

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1	2	3
		Pèsols i patata Estofat de vedella amb xampinyons Fruita del temps	Brou de peix amb arròs Truita de carbassó, enciam i pastanaga Fruita del temps	Crema de carbassa Pollastre al forn amb enciam i col lombarda Fruita del temps
6	7	8	9	10
Llenties estofades amb verdures Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps	Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga i truita) Lluç arrebossat amb enciam i remolatxa logurt natural	Espirals amb tonyina Llom de porc rostit amb verduretes Fruita del temps	Brou d'au amb pasta Pollastre al forn amb muselina de poma, enciam i pastanaga Fruita del temps	Bledes i patata Bacallà al forn amb samfaina Fruita del temps
13	14	15	16	17
Macarrons a la siciliana (salsa de tomàquet i olives) Botifarra al forn, enciam i pipes Fruita del temps	Trinxat de col amb patata Llenguadina al forn amb enciam i pastanaga ratllada logurt natural	Cigrons estofats amb verdures Truita de formatge, enciam i tomàquet Fruita del temps	Crema de verdures Cuscús amb pollastre Fruita del temps	Arròs integral amb tomàquet Barretes de lluç amb enciam i olives Fruita del temps
20	21	22	23	24
Bròquil i patata Ous durs farcits de pernil dolç Fruita del temps	Fideus estofats amb verdures Lluç al forn amb enciam i remolatxa logurt natural	Brou d'au amb arròs Estofat de vedella, patates fregides Fruita del temps	Cigrons estofats amb verdures Truita de botifarra d'ou, amanida Fruita del temps	CARNESTOLTES Espirals de Carnestoltes Daus de gall d'indi, amanida Fruita del temps
27	28			
FESTA	Macarrons al pesto (oli d'alfàbrega i formatge) Llimanda al forn amb enciam i pastanaga ratllada 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, platan, raïm, taronja i mandarina La carn (pollastre, gall d'indi, vedella i porc) i peix (lluç, llenguadina i bacallà) de proximitat.

Làctics La Fageda.
Sucre integral de Panela BIO

Elena Juez. Dietista-
Nutricionista col. Num 382

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 Pèsols i patata Estofat de porc amb xampinyons Fruita del temps	2 Brou de peix amb arròs Truita de carbassó, enciam i pastanaga Fruita del temps	3 Crema de carbassa Pollastre al forn amb enciam i col lombarda Fruita del temps
6 Llenties estofades amb verdures Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps	7 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga i truita) Lluç arrebossat (s/llet) amb enciam i remolatxa Postra de soja	8 Espirals amb tonyina Llom de porc rostit amb verduretes Fruita del temps	9 Brou d'au amb pasta Pollastre al forn amb muselina de poma, enciam i pastanaga Fruita del temps	10 Bledes i patata Bacallà al forn amb samfaina Fruita del temps
13 Macarrons a la siciliana (salsa de tomàquet i olives) Botifarra al forn, enciam i pipes Fruita del temps	14 Trinxat de col amb patata Llenguadina al forn amb enciam i pastanaga ratllada Postra de soja	15 Cigrons estofats amb verdures Truita de pernil, enciam i tomàquet Fruita del temps	16 Crema de verdures Cuscús amb pollastre Fruita del temps	17 Arròs integral amb tomàquet Lluç al forn amb enciam i olives Fruita del temps
20 Bròquil i patata Ous durs farcits de pernil dolç (s/llet ni formatges) Fruita del temps	21 Fideus estofats amb verdures Lluç al forn amb enciam i remolatxa Postra de soja	22 Brou d'au amb arròs Estofat de porc, patates fregides Fruita del temps	23 Cigrons estofats amb verdures Truita francesa, amanida Fruita del temps	24 CARNESTOLTES Espirals de Carnestoltes* s/formatge Daus de gall d'indi, amanida Fruita del temps
27 FESTA	28 Macarrons al pesto (oli d'alfàbrega) *s/formatge Llimanda al forn amb enciam i pastanaga ratllada 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, platan, raïm, taronja i mandarina
La carn (pollastre, gall d'indi, vedella i porc) i peix (lluç, llenguadina i bacallà) de proximitat.

Làctics La Fageda.
Sucre integral de Panela BIO

Elena Juez. Dietista-
Nutricionista col. Num 382

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1	2	3
		Pèsols i patata Estofat de vedella amb xampinyons Fruita del temps	Brou de peix amb arròs Truita de carbassó, enciam i pastanaga Fruita del temps	Crema de carbassa Pollastre al forn amb enciam i col lombarda Fruita del temps
6	7	8	9	10
Llenties estofades amb verdures Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps	Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga i truita) Lluç arrebossat (s/llet) amb enciam i remolatxa Postra de soja	Espirals amb tonyina Llom de porc rostit amb verduretes Fruita del temps	Brou d'au amb pasta Pollastre al forn amb muselina de poma, enciam i pastanaga Fruita del temps	Bledes i patata Bacallà al forn amb samfaina Fruita del temps
13	14	15	16	17
Macarrons a la siciliana (salsa de tomàquet i olives) Botifarra al forn, enciam i pipes Fruita del temps	Trinxat de col amb patata Llenguadina al forn amb enciam i pastanaga ratllada Postra de soja	Cigrons estofats amb verdures Truita de pernil, enciam i tomàquet Fruita del temps	Crema de verdures Cuscús amb pollastre Fruita del temps	Arròs integral amb tomàquet Lluç al forn amb enciam i olives Fruita del temps
20	21	22	23	24
Bròquil i patata Ous durs farcits de pernil dolç (s/llet ni formatges) Fruita del temps	Fideus estofats amb verdures Lluç al forn amb enciam i remolatxa Postra de soja	Brou d'au amb arròs Estofat de vedella, patates fregides Fruita del temps	Cigrons estofats amb verdures Truita francesa, amanida Fruita del temps	CARNESTOLTES Espirals de Carnestoltes (s/formatge) Daus de gall d'indi, amanida Fruita del temps
27	28			
FESTA	Macarrons al pesto (oli d'alfàbrega) *s/formatge Llimanda al forn amb enciam i pastanaga ratllada 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, platan, raïm, taronja i mandarina La carn (pollastre, gall d'indi, vedella i porc) i peix (lluç, llenguadina i bacallà) de proximitat.

Làctics La Fageda.
Sucre integral de Panela BIO

Elena Juez. Dietista-
Nutricionista col. Num 382

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1	2	3
		Pèsols i patata Estofat de vedella amb xampinyons Fruita del temps	Brou d'au amb arròs Trita de carbassó, enciam i pastanaga Fruita del temps	Crema de carbassa Pollastre al forn amb enciam i col lombarda Fruita del temps
6	7	8	9	10
Llenties estofades amb verdures Trita de patata amb enciam i olives (s/farcir) Fruita del temps	Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga i truita) Pollastre planxa amb enciam i remolatxa Postra de soja	Espirals amb tomàquet Llom de porc rostit amb verdurettes Fruita del temps	Brou d'au amb pasta Pollastre al forn amb muselina de poma, enciam i pastanaga Fruita del temps	Bledes i patata Hamburguesa de vedella amb samfaina Fruita del temps
13	14	15	16	17
Macarrons a la siciliana (salsa de tomàquet i olives) Botifarra al forn, enciam i pipes Fruita del temps	Trinxat de col amb patata Pollastre planxa amb enciam i pastanaga ratllada Postra de soja	Cigrons estofats amb verdures Trita de pernil, enciam i tomàquet Fruita del temps	Crema de verdures Cuscús amb pollastre Fruita del temps	Arròs integral amb tomàquet Bistec de vedella planxa amb enciam i olives (s/farcir) Fruita del temps
20	21	22	23	24
Bròquil i patata Ous durs farcits de pernil dolç (s/llet ni formatges) Fruita del temps	Fideus estofats amb verdures Pollastre planxa amb enciam i remolatxa Postra de soja	Brou d'au amb arròs Estofat de vedella, patates fregides Fruita del temps	Cigrons estofats amb verdures Trita francesa, amanida Fruita del temps	CARNESTOLTES Espirals de Carnestoltes (s/formatge) Daus de gall d'indi, amanida Fruita del temps
27	28			
FESTA	Macarrons al pesto (oli d'alfàbrega) *s/formatge Pollastre al forn amb enciam i pastanaga ratllada 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, platan, raïm, taronja i mandarina La carn (pollastre, gall d'indi, vedella i porc) i peix (lluç, llenguadina i bacallà) de proximitat.

Làctics La Fageda.
Sucre integral de Panela BIO

Elena Juez. Dietista-
Nutricionista col. Num 382

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 Pèsols i patata Estofat de vedella amb xampinyons Fruita del temps	2 Brou de peix amb arròs Peix al forn, enciam i pastanaga Fruita del temps	3 Crema de carbassa Pollastre al forn amb enciam i col lombarda Fruita del temps
6 Llenties estofades amb verdures Pollastre planxa amb enciam i olives Fruita del temps	7 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga i truita) Lluç arrebossat (s/llet i s/ou) amb enciam i remolatxa Postra de soja	8 Espirals* amb tonyina Llom de porc rostit amb verduretes Fruita del temps	9 Brou d'au amb pasta* Pollastre al forn amb muselina de poma, enciam i pastanaga Fruita del temps	10 Bledes i patata Bacallà al forn amb samfaina Fruita del temps
13 Macarrons* a la siciliana (salsa de tomàquet i olives) Botifarra al forn (s/ou), enciam i pipes Fruita del temps	14 Trinxat de col amb patata Llenguadina al forn amb enciam i pastanaga ratllada Postra de soja	15 Cigrons estofats amb verdures Hamburguesa de vedella, enciam i tomàquet Fruita del temps	16 Crema de verdures Arròs amb pollastre Fruita del temps	17 Arròs integral amb tomàquet Lluç al forn amb enciam i olives Fruita del temps
20 Bròquil i patata Pollastre planxa, amanida Fruita del temps	21 Fideus* estofats amb verdures Lluç al forn amb enciam i remolatxa Postra de soja	22 Brou d'au amb arròs Estofat de vedella, patates fregides Fruita del temps	23 Cigrons estofats amb verdures Hamburguesa mixta, amanida Fruita del temps	24 CARNESTOLTES Espirals* de Carnestoltes (s/formatge) Daus de gall d'indi, amanida Fruita del temps
27 FESTA	28 Macarrons* al pesto (oli d'alfàbrega) *s/formatge Llimanda al forn amb enciam i pastanaga ratllada 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. **pasta s/ou i s/gluten
La fruita i verdures de proximitat. *Aquest mes fruita: poma, pera, platan, raïm, taronja i mandarina
La carn (pollastre, gall d'indi, vedella i porc) i peix (lluç, llenguadina i bacallà) de proximitat.

Làctics La Fageda.
Sucre integral de Panela BIO

Elena Juez. Dietista-
Nutricionista col. Num 382

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 Pèsols i patata Estofat de vedella amb xampinyons Fruita del temps	2 Brou de peix amb arròs Peix al forn, enciam i pastanaga Fruita del temps	3 Crema de carbassa Pollastre al forn amb enciam i col lombarda Fruita del temps
6 Llenties estofades amb verdures Pollastre planxa amb enciam i olives Fruita del temps	7 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga i truita) Lluç arrebossat (s/llet i s/ou) amb enciam i remolatxa logurt natural	8 Espirals* amb tonyina Llom de porc rostit amb verduretes Fruita del temps	9 Brou d'au amb pasta* Pollastre al forn amb muselina de poma, enciam i pastanaga Fruita del temps	10 Bledes i patata Bacallà al forn amb samfaina Fruita del temps
13 Macarrons* a la siciliana (salsa de tomàquet i olives) Botifarra al forn (s/ou), enciam i pipes Fruita del temps	14 Trinxat de col amb patata Llenguadina al forn amb enciam i pastanaga ratllada logurt natural	15 Cigrons estofats amb verdures Hamburguesa de vedella, enciam i tomàquet Fruita del temps	16 Crema de verdures Arròs amb pollastre Fruita del temps	17 Arròs integral amb tomàquet Lluç al forn amb enciam i olives Fruita del temps
20 Bròquil i patata Pollastre planxa, amanida Fruita del temps	21 Fideus* estofats amb verdures Lluç al forn amb enciam i remolatxa logurt natural	22 Brou d'au amb arròs Estofat de vedella, patates fregides Fruita del temps	23 Cigrons estofats amb verdures Hamburguesa mixta, amanida Fruita del temps	24 CARNESTOLTES Espirals* de Carnestoltes (s/formatge) Daus de gall d'indi, amanida Fruita del temps
27 FESTA	28 Macarrons* al pesto (oli d'alfàbrega) *s/formatge Llimanda al forn amb enciam i pastanaga ratllada 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. **pasta s/ou i s/gluten
La fruita i verdures de proximitat. *Aquest mes fruita: poma, pera, platan, raïm, taronja i mandarina
La carn (pollastre, gall d'indi, vedella i porc) i peix (lluç, llenguadina i bacallà) de proximitat.

Làctics La Fageda.
Sucre integral de Panela BIO

Elena Juez. Dietista-
Nutricionista col. Num 382

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 Pèsols i patata Estofat de vedella* (<i>maicena</i>) amb xampinyons Fruita del temps	2 Brou de peix amb arròs Truita de carbassó, enciam i pastanaga Fruita del temps	3 Crema de carbassa Pollastre al forn amb enciam i col lombarda Fruita del temps
6 Llenties estofades amb verdures Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps	7 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga i truita) Lluç arrebossat* amb enciam i remolatxa logurt natural	8 Espirals* amb tonyina Llom de porc rostit amb verduretes Fruita del temps	9 Brou d'au amb pasta* Pollastre al forn amb muselina de poma, enciam i pastanaga Fruita del temps	10 Bledes i patata Bacallà al forn amb samfaina Fruita del temps
13 Macarrons* a la siciliana (salsa de tomàquet i olives) Botifarra al forn, enciam i pipes Fruita del temps	14 Trinxat de col amb patata Llenguadina al forn amb enciam i pastanaga ratllada logurt natural	15 Cigrons estofats amb verdures Truita de formatge, enciam i tomàquet Fruita del temps	16 Crema de verdures Arròs amb pollastre Fruita del temps	17 Arròs integral amb tomàquet Lluç al forn amb enciam i olives Fruita del temps
20 Bròquil i patata Ous durs farcits de pernil dolç Fruita del temps	21 Fideus* estofats amb verdures Lluç al forn amb enciam i remolatxa logurt natural	22 Brou d'au amb arròs Estofat de vedella* (<i>maicena</i>), patates fregides Fruita del temps	23 Cigrons estofats amb verdures Truita francesa, amanida Fruita del temps	24 CARNESTOLTES Espirals* de Carnestoltes Daus de gall d'indi, amanida Fruita del temps
27 FESTA	28 Macarrons* al pesto (oli d'alfàbrega i formatge) Llimanda al forn amb enciam i pastanaga ratllada 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. ***pasta, pa i farines s/gluten*

La fruita i verdures de proximitat. *Aquest mes fruita: poma, pera, platan, raïm, taronja i mandarina La carn (pollastre, gall d'indi, vedella i porc) i peix (lluç, llenguadina i bacallà) de proximitat.

Làctics La Fageda.
Sucre integral de Panela BIO

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 Pèsols i patata Estofat de vedella* (<i>maicensa</i>) amb xampinyons Fruita del temps	2 Brou de peix amb arròs Trita de carbassó, enciam i pastanaga Fruita del temps	3 Crema de carbassa Pollastre al forn amb enciam i col lombarda Fruita del temps
6 Llenties estofades amb verdures Trita de patata amb enciam i olives Fruita del temps	7 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga i truita) Lluç arrebossat* (s/llet) amb enciam i remolatxa Postra de soja	8 Espirals* amb tonyina Llom de porc rostit amb verdurettes Fruita del temps	9 Brou d'au amb pasta* Pollastre al forn amb muselina de poma, enciam i pastanaga Fruita del temps	10 Bledes i patata Bacallà al forn amb samfaina Fruita del temps
13 Macarrons* a la siciliana (salsa de tomàquet i olives) Botifarra al forn, enciam i pipes Fruita del temps	14 Trinxat de col amb patata Llenguadina al forn amb enciam i pastanaga ratllada Postra de soja	15 Cigrons estofats amb verdures Trita de pernil, enciam i tomàquet Fruita del temps	16 Crema de verdures Arròs amb pollastre Fruita del temps	17 Arròs integral amb tomàquet Lluç al forn amb enciam i olives Fruita del temps
20 Bròquil i patata Ous durs farcits de pernil dolç (s/llet ni formatges) Fruita del temps	21 Fideus* estofats amb verdures Lluç al forn amb enciam i remolatxa Postra de soja	22 Brou d'au amb arròs Estofat de vedella* (<i>maicensa</i>) , patates fregides Fruita del temps	23 Cigrons estofats amb verdures Trita francesa, amanida Fruita del temps	24 CARNESTOLTES Espirals* de Carnestoltes (s/formatge) Daus de gall d'indi, amanida Fruita del temps
27 FESTA	28 Macarrons* al pesto (oli d'alfàbrega) *s/formatge Llimanda al forn amb enciam i pastanaga ratllada 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. ***pasta, pa i farines s/gluten*

La fruita i verdures de proximitat. *Aquest mes fruita: poma, pera, platan, raïm, taronja i mandarina La carn (pollastre, gall d'indi, vedella i porc) i peix (lluç, llenguadina i bacallà) de proximitat.

Làctics La Fageda.
Sucre integral de Panela BIO

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 Pèsols i patata Estofat de vedella amb xampinyons Fruita del temps	2 Brou de peix amb arròs (s/picada) Truita de carbassó, enciam i pastanaga Fruita del temps	3 Crema de carbassa Pollastre al forn amb enciam i col lombarda Fruita del temps
6 Llenties estofades amb verdures Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps	7 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga i truita) Lluç arrebossat amb enciam i remolatxa logurt natural	8 Espirals amb tonyina Llom de porc rostit amb verduretes Fruita del temps	9 Brou d'au amb pasta Pollastre al forn amb muselina de poma, enciam i pastanaga Fruita del temps	10 Bledes i patata Bacallà al forn amb samfaina Fruita del temps
13 Macarrons a la siciliana (salsa de tomàquet i olives) Botifarra al forn, enciam Fruita del temps	14 Trinxat de col amb patata Llenguadina al forn amb enciam i pastanaga ratllada logurt natural	15 Cigrons estofats amb verdures Truita de formatge, enciam i tomàquet Fruita del temps	16 Crema de verdures Arròs amb pollastre Fruita del temps	17 Arròs integral amb tomàquet Lluç al forn amb enciam i olives Fruita del temps
20 Bròquil i patata Ous durs farcits de pernil dolç Fruita del temps	21 Fideus estofats amb verdures Lluç al forn amb enciam i remolatxa logurt natural	22 Brou d'au amb arròs Estofat de vedella, patates fregides Fruita del temps	23 Cigrons estofats amb verdures Truita francesa, amanida Fruita del temps	24 CARNESTOLTES Espirals de Carnestoltes Daus de gall d'indi, amanida Fruita del temps
27 FESTA	28 Macarrons al pesto (oli d'alfàbrega i formatge) s/fs Llimanda al forn amb enciam i pastanaga ratllada 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, platan, raïm, taronja i mandarina
La carn (pollastre, gall d'indi, vedella i porc) i peix (lluç, llenguadina i bacallà) de proximitat.

Làctics La Fageda.
Sucre integral de Panela BIO

Elena Juez. Dietista-
Nutricionista col. Num 382

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 Pèsols i patata Estofat de vedella amb xampinyons Fruita del temps	2 Brou de peix amb arròs Trita de carbassó, enciam i pastanaga Fruita del temps	3 Crema de carbassa Pollastre al forn amb enciam i col lombarda Fruita del temps
6 Fideus amb verdures Trita de patata amb enciam i olives Fruita del temps	7 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga i truita) Lluç arrebossat amb enciam i remolatxa logurt natural	8 Espirals amb tonyina Llom de porc rostit amb verduretes Fruita del temps	9 Brou d'au amb pasta Pollastre al forn amb muselina de poma, enciam i pastanaga Fruita del temps	10 Bledes i patata Bacallà al forn amb samfaina Fruita del temps
13 Macarrons a la siciliana (salsa de tomàquet i olives) Botifarra al forn, enciam i pipes Fruita del temps	14 Trinxat de col amb patata Llenguadina al forn amb enciam i pastanaga ratllada logurt natural	15 Fideus estofats amb verdures Trita de formatge, enciam i tomàquet Fruita del temps	16 Crema de verdures Cuscús amb pollastre Fruita del temps	17 Arròs integral amb tomàquet Barretes de lluç amb enciam i olives Fruita del temps
20 Bròquil i patata Ous durs farcits de pernil dolç Fruita del temps	21 Fideus estofats amb verdures Lluç al forn amb enciam i remolatxa logurt natural	22 Brou d'au amb arròs Estofat de vedella, patates fregides Fruita del temps	23 Patates estofades amb verdures Trita de botifarra d'ou, amanida Fruita del temps	24 CARNESTOLTES Espirals de Carnestoltes Daus de gall d'indi, amanida Fruita del temps
27 FESTA	28 Macarrons al pesto (oli d'alfàbrega i formatge) Llimanda al forn amb enciam i pastanaga ratllada 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, platan, raïm, taronja i mandarina La carn (pollastre, gall d'indi, vedella i porc) i peix (lluç, llenguadina i bacallà) de proximitat.

Làctics La Fageda.
Sucre integral de Panela BIO

Elena Juez. Dietista-
Nutricionista col. Num 382