

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1 FESTIU	2 Llenties estofades Remenat d'ou amb xampinyons i porro logurt natural	3 Espirals amb pesto suau Bacallà amb ceba, pebrot i tomàquet Fruita del temps	4 Crema de carbassó Pollastre a l'allet amb amanida Fruita del temps	5 Arròs 3 delícies (pèsols, truita i pernil dolç) Escalopa de porc amb enciam i olives Fruita del temps
8 Amanida de pasta (tomàquet, formatge i pernil dolç) Lluç al forn amb salsa verda Fruita de temps	9 Mongeta verda amb patata i pastanaga Botifarra al forn amb amanida logurt natural	10 Gaspaxo Pollastre al forn i cuscus mab cigrons Fruita del temps	11 Arròs integral amb verdures Sonso a l'andalusa amb enciam i pastanaga Fruita del temps	12 Amanida de llenties (espinacs, raves i tomàquet) Truita de patates amb amanida Fruita del temps
15 Amanida d'arròs (blat de moro i pernil dolç) Bacallà al forn amb ceba i tomàquet Fruita del temps	16 Mongeta blanca amb un raig d'oli Truita de carbassó i patata amb tomàquet i formatge fresc Fruita del temps	17 Bròquil i patata Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita del temps	18 Pasta napolitana (tomàquet, ceba, pastanaga i carbassó) Llom de porc rostit amb pinya, ceba i pastanaga Fruita del temps	19 Crema de pastanaga Plat combinat (pollastre arrebossat, bunyols de bacallà, mig ou farcit, croquetes, patates fregides) Gelats

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.

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1 FESTIU	2 Llenties estofades Remenat d'ou amb xampinyons i porro Fruita del temps	3 Espirals amb pesto suau Bacallà amb ceba, pebrot i tomàquet Fruita del temps	4 Crema de carbassó Pollastre a l'allet amb amanida Fruita del temps	5 Arròs 3 delícies (pèsols, fruita i pernil dolç) Escalopa de porc amb enciam i olives Fruita del temps
8 Amanida de pasta (tomàquet, ceba i pernil dolç) Lluç al forn amb salsa verda Fruita de temps	9 Mongeta verda amb patata i pastanaga Botifarra de porc al forn amb amanida Fruita del temps	10 Gaspaxo Pollastre al forn i cuscús amb cigrons Fruita del temps	11 Arròs integral amb verdures Peix al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps	12 Amanida de llenties (espinacs, raves i tomàquet) Trita de patates amb amanida Fruita del temps
15 Amanida d'arròs (blat de moro i pernil dolç) Bacallà al forn amb ceba i tomàquet Fruita del temps	16 Mongeta blanca amb un raig d'oli Trita de carbassó i patata amb tomàquet Fruita del temps	17 Bròquil i patata Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita del temps	18 Pasta napolitana (tomàquet, ceba, pastanaga i carbassó) Llom de porc rostit amb pinya, ceba i pastanaga Fruita del temps	19 Crema de pastanaga Plat combinat (pollastre arrebossat, pizza vegetal, mig ou farcit, patates fregides) Fruita en almivar

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.

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1	2	3	4	5
FESTIU	Llenties estofades Bistec de vedella a la planxa xampinyons logurt natural	Espirals (s/ou) amb pesto suau Bacallà amb ceba, pebrot i tomàquet Fruita del temps	Crema de carbassó Pollastre a l'allet amb amanida Fruita del temps	Arròs 3 delícies (pèsols, pastanaga i pernil dolç) Escalopa de porc amb enciam i olives Fruita del temps
8	9	10	11	12
Amanida de pasta* s/ou (tomàquet, formatge i pernil dolç) Lluç al forn amb salsa verda Fruita de temps	Mongeta verda amb patata i pastanaga Botifarra al forn amb amanida logurt natural	Gaspatxo Pollastre al forn i arròs amb cigrons Fruita del temps	Arròs integral amb verdures Sonso a l'andalusa amb enciam i pastanaga Fruita del temps	Amanida de llenties (espinacs, raves i tomàquet) Llom a planxa amb amanida Fruita del temps
15	16	17	18	19
Amanida d'arròs (blat de moro i pernil dolç) Bacallà al forn amb ceba i tomàquet Fruita del temps	Mongeta blanca amb un raig d'oli Hamburguesa amb tomàquet i formatge fresc Fruita del temps	Bròquil i patata Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita del temps	Pasta* (s/ou) napolitana (tomàquet, ceba, pastanaga i carbassó) Llom de porc rostit amb pinya, ceba i pastanaga Fruita del temps	Crema de pastanaga Plat combinat (pollastre arrebossat, pizza vegetal, patates fregides) Gelats
22	23	24	25	26
29	30	1	2	3

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.

*Pasta sense gluten

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1	2	3	4	5
FESTIU	Llenties estofades Remenat d'ou amb xampinyons i porro Fruita del temps	Espirals amb pesto suau Bacallà amb ceba, pebrot i tomàquet Fruita del temps	Crema de carbassó Pollastre a l'allet amb amanida Fruita del temps	Arròs 3 delícies (pèsols, fruita i pernil dolç) Escalopa de porc amb enciam i olives Fruita del temps
8	9	10	11	12
Amanida de pasta (tomàquet, ceba i pernil dolç) Lluç al forn amb salsa verda Fruita de temps	Mongeta verda amb patata i pastanaga Botifarra al forn amb amanida Fruita del temps	Gaspatxo Pollastre al forn i cuscús amb cigrons Fruita del temps	Arròs integral amb verdures Peix al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps	Amanida de llenties (espinacs, raves i tomàquet) Trita de patates amb amanida Fruita del temps
15	16	17	18	19
Amanida d'arròs (blat de moro i pernil dolç) Bacallà al forn amb ceba i tomàquet Fruita del temps	Mongeta blanca amb un raig d'oli Trita de carbassó i patata amb tomàquet Fruita del temps	Bròquil i patata Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita del temps	Pasta napolitana (tomàquet, ceba, pastanaga i carbassó) Llom de porc rostit amb pinya, ceba i pastanaga Fruita del temps	Crema de pastanaga Plat combinat (pollastre arrebossat, pizza vegetal, patates fregides) Fruita en almívar
22	23	24	25	26
29	30	1	2	3

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.

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1 FESTIU	2 Llenties estofades Bistec de vedella i xampinyons Fruita del temps	3 Espirals* (s/ou) amb pesto suau Bacallà amb ceba, pebrot i tomàquet Fruita del temps	4 Crema de carbassó Pollastre a l'allet amb amanida Fruita del temps	5 Arròs 3 delícies (pèsols, pastanaga i pernil dolç) Escalopa de porc amb enciam i olives Fruita del temps
8 Amanida de pasta* s/ou (tomàquet, sense formatge i pernil dolç) Lluç al forn amb salsa verda Fruita de temps	9 Mongeta verda amb patata i pastanaga Botifarra de porc al forn amb amanida Fruita del temps	10 Gaspaxo Pollastre al forn i arròs amb cigrons Fruita del temps	11 Arròs integral amb verdures Peix al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps	12 Amanida de llenties (espinacs, raves i tomàquet) Llom a la planxa amb amanida Fruita del temps
15 Amanida d'arròs (blat de moro i pernil dolç) Bacallà al forn amb ceba i tomàquet Fruita del temps	16 Mongeta blanca amb un raig d'oli Hamburguesa amb tomàquet Fruita del temps	17 Bròquil i patata Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita del temps	18 Pasta* s/ou napolitana (tomàquet, ceba, pastanaga i carbassó) Llom de porc rostit amb pinya, ceba i pastanaga Fruita del temps	19 Crema de pastanaga Plat combinat (pollastre arrebossat, pizza vegetal, patates fregides) Fruita en almívar

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.

*Pasta sense gluten

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1 FESTIU	2 Llenties estofades Remenat d'ou amb xampinyons i porro logurt natural	3 Espirals (s/gluten) amb pesto suau Bacallà amb ceba, pebrot i tomàquet Fruita del temps	4 Crema de carbassó Pollastre a l'allet amb amanida Fruita del temps	5 Arròs 3 delícies (pèsols, fruita i pernil dolç) Escalopa de porc amb enciam i olives Fruita del temps
8 Amanida de pasta (s/gluten) (tomàquet, formatge i pernil dolç) Lluç al forn amb salsa verda Fruita de temps	9 Mongeta verda amb patata i pastanaga Botifarra al forn amb amanida logurt natural	10 Gaspaxo Pollastre al forn i arròs amb cigrons Fruita del temps	11 Arròs integral amb verdures Peix al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps	12 Amanida de llenties (espinacs, raves i tomàquet) Trita de patates amb amanida Fruita del temps
15 Amanida d'arròs (blat de moro i pernil dolç) Bacallà al forn amb ceba i tomàquet Fruita del temps	16 Mongeta blanca amb un raig d'oli Trita de carbassó i patata amb tomàquet i formatge fresc Fruita del temps	17 Bròquil i patata Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita del temps	18 Pasta (s/gluten) napolitana (tomàquet, ceba, pastanaga i carbassó) Llom de porc rostit amb pinya, ceba i pastanaga Fruita del temps	19 Crema de pastanaga Plat combinat (pollastre arrebossat*, pizza*, mig ou farcit, patates fregides) Fruita en almívar

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.

*Pastes, pa i farine sense gluten

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1 FESTIU	2 Llenties estofades Caella amb xampinyons Fruita del temps	3 Espirals (s/gluten) amb pesto suau Bacallà amb ceba, pebrot i tomàquet Fruita del temps	4 Crema de carbassó Pollastre a l'allet amb amanida Fruita del temps	5 Arròs 3 delícies (pèsols, pastanaga i pernil dolç) Escalopa de porc amb enciam i olives Fruita del temps
8 Amanida de pasta (s/gluten) (tomàquet, ceba i pernil dolç) Lluç al forn amb salsa verda Fruita de temps	9 Mongeta verda amb patata i pastanaga Botifarra al forn amb amanida logurt natural	10 Gaspaxo Pollastre al forn i arròs amb cigrons Fruita del temps	11 Arròs integral amb verdures Peix al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps	12 Amanida de lleties (espinacs, raves i tomàquet) Llom a la planxa amb amanida Fruita del temps
15 Amanida d'arròs (blat de moro i pernil dolç) Bacallà al forn amb ceba i tomàquet Fruita del temps	16 Mongeta blanca amb un raig d'oli Lluç amb tomàquet Fruita del temps	17 Bròquil i patata Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita del temps	18 Pasta (s/gluten) napolitana (tomàquet, ceba, pastanaga i carbassó) Llom de porc rostit amb pinya, ceba i pastanaga Fruita del temps	19 Crema de pastanaga Plat combinat (pollastre arrebossat*, calamar a la planxa, pizza* vegetal, patates fregides) Fruita en almívar

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.

*Pastes, pa i farines sense gluten

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1 FESTIU	2 Llenties estofades Remenat d'ou amb xampinyons i porro logurt natural	3 Espirals amb pesto suau Bacallà amb ceba, pebrot i tomàquet Fruita del temps	4 Crema de carbassó Pollastre a l'allet amb amanida Fruita del temps	5 Arròs 3 delícies (pèsols, truita i pernil dolç) Escalopa de porc amb enciam i olives Fruita del temps
8 Amanida de pasta (tomàquet, formatge i pernil dolç) Lluç al forn amb salsa verda Fruita de temps	9 Mongeta verda amb patata i pastanaga Botifarra al forn amb amanida logurt natural	10 Gaspaxo Pollastre al forn i cuscús amb cigrons Fruita del temps	11 Arròs integral amb verdures Sonso a l'andalusa amb enciam i pastanaga Fruita del temps	12 Amanida de llenties (espinacs, raves i tomàquet) Truita de patates amb amanida Fruita del temps
15 Amanida d'arròs (blat de moro i pernil dolç) Bacallà al forn amb ceba i tomàquet Fruita del temps	16 Mongeta blanca amb un raig d'oli Truita de carbassó i patata amb tomàquet i formatge fresc Fruita del temps	17 Bròquil i patata Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita del temps	18 Pasta napolitana (tomàquet, ceba, pastanaga i carbassó) Llom de porc rostit amb ceba i pastanaga Fruita del temps	19 Crema de pastanaga Plat combinat (pollastre arrebossat, bunyols de bacallà, mig ou farcit, croquetes, patates fregides) Gelats

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.

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1 FESTIU	2 Llenties estofades Remenat d'ou amb xampinyons i porro Fruita del temps	3 Espirals (s/gluten) amb pesto suau Bacallà amb ceba, pebrot i tomàquet Fruita del temps	4 Crema de carbassó Pollastre a l'allet amb amanida Fruita del temps	5 Arròs 3 delícies (pèsols, fruita i pernil dolç) Escalopa de porc amb enciam i olives Fruita del temps
8 Amanida de pasta (s/gluten) (tomàquet, ceba i pernil dolç) Lluç al forn amb salsa verda Fruita de temps	9 Mongeta verda amb patata i pastanaga Botifarra al forn amb amanida logurt natural	10 Gaspaxo Pollastre al forn i arròs amb cigrons Fruita del temps	11 Arròs integral amb verdures Peix al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps	12 Amanida de llenties (espinacs, raves i tomàquet) Trita de patates amb amanida Fruita del temps
15 Amanida d'arròs (blat de moro i pernil dolç) Bacallà al forn amb ceba i tomàquet Fruita del temps	16 Mongeta blanca amb un raig d'oli Trita de carbassó i patata amb tomàquet Fruita del temps	17 Bròquil i patata Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita del temps	18 Pasta (s/gluten) napolitana (tomàquet, ceba, pastanaga i carbassó) Llom de porc rostit amb pinya, ceba i pastanaga Fruita del temps	19 Crema de pastanaga Plat combinat (pollastre arrebossat*, pizza* vegetal, mig ou farcit, patates fregides) Fruita en almívar

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.

*Pastes, pa i farines sense gluten

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1 FESTIU	2 Bròquil amb patata Remenat d'ou amb xampinyons i porro logurt natural	3 Espirals amb pesto suau Bacallà amb ceba, pebrot i tomàquet Fruita del temps	4 Crema de carbassó Pollastre a l'allet amb amanida Fruita del temps	5 Arròs 3 delícies (pèsols, fruita i pernil dolç) Escalopa de porc amb enciam i olives Fruita del temps
8 Amanida de pasta (tomàquet, formatge i pernil dolç) Lluç al forn amb salsa verda Fruita de temps	9 Mongeta verda amb patata i pastanaga Botifarra al forn amb amanida logurt natural	10 Gaspaxo Pollastre al forn amb arròs Fruita del temps	11 Arròs integral amb verdures Sonso a l'andalusa amb enciam i pastanaga Fruita del temps	12 Espinacs amb pinyons Trita de patates amb amanida Fruita del temps
15 Amanida d'arròs (blat de moro i pernil dolç) Bacallà al forn amb ceba i tomàquet Fruita del temps	16 Brou d'au amb pasta Trita de carbassó i patata amb tomàquet i formatge fresc Fruita del temps	17 Bròquil i patata Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita del temps	18 Pasta napolitana (tomàquet, ceba, pastanaga i carbassó) Llom de porc rostit amb pinya, ceba i pastanaga Fruita del temps	19 Crema de pastanaga Plat combinat (pollastre arrebossat, bunyols de bacallà, mig ou farcit, croquetes, patates fregides) Gelats

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.

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1 FESTIU	2 Llenties estofades Remenat d'ou amb xampinyons i porro Fruita del temps	3 Espirals amb pesto suau Hamburguesa vedella amb ceba, pebrot i tomàquet Fruita del temps	4 Crema de carbassó Pollastre a l'allet amb amanida Fruita del temps	5 Arròs 3 delícies (pèsols, fruita i pernil dolç) Escalopa de porc amb enciam i olives Fruita del temps
8 Amanida de pasta (tomàquet, ceba i pernil dolç) Hamburguesa amb enciam Fruita de temps	9 Mongeta verda amb patata i pastanaga Botifarra al forn amb amanida Fruita del temps	10 Gaspatxo Pollastre al forn i cuscús amb cigrons Fruita del temps	11 Arròs integral amb verdures Escalopa de porc amb enciam i pastanaga Fruita del temps	12 Amanida de llenties (espinacs, raves i tomàquet) Trita de patates amb amanida Fruita del temps
15 Amanida d'arròs (blat de moro i pernil dolç) Salsitxes al forn amb ceba i tomàquet Fruita del temps	16 Mongeta blanca amb un raig d'oli Trita de carbassó i patata amb tomàquet Fruita del temps	17 Bròquil i patata Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita del temps	18 Pasta napolitana (tomàquet, ceba, pastanaga i carbassó) Llom de porc rostit amb pinya, ceba i pastanaga Fruita del temps	19 Crema de pastanaga Plat combinat (pollastre arrebossat, pizza vegetal*, mig ou farcit, patates fregides) Fruita en almivar

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.