

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Llenties estofades Croquetes de pernil amb amanida Fruita del temps	3 Bledes amb patata Botifarra al forn amb enciam i pastanaga ratllada logurt natural	4 Espirals amb tonyina Truita de carbassó Fruita del temps	5 Paella vegetal Lluç al forn amb pebrot Fruita del temps	6 Crema de pastanaga Pollastre al curry amb amanida Fruita del temps
9 Espaguetis a la carbonara Llimanda al forn amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	10 Crema de llegums Ous Aurora gratinats logurt natural	11 Trinxat de col i patata Cuixetes de pollastre a l'allet amb amanida Fruita del temps	12 Arròs integral amb tomàquet Peix fregit amb enciam i col lombarda Fruita del temps	13 Brou d'au amb pasta Llom de porc rostit amb salsa de poma Fruita del temps
16 Crema de verdures Canelons de carn Fruita del temps	17 Cigrons estofats amb verduretes Lluç al forn amb salsa marinera logurt natural	18 Arròs a la cassola Remenat d'ou amb xampinyons i porro Fruita del temps	19 Pèsols amb patata i pastanaga Fricandó de vedella amb verduretes Fruita del temps	20 Espaguetis amb tomàquet Hamburguesa de pollastre amb amanida Fruita del temps
23 Mongeta tendre amb patata i pastanaga Llimanda a la romana Amanida Fruita del temps	24 Pasta al pesto suau Mandonguilles amb verduretes logurt natural	25 Sopa de peix amb pasta petita Pollastre al forn a la llimona amb patates fregides Fruita del temps	26 Llenties estofades Truita de patates amb enciam Fruita del temps	27 Arròs 3 delícies Bacallà a la mel Fruita del temps
30	31			

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
2 Llenties estofades Peix enfarinat (s/llet) amb amanida Fruita del temps	3 Bledes amb patata Botifarra al forn amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	4 Espirals amb tonyina Truita de carbassó Fruita del temps	5 Paella vegetal Lluç al forn amb pebrot Fruita del temps	6 Crema de pastanaga Pollastre al curry amb amanida Fruita del temps
9 Espaguetis amb tomàquet Llimanda al forn amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	10 Crema de llegums Ous amb sofregit de tomàquet Fruita del temps	11 Trinxat de col i patata Cuixetes de pollastre a l'allet amb amanida Fruita del temps	12 Arròs integral amb tomàquet Peix fregit amb enciam i col lombarda Fruita del temps	13 Brou d'au amb pasta Llom de porc rostit amb salsa de poma Fruita del temps
16 Crema de verdures Pollastre al forn Amanida Fruita del temps	17 Cigrons estofats amb verdures Lluç al forn amb salsa marinera logurt natural	18 Arròs a la cassola Remenat d'ou amb xampinyons i porro Fruita del temps	19 Pèsols amb patata i pastanaga Fricandó de porc amb verdures Fruita del temps	20 Espaguetis amb tomàquet Hamburguesa de pollastre amb amanida Fruita del temps
23 Mongeta tendre amb patata i pastanaga Llimanda a la romana Amanida Fruita del temps	24 Pasta al pesto suau Mandonguilles de porc amb verdures Fruita del temps	25 Sopa de peix amb pasta petita Pollastre al forn a la llimona amb patates fregides Fruita del temps	26 Llenties estofades Truita de patates amb enciam Fruita del temps	27 Arròs 3 delícies Bacallà a la mel Fruita del temps
30	31			

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
2 Lenties estofades Peix enfarinat (s/ou) amb amanida Fruita del temps	3 Bledes amb patata Botifarra al forn amb enciam i pastanaga ratllada logurt natural	4 Espirals amb tonyina Pit de pollastre planxa amb all i julivert Amanida Fruita del temps	5 Paella vegetal Lluç al forn amb pebrot Fruita del temps	6 Crema de pastanaga Pollastre al curry amb amanida Fruita del temps
9 Espaguetis a la carbonara Llimanda al forn amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	10 Crema de llegums Salsitxes amb tomàquet logurt natural	11 Trinxat de col i patata Cuixetes de pollastre a l'allet amb amanida Fruita del temps	12 Arròs integral amb tomàquet Peix fregit (s/ou) amb enciam i col lombarda Fruita del temps	13 Brou d'au amb pasta Llom de porc rostit amb salsa de poma Fruita del temps
16 Crema de verdures Pollastre al forn Amanida Fruita del temps	17 Cigrons estofats amb verdures Lluç al forn amb salsa marinera logurt natural	18 Arròs a la cassola Llom de porc arrebossat (s/ou) amb amanida Fruita del temps	19 Pèsols amb patata i pastanaga Fricandó de vedella amb verdures Fruita del temps	20 Espaguetis amb tomàquet Hamburguesa de pollastre amb amanida Fruita del temps
23 Mongeta tendre amb patata i pastanaga Llimanda a la romana (s/ou) amb amanida Fruita del temps	24 Pasta al pesto suau Mandonguilles amb verdures logurt natural	25 Sopa de peix amb pasta petita Pollastre al forn a la llimona amb patates fregides Fruita del temps	26 Lenties estofades Peix al forn amb llit de patata i ceba Fruita del temps	27 Arròs 3 delícies (pernil, pèsol i pastanaga) Bacallà a la mel Fruita del temps
30	31			

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
2 Lenties estofades Peix enfarinat (s/ou s/llet) amb amanida Fruita del temps	3 Bledes amb patata Botifarra al forn amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	4 Espirals amb tonyina Pit de pollastre planxa amb all i julivert Amanida Fruita del temps	5 Paella vegetal Lluç al forn amb pebrot Fruita del temps	6 Crema de pastanaga Pollastre al curry amb amanida Fruita del temps
9 Espaguetis amb tomàquet Llimanda al forn amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	10 Crema de llegums Salsitxes amb tomàquet Fruita del temps	11 Trinxat de col i patata Cuixetes de pollastre a l'allet amb amanida Fruita del temps	12 Arròs integral amb tomàquet Peix fregit (s/ou s/llet) amb enciam i col lombarda Fruita del temps	13 Brou d'au amb pasta Llom de porc rostit amb salsa de poma Fruita del temps
16 Crema de verdures Pollastre al forn Amanida Fruita del temps	17 Cigrons estofats amb verdures Lluç al forn amb salsa marinera Fruita del temps	18 Arròs a la cassola Llom de porc arrebossat (s/ou) amb amanida Fruita del temps	19 Pèsols amb patata i pastanaga Fricandó de porc (s/llet) amb verdures Fruita del temps	20 Espaguetis amb tomàquet Hamburguesa de pollastre amb amanida Fruita del temps
23 Mongeta tendre amb patata i pastanaga Llimanda a la romana (s/ou s/llet) amb amanida Fruita del temps	24 Pasta al pesto suau Mandonguilles de porc amb verdures Fruita del temps	25 Sopa de peix amb pasta petita Pollastre al forn a la llimona amb patates fregides Fruita del temps	26 Lenties estofades Peix al forn amb llet de patata i ceba Fruita del temps	27 Arròs 3 delícies (pernil, pèsol i pastanaga) Bacallà a la mel Fruita del temps
30	31			

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
2 Llenties estofades Peix enfarinat (s/llet) amb amanida Fruita del temps	3 Bledes amb patata Botifarra al forn amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	4 Espirals amb tonyina Truita de carbassó Fruita del temps	5 Paella vegetal Lluç al forn amb pebrot Fruita del temps	6 Crema de pastanaga Pollastre al curry amb amanida Fruita del temps
9 Espaguetis amb tomàquet Llimanda al forn amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	10 Crema de llegums Ous amb sofregit de tomàquet Fruita del temps	11 Trinxat de col i patata Cuixetes de pollastre a l'allet amb amanida Fruita del temps	12 Arròs integral amb tomàquet Peix fregit amb enciam i col lombarda Fruita del temps	13 Brou d'au amb pasta Llom de porc rostit amb salsa de poma Fruita del temps
16 Crema de verdures Pollastre al forn Amanida Fruita del temps	17 Cigrons estofats amb verdures Lluç al forn amb salsa marinera Fruita del temps	18 Arròs a la cassola Remenat d'ou amb xampinyons i porro Fruita del temps	19 Pèsols amb patata i pastanaga Fricandó de vedella (s/llet) amb verdures Fruita del temps	20 Espaguetis amb tomàquet Hamburguesa de pollastre amb amanida Fruita del temps
23 Mongeta tendre amb patata i pastanaga Llimanda a la romana Amanida Fruita del temps	24 Pasta al pesto suau Mandonguilles amb verdures Fruita del temps	25 Sopa de peix amb pasta petita Pollastre al forn a la llimona amb patates fregides Fruita del temps	26 Llenties estofades Truita de patates amb enciam Fruita del temps	27 Arròs 3 delícies Bacallà a la mel Fruita del temps
30	31			

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
2 Llenties estofades Peix enfarinat* amb amanida Fruita del temps	3 Bledes amb patata Botifarra al forn amb enciam i pastanaga ratllada logurt natural	4 Espirals amb tonyina Truita de carbassó Fruita del temps	5 Paella vegetal Lluç al forn amb pebrot Fruita del temps	6 Crema de pastanaga Pollastre al curry amb amanida Fruita del temps
9 Espaguetis a la carbonara Llimanda al forn amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	10 Crema de llegums Ous Aurora gratinats logurt natural	11 Trinxat de col i patata Cuixetes de pollastre a l'allet amb amanida Fruita del temps	12 Arròs integral amb tomàquet Peix fregit amb enciam i col lombarda Fruita del temps	13 Brou d'au amb pasta Llom de porc rostit amb salsa de poma Fruita del temps
16 Crema de verdures Pollastre al forn Amanida Fruita del temps	17 Cigrons estofats amb verduretes Lluç al forn amb salsa marinera logurt natural	18 Arròs a la cassola Remenat d'ou amb xampinyons i porro Fruita del temps	19 Pèsols amb patata i pastanaga Fricandó* de vedella amb verduretes Fruita del temps	20 Espaguetis amb tomàquet Hamburguesa de pollastre amb amanida Fruita del temps
23 Mongeta tendre amb patata i pastanaga Llimanda a la romana Amanida Fruita del temps	24 Pasta al pesto suau Mandonguilles amb verduretes logurt natural	25 Sopa de peix amb pasta petita Pollastre al forn a la llimona amb patates fregides Fruita del temps	26 Llenties estofades Truita de patates amb enciam Fruita del temps	27 Arròs 3 delícies Bacallà a la mel Fruita del temps
30	31			

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
2 Llenties estofades Peix enfarinat* (s/llet) amb amanida Fruita del temps	3 Bledes amb patata Botifarra al forn amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	4 Espirals amb tonyina Truita de carbassó Fruita del temps	5 Paella vegetal Lluç al forn amb pebrot Fruita del temps	6 Crema de pastanaga Pollastre al curry amb amanida Fruita del temps
9 Espaguetis amb tomàquet Llimanda al forn amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	10 Crema de llegums Ous amb sofregit de tomàquet Fruita del temps	11 Trinxat de col i patata Cuixetes de pollastre a l'allet amb amanida Fruita del temps	12 Arròs integral amb tomàquet Peix fregit amb enciam i col lombarda Fruita del temps	13 Brou d'au amb pasta Llom de porc rostit amb salsa de poma Fruita del temps
16 Crema de verdures Pollastre al forn Amanida Fruita del temps	17 Cigrons estofats amb verdures Lluç al forn amb salsa marinera logurt natural	18 Arròs a la cassola Remenat d'ou amb xampinyons i porro Fruita del temps	19 Pèsols amb patata i pastanaga Fricandó* de porc amb verdures Fruita del temps	20 Espaguetis amb tomàquet Hamburguesa de pollastre amb amanida Fruita del temps
23 Mongeta tendre amb patata i pastanaga Llimanda a la romana Amanida Fruita del temps	24 Pasta al pesto suau Mandonguilles de porc amb verdures Fruita del temps	25 Sopa de peix amb pasta petita Pollastre al forn a la limona amb patates fregides Fruita del temps	26 Llenties estofades Truita de patates amb enciam Fruita del temps	27 Arròs 3 delícies Bacallà a la mel Fruita del temps
30	31			

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.

*Pa, pastes i farines sense gluten.

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Llenties estofades Croquetes de pernil amb amanida Fruita del temps	3 Bledes amb patata Botifarra al forn amb enciam i pastanaga ratllada logurt natural	4 Espirals amb tonyina Truita de carbassó Fruita del temps	5 Paella vegetal Lluç al forn amb pebrot Fruita del temps	6 Crema de pastanaga Pollastre al forn amb amanida Fruita del temps
9 Espaguetis a la carbonara Llimanda al forn amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	10 Crema de llegums Ous Aurora gratinats logurt natural	11 Trinxat de col i patata Cuixetes de pollastre a l'allet amb amanida Fruita del temps	12 Arròs integral amb tomàquet Peix fregit amb enciam i col lombarda Fruita del temps	13 Brou d'au amb pasta Llom de porc rostit amb salsa de poma Fruita del temps
16 Crema de verdures Canelons de carn Fruita del temps	17 Cigrons estofats amb verdures Lluç al forn amb salsa marinera logurt natural	18 Arròs a la cassola Remenat d'ou amb xampinyons i porro Fruita del temps	19 Pèsols amb patata i pastanaga Fricandó de vedella amb verdures Fruita del temps	20 Espaguetis amb tomàquet Hamburguesa de pollastre amb amanida Fruita del temps
23 Mongeta tendre amb patata i pastanaga Llimanda a la romana Amanida Fruita del temps	24 Pasta al pesto suau Mandonguilles amb verdures logurt natural	25 Sopa de peix amb pasta petita Pollastre al forn a la llimona amb patates fregides Fruita del temps	26 Llenties estofades Truita de patates amb enciam Fruita del temps	27 Arròs 3 delícies Bacallà a la mel Fruita del temps
30	31			

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
2	3	4	5	6
Arròs amb xampinyons Croquetes de pernil amb amanida Fruita del temps	Bledes amb patata Botifarra al forn amb enciam i pastanaga ratllada logurt natural	Espirals amb tonyina Truita de carbassó Fruita del temps	Paella vegetal Lluç al forn amb pebrot Fruita del temps	Crema de pastanaga Pollastre al curry amb amanida Fruita del temps
9	10	11	12	13
Espaguetis a la carbonara Llimanda al forn amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	Crema de verdures Ous Aurora gratinats logurt natural	Trinxat de col i patata Cuixetes de pollastre a l'allet amb amanida Fruita del temps	Arròs integral amb tomàquet Peix fregit amb enciam i col lombarda Fruita del temps	Brou d'au amb pasta Llom de porc rostit amb salsa de poma Fruita del temps
16	17	18	19	20
Crema de verdures Canelons de carn Fruita del temps	Fideus amb verduretes Lluç al forn amb salsa marinera logurt natural	Arròs a la cassola Remenat d'ou amb xampinyons i porro Fruita del temps	Mongeta tendre amb patata i pastanaga Fricandó de vedella amb verduretes Fruita del temps	Espaguetis amb tomàquet Hamburguesa de pollastre amb amanida Fruita del temps
23	24	25	26	27
Mongeta tendre amb patata i pastanaga Llimanda a la romana Amanida Fruita del temps	Pasta al pesto suau Mandonguilles amb verduretes logurt natural	Sopa de peix amb pasta petita Pollastre al forn a la llimona amb patates fregides Fruita del temps	Espirals amb tomàquet Truita de patates amb enciam Fruita del temps	Arròs 3 delícies Bacallà a la mel Fruita del temps
30	31			

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
2 Llenties estofades Peix enfarinat* (s/llet) Fruita del temps	3 Bledes amb patata Botifarra al forn amb xampinyons Fruita del temps	4 Espirals amb tonyina Trita de carbassó Fruita del temps	5 Paella vegetal Lluç al forn amb pebrot Fruita del temps	6 Crema de pastanaga Pollastre al curry amb tomàquet al forn Fruita del temps
9 Espaguetis amb tomàquet Llimanda al forn Rodanxes de carbassó planxa Fruita del temps	10 Crema de llegums Ous amb sofregit de tomàquet Fruita del temps	11 Trinxat de col i patata Cuixetes de pollastre a l'allet Fruita del temps	12 Arròs integral amb tomàquet Peix fregit amb rodanxa d'alberginia Fruita del temps	13 Brou d'au amb pasta Llom de porc rostit amb salsa de poma Fruita del temps
16 Crema de verdures Pollastre al forn Xampinyons Fruita del temps	17 Cigrons estofats amb verdures Lluç al forn amb salsa marinera Fruita del temps	18 Arròs a la cassola Remenat d'ou amb xampinyons i porro Fruita del temps	19 Pèsols amb patata i pastanaga Fricandó* de vedella (s/llet) amb verdures Fruita del temps	20 Espaguetis amb tomàquet Hamburguesa de pollastre amb pebrot Fruita del temps
23 Mongeta tendre amb patata i pastanaga Llimanda a la romana Tomàquet al forn Fruita del temps	24 Pasta al pesto suau Mandonguilles amb verdures Fruita del temps	25 Sopa de peix amb pasta petita Pollastre al forn a la llimona amb patates fregides Fruita del temps	26 Llenties estofades Trita de patates Fruita del temps	27 Arròs 3 delícies Bacallà a la mel Fruita del temps
30	31			

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.

*Pa, pastes i farines sense gluten.

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Llenties estofades Pit de pollastre planxa amb amanida Fruita del temps	3 Bledes amb patata Botifarra al forn amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	4 Espirals amb bacó i porro Trita de carbassó Fruita del temps	5 Paella vegetal Llom de porc planxa amb pebrot Fruita del temps	6 Crema de pastanaga Pollastre al curry amb amanida Fruita del temps
9 Espaguetis amb tomàquet Pollastre al forn amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	10 Crema de llegums Ous amb sofregit de tomàquet Fruita del temps	11 Trinxat de col i patata Cuixetes de pollastre a l'allet amb amanida Fruita del temps	12 Arròs integral amb tomàquet Trita de pernil dolç amb enciam i col lombarda Fruita del temps	13 Brou d'au amb pasta Llom de porc rostit amb salsa de poma Fruita del temps
16 Crema de verdures Pollastre al forn Amanida Fruita del temps	17 Cigrons estofats amb verdures Salsitxes al forn amb ceba Fruita del temps	18 Arròs a la cassola Remenat d'ou amb xampinyons i porro Fruita del temps	19 Pèsols amb patata i pastanaga Fricandó de vedella (s/llet) amb verdures Fruita del temps	20 Espaguetis amb tomàquet Hamburguesa de pollastre amb amanida Fruita del temps
23 Mongeta tendre amb patata i pastanaga Escalopa de porc Amanida Fruita del temps	24 Pasta al pesto suau Mandonguilles amb verdures Fruita del temps	25 Sopa d'au amb pasta petita Pollastre al forn a la llimona amb patates fregides Fruita del temps	26 Llenties estofades Trita de patates amb enciam Fruita del temps	27 Arròs 3 delícies Gall d'indi al forn Amanida Fruita del temps
30	31			

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.