

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		2	3	4
		Arròs amb bolets Trita de carbassó amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	Mongeta blanca estofada Lluç al forn amb salsa verda, enciam i col lombarda Fruita del temps	Crema de verdures Estofat de vedella amb verdures Fruita del temps
7	8	9	10	11
Llenties estofades amb verdures Ous durs amb salsa aurora, enciam i remolatxa Fruita del temps	Espaguetis al pesto suau (oli d'oliva, alfàbrega i formatge) Bacallà al forn amb enciam i pastanaga ratllada logurt natural	Sopa de peix Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps	Arròs 3 delícies (pèsol, pernil i truita) Llenguadina la forn amb pebrots verd i mel Fruita del temps	Bròquil i patata Pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet Fruita del temps
14	15	16	17	18
Mongeta tendra, patata, pastanaga Lluç a la andalussa amb enciam i olives Fruita del temps	Cigrons estofats amb verdures Trita de patata i ceba amb enciam i remolatxa logurt natural	Arròs integral amb tomàquet Hamburguesa de pollastre amb enciam i pastanaga Fruita del temps	Crema de carbassa Pizza de l'Encarna (pernil i formatge) Fruita del temps	Fideus amb verduretes Llom de porc rostit al forn pinya Fruita del temps
21	22	23	24	25
Arròs a la marinera Trita de formatge enciam i pastanaga Fruita del temps	Crema de llegums Seitons andalusa, enciam i tomàquet logurt natural	Brou de pollastre amb fideus Pollastre al forn amb patates fregides Fruita del temps	Pèsol i patata Lluç al forn Enciam i olives Fruita del temps	Espirals a la siciliana (tomàquet, alfàbrega, olives negres) Salsitxes de porc amb llit de carbassó i ceba Fruita del temps
28	29	30		
Llenties estofades amb arròs Croquetes de bacallà, enciam i pastanaga Fruita del temps	Macarrons a la bolonyesa (tomàquet i picada de vedella) Ous remenats logurt natural	Bledes i patata Estofat de gall d'indi amb verduretes Fruita del temps		

**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, mandarina i kiwi. La carn (pollastre, gall d'indi, vedella i porc) i peix (lluç, llenguadina, seitons i bacallà). Làctics La Fageda. Sucre integral de Panela BIO