacallà.)

Làctics La Fageda. Sucre integral de Panella BIO

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
3 Pasta* a la napolitana Lluç a l'andalussa amb amanida Fruita del temps	4 Crema de carbassa Salsitxes de porc amb tomàquet Postre de soja	5 Cigrons estofats amb verdures Gall dindi a la planxa amb patata al caliu Fruita del temps	6 Bledes amb patata Pollastre a l'allet Fruita del temps	7 Arròs amb verdures Llenguadina al forn amb samfaina Postre de soja
10 FESTIU	11 FESTIU	12 FESTIU	13 FESTIU	14 FESTIU
17 FESTIU	18 Llenties estofades Llom de porc a la planxa amb amanida Fruita del temps	19 Macarrons* a la putanesca Lluç al forn Enciam i tomàquet Fruita del temps	20 Arròs 3 delícies (pernil, pèsols i blat de moro) Peix a la planxa Enciam i col llombarda Fruita del temps	21 Amanida de Sant Jordi amb vinagreta de maduixa Pollastre a la llimona amb patates fregides Postre de soja
24 Arròs integral amb tomàquet Palometa al forn a la taronja Fruita del temps	25 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida Fruita del temps	26 Cigrons a la menorquina Pollastre a l forn Enciam i tomàquet Fruita del temps	27 Espaguetis* al pesto(sense formatge) Bacallà a la catalana (ceba, tomàquet i pèsols) Fruita del temps	28 Crema de verdures Gall dindi amb cuscús Postre de soja

Fundació Futur és una organització social creada el 1996 amb la missió de generar un impacte positiu en la societat.

Cuinem amb productes de proximitat, ecològics i de comerç just.

Oferim un servei de restauració sostenible mitjançant el projecte MES (Menjadors Escolars Sostenibles) que es basa en quatre eixos:

- Alimentari
- Ambiental
- Justícia social
- Educatiu i formatiu

Els nostres menús segueixen el patró de la dieta mediterrània i de l'estratègia NAOS.

*La pasta, llegum i arròs són ECO. La fruita i verdures de proximitat.

*Aquest mes fruita: poma, pera, plàtan i taronja.

La carn (pollastre, gall d'indi, vedella i porc) i peix de proximitat (lluç, llenguadina, i bacallà.)

Làctics La Fageda. Sucre integral de Panella BIO

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
3 Pasta a la carbonara Lluç a l'andalussa amb amanida Fruita del temps	4 Crema de carbassa Salsitxes de porc amb tomàquet logurt natural	5 Mongeta i pastanaga al vapor Trita de patates Fruita del temps	6 Bledes amb patata Pollastre a l'allet Fruita del temps	7 Arròs amb verdures Llenguadina al forn amb samfaina logurt natural
10 FESTIU	11 FESTIU	12 FESTIU	13 FESTIU	14 FESTIU
17 FESTIU	18 Brou d'au amb arròs Croquetes de pernil amb amanida Fruita del temps	19 Macarrons a la putanesca Lluç al forn Enciam i tomàquet Fruita del temps	20 Arròs 3 delícies (pernil, pastanaga i blat de moro) Ous durs farcits de tonyina Enciam i col llombarda Fruita del temps	21 Amanida de Sant Jordi amb vinagreta de maduixa Pollastre a la llimona amb patates fregides Crema catalana
24 Arròs integral amb tomàquet Palometa al forn a la taronja Fruita del temps	25 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida Fruita del temps	26 Patates guisades amb verdures Trita de carbassó Enciam i tomàquet Fruita del temps	27 Espaguetis al pesto Bacallà a la catalana (ceba, tomàquet i pèsols) Fruita del temps	28 Crema de verdures Gall dindi amb cuscús logurt natural

Fundació Futur és una organització social creada el 1996 amb la missió de generar un impacte positiu en la societat.

Cuinem amb productes de proximitat, ecològics i de comerç just.

Oferim un servei de restauració sostenible mitjançant el projecte MES (Menjadors Escolars Sostenibles) que es basa en quatre eixos:

- Alimentari
- Ambiental
- Justícia social
- Educatiu i formatiu

Els nostres menús segueixen el patró de la dieta mediterrània i de l'estratègia NAOS.

*La pasta, llegum i arròs són ECO. La fruita i verdures de proximitat.

*Aquest mes fruita: poma, pera, plàtan i taronja.

La carn (pollastre, gall d'indi, vedella i porc) i peix de proximitat (lluç, llenguadina, i bacallà.)

Làctics La Fageda. Sucre integral de Panella BIO