

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1 Festiu	2 Arròs amb xampinyons, ceba i pastanaga Butifarra de porc amb salsa de tomàquet Enciam amanit Fruita del temps	3 Mongeta blanca estofada Filet de lluç amb salsa verda Enciam i col lombrada Fruita del temps
6 Llenties estofades amb verdures (albergínia, ceba i pebrot) Ous durs amb Salsa Aurora Fruita del temps	7 Fideus amb verdures (albergínia, pastanaga i ceba) Bacallà al forn a la mel Enciam i olives logurt natural	8 Sopa bullabessa (brou casolà de peix, rap i pasta fina) Mandonguilles de vedella amb salsa Fruita del temps	9 Arròs tres delícies (pèsol, pernil i truita) Llenguadina amb pebrot verd Enciam i tomàquet Fruita del temps	10 Bròquil i patata al vapor Pollastre a l'allet Enciam i cogombre Fruita del temps
13 Mongeta, patata i pastanaga Lluç a l'andalussa Enciam i pipes Fruita del temps	14 Cigrons estofats amb bledes Truita de patata i ceba Enciam i remolatxa logurt natural	15 Arròs integral amb sofregit de tomàquet Hamburguesa de pollastre a la planxa Enciam i pastanaga Fruita del temps	16 Crema de carbassa amb crostons Pizza de l'Encarna (pernil i formatge) Fruita del temps	17 Espirals al pesto (oli d'oliva, alfàbrega i formatge ratllat) Llom de porc rostit amb pinya Fruita del temps
20 Arròs a la marinera Truita de formatge Enciam i tomàquet Fruita del temps	21 Crema de llegums Tires de lluç amb empanat casolà Enciam i remolatxa logurt natural	22 Brou d'au amb fideus Pollastre al forn amb orenga Patates fregides Fruita del temps	23 Pèsols i patata amb oli d'oliva Llenguadina a les fines herbes Enciam i pipes Fruita del temps	24 Espaguetis a la Siciliana (tomàquet i olives negres) Salsitxes de porc amb llit de carbassó i ceba Fruita del temps
27 Llenties estofades amb arròs integral (ceba i pastanaga) Croquetes de bacallà Enciam i pebrot Fruita del temps	28 Macarrons a la bolonyesa (picada de vedella) Remenat d'ous amb xampinons i porros enciam i pastanaga logurt natural	29 Bledes i patata al vapor Gall dindi a la llimona Fruita del temps	30 Arròs integral amb verdures (carbassó, pebrot i ceba) Llenguadina al forn enciam amanit 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.
- * Un cop a la setmana el pa serà integral.
- * Aquest mes fruita: pera, taronja, poma, poma, plàtan, mandarina i síndria.
- * La carn (pollastre, gall dindi, vedella i porc) i peix de proximitat (lluç, rap, calamar i bacallà.)
- * Làctics La Fageda. Sucre integral de Panela BIO



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1 Festiu	2 Arròs amb xampinyons, ceba i pastanaga Butifarra* de porc amb salsa de tomàquet Enciam amanit Fruita del temps	3 Cols de Brussel·les amb patata Filet de lluç amb salsa verda Enciam i col lombrada Fruita del temps
6 Patates estofades amb verdures (albergínia, ceba i pebrot) Ous durs amb Salsa Aurora Fruita del temps	7 Fideus amb verdures (carbassó, pastanaga i ceba) Bacallà al forn a la mel Enciam i olives logurt natural	8 Sopa bullabessa (brou casolà de peix, rap i pasta fina) Mandonguilles* de vedella amb salsa Fruita del temps	9 Arròs tres delícies (pastanaga, pernil i truita) Llenguadina amb pebrot verd Enciam i tomàquet Fruita del temps	10 Bròquil i patata al vapor Pollastre a l'allet Enciam i cogombre Fruita del temps
13 Mongeta, patata i pastanaga Pit de pollastre a la planxa Enciam i pipes Fruita del temps	14 Bledes saltejades Truita de patata i ceba Enciam i remolatxa logurt natural	15 Arròs integral amb sofregit de tomàquet Hamburguesa* de pollastre a la planxa Enciam i pastanaga Fruita del temps	16 Crema de carbassa amb crostons Pizza* de l'Encarna (pernil i formatge) Fruita del temps	17 Espirals al pesto (oli d'oliva, alfàbrega i formatge ratllat) Llom de porc rostit amb pinya Fruita del temps
20 Arròs a la marinera (ingred.s/f-secs) Truita de formatge Enciam i tomàquet Fruita del temps	21 Crema de verdures i patata Tires de lluç amb empanat casolà Enciam i remolatxa logurt natural	22 Brou d'au amb fideus Pollastre al forn amb orenga Patates fregides Fruita del temps	23 Patata i pastanaga amb oli d'oliva Llenguadina a les fines herbes Enciam i pipes Fruita del temps	24 Espaguetis a la Siciliana (tomàquet i olives negres) Salsitxes de porc* amb llit de carbassó i ceba Fruita del temps
27 Carbassó i patata al vapor Bacallà al forn amb llit de tomàquet Enciam i pebrot Fruita del temps	28 Macarrons a la bolonyesa (picada de vedella) Remenat d'ous amb xampinons i porros enciam i pastanaga logurt natural	29 Bledes i patata al vapor Gall dindi a la llimona Fruita del temps	30 Arròs integral amb verdures (carbassó, pebrot i ceba) Llenguadina al forn enciam amanit 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.

* Un cop a la setmana el pa serà integral.

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

* La carn (pollastre, gall dindi, vedella i porc) i peix de proximitat (lluç, rap, calamar i bacallà.)

* Làctics La Fageda. Sucre integral de Panela BIO



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1 Festiu	2 Arròs amb xampinyons, ceba i pastanaga Butifarra* de porc amb salsa de tomàquet Enciam amanit Fruita del temps	3 Mongeta blanca estofada Filet de lluç amb salsa verda Enciam i col lombrada Fruita del temps
6 Llenties estofades amb verdures (albergínia, ceba i pebrot) Ous durs amb Salsa Aurora Fruita del temps	7 Fideus amb verdures (albergínia, pastanaga i ceba) Bacallà al forn a la mel Enciam i olives logurt natural	8 Sopa bullabessa (brou casolà de peix, rap i pasta fina) Mandonguilles* de vedella amb salsa Fruita del temps	9 Arròs tres delícies (pèsol, pernil i truita) Llenguadina amb pebrot verd Enciam i tomàquet Fruita del temps	10 Bròquil i patata al vapor Pollastre a l'allet Enciam i cogombre Fruita del temps
13 Mongeta, patata i pastanaga Llenguadina al forn Enciam i raves Fruita del temps	14 Cigrons estofats amb bledes Truita de patata i ceba Enciam i remolatxa logurt natural	15 Arròs integral amb sofregit de tomàquet Hamburguesa* de pollastre a la planxa Enciam i pastanaga Fruita del temps	16 Crema de carbassa amb crostons Pizza* de l'Encarna (pernil i formatge) Fruita del temps	17 Espirals al pesto (oli d'oliva, alfàbrega i formatge ratllat) Llom de porc rostit amb pinya Fruita del temps
20 Arròs a la marinera (s/picada de f.secs) Truita de formatge Enciam i tomàquet Fruita del temps	21 Crema de llegums Tires de lluç amb empanat casolà** Enciam i remolatxa logurt natural	22 Brou d'au amb fideus Pollastre al forn amb orenga Patates fregides** Fruita del temps	23 Pèsols i patata amb oli d'oliva Llenguadina a les fines herbes Enciam i raves Fruita del temps	24 Espaguetis a la Siciliana (tomàquet i olives negres) Salsitxes de porc* amb llit de carbassó i ceba Fruita del temps
27 Llenties estofades amb arròs integral (ceba i pastanaga) Bacallà al forn amb llit de tomàquet Enciam i pebrot Fruita del temps	28 Macarrons a la bolonyesa (picada de vedella) Remenat d'ous amb xampinons i porros enciam i pastanaga logurt natural	29 Bledes i patata al vapor Gall dindi a la llimona Fruita del temps	30 Arròs integral amb verdures (carbassó, pebrot i ceba) Llenguadina al forn enciam amanit Fruita del temps	*Cal verificar que cap dels ingredients utilitzats conté o pot contenir fruits secs. **Fregits amb oli nou

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.

* Un cop a la setmana el pa serà integral.

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

* La carn (pollastre, gall dindi, vedella i porc) i peix de proximitat (lluç, rap, calamar i bacallà.)

* Làctics La Fageda. Sucre integral de Panela BIO



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1 Festiu	2 Arròs amb xampinyons, ceba i pastanaga Butifarra* de porc amb salsa de tomàquet Enciam amanit Fruita del temps	3 Mongeta blanca estofada Filet de lluç amb salsa verda Enciam i col lombrada Fruita del temps
6 Llenties estofades amb verdures (albergínia, ceba i pebrot) Ous durs amb Salsa Aurora Fruita del temps	7 Fideus* amb verdures (albergínia, pastanaga i ceba) Bacallà al forn a la mel Enciam i olives logurt natural	8 Sopa bullabessa (brou casolà de peix, rap i pasta fina*) Mandonguilles* de vedella amb salsa Fruita del temps	9 Arròs tres delícies (pèsol, pernil i truita) Llenguadina amb pebrot verd Enciam i tomàquet Fruita del temps	10 Bròquil i patata al vapor Pollastre a l'allet Enciam i cogombre Fruita del temps
13 Mongeta, patata i pastanaga Lluç a l'andalussa** (ingred.s/glu) Enciam i pipes Fruita del temps	14 Cigrons estofats amb bledes Truita de patata i ceba Enciam i remolatxa logurt natural	15 Arròs integral amb sofregit de tomàquet Hamburguesa* de pollastre a la planxa Enciam i pastanaga Fruita del temps	16 Crema de carbassa (s/crostons) Pizza* de l'Encarna (pernil i formatge) Fruita del temps	17 Espirals* al pesto (oli d'oliva, alfàbrega i formatge ratllat) Llom de porc rostit amb pinya Fruita del temps
20 Arròs a la marinera Truita de formatge Enciam i tomàquet Fruita del temps	21 Crema de llegums Tires de lluç amb empanat casolà** (ingred.s/glu) Enciam i remolatxa logurt natural	22 Brou d'au amb fideus* Pollastre al forn amb orenga Patates fregides Fruita del temps	23 Pèsols i patata amb oli d'oliva Llenguadina a les fines herbes Enciam i pipes Fruita del temps	24 Espaguetis* a la Siciliana (tomàquet i olives negres) Salsitxes de porc* amb llit de carbassó i ceba Fruita del temps
27 Llenties estofades amb arròs integral (ceba i pastanaga) Bacallà al forn amb llit de tomàquet Enciam i pebrot Fruita del temps	28 Macarrons* a la bolonyesa (picada de vedella) Remenat d'ous amb xampinons i porros enciam i pastanaga logurt natural	29 Bledes i patata al vapor Gall dindi a la llimona Fruita del temps	30 Arròs integral amb verdures (carbassó, pebrot i ceba) Llenguadina al forn enciam amanit Fruita del temps	*Cal verificar que cap dels ingredients utilitzats conté o pot contenir gluten. **Fregits amb oli nou

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.

* Un cop a la setmana el pa serà integral.

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

* La carn (pollastre, gall dindi, vedella i porc) i peix de proximitat (lluç, rap, calamar i bacallà.)

* Làctics La Fageda. Sucre integral de Panela BIO



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1 Festiu	2 Arròs amb xampinyons, ceba i pastanaga Butifarra* de porc amb salsa de tomàquet Enciam amanit Fruita del temps	3 Mongeta blanca estofada Filet de lluç amb salsa verda Enciam i col lombrada Fruita del temps
6 Llenties estofades amb verdures (albergínia, ceba i pebrot) Ous durs amb Salsa Aurora Fruita del temps	7 Fideus* amb verdures (albergínia, pastanaga i ceba) Bacallà al forn a la mel Enciam i olives logurt s/lactosa	8 Sopa bullabessa (brou casolà de peix, rap i pasta fina*) Mandonguilles* de vedella amb salsa Fruita del temps	9 Arròs tres delícies (pèsol, pernil i truita) Llenguadina amb pebrot verd Enciam i tomàquet Fruita del temps	10 Bròquil i patata al vapor Pollastre a l'allet Enciam i cogombre Fruita del temps
13 Mongeta, patata i pastanaga Lluç a l'andalussa** (ingred.s/glu) Enciam i pipes Fruita del temps	14 Cigrans estofats amb bledes Truita de patata i ceba Enciam i remolatxa logurt s/lactosa	15 Arròs integral amb sofregit de tomàquet Hamburguesa* de pollastre a la planxa Enciam i pastanaga Fruita del temps	16 Crema de carbassa (s/crostons) Pizza* de l'Encarna (verdures i pernil) Fruita del temps	17 Espirals al pesto (oli d'oliva i alfàbrega) Llom de porc rostit amb pinya Fruita del temps
20 Arròs a la marinera Truita a la francesa Enciam i tomàquet Fruita del temps	21 Crema de llegums Tires de lluç amb empanat casolà** (ingred.s/glu) Enciam i remolatxa logurt s/lactosa	22 Brou d'au amb fideus* Pollastre al forn amb orenga Patates fregides Fruita del temps	23 Pèsols i patata amb oli d'oliva Llenguadina a les fines herbes Enciam i pipes Fruita del temps	24 Espaguetis* a la Siciliana (tomàquet i olives negres) Salsitxes de porc* amb llit de carbassó i ceba Fruita del temps
27 Llenties estofades amb arròs integral (ceba i pastanaga) Bacallà al forn amb llit de tomàquet Enciam i pebrot Fruita del temps	28 Macarrons* a la bolonyesa (picada de vedella) Remenat d'ous amb xampinons i porros enciam i pastanaga logurt s/lactosa	29 Bledes i patata al vapor Gall dindi a la llimona Fruita del temps	30 Arròs integral amb verdures (carbassó, pebrot i ceba) Llenguadina al forn enciam amanit Fruita del temps	*Cal verificar que cap dels ingredients utilitzats conté o pot contenir lactosa i/o gluten. **Fregits amb oli nou

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.
* Un cop a la setmana el pa serà integral.
* Aquest mes fruita: pera, taronja, poma, poma, plàtan, mandarina i síndria.
* La carn (pollastre, gall dindi, vedella i porc) i peix de proximitat (lluç, rap, calamar i bacallà.)
* Làctics La Fageda. Sucre integral de Panela BIO



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1 Festiu	2 Arròs amb xampinyons, ceba i pastanaga Butifarra* de porc amb salsa de tomàquet Enciam amanit Fruita del temps	3 Mongeta blanca estofada Filet de lluç amb salsa verda Enciam i col lombrada Fruita del temps
6 Llenties estofades amb verdures (albergínia, ceba i pebrot) Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita del temps	7 Fideus amb verdures (albergínia, pastanaga i ceba) Bacallà al forn a la mel Enciam i olives logurt s/lactosa	8 Sopa bullabessa (brou casolà de peix, rap i pasta fina) Mandonguilles* de vedella amb salsa Fruita del temps	9 Arròs tres delícies (pèsol, pernil i truita) Llenguadina amb pebrot verd Enciam i tomàquet Fruita del temps	10 Bròquil i patata al vapor Pollastre a l'allet Enciam i cogombre Fruita del temps
13 Mongeta, patata i pastanaga Lluç a l'andalussa** Enciam i pipes Fruita del temps	14 Cigrons estofats amb bledes Truita de patata i ceba Enciam i remolatxa logurt s/lactosa	15 Arròs integral amb sofregit de tomàquet Hamburguesa* de pollastre a la planxa Enciam i pastanaga Fruita del temps	16 Crema de carbassa amb crostons Pizza de l'Encarna (verdures i pernil)* Fruita del temps	17 Espirals al pesto (oli d'oliva i alfàbrega) Llom de porc rostit amb pinya Fruita del temps
20 Arròs a la marinera Truita a la francesa Enciam i tomàquet Fruita del temps	21 Crema de llegums Tires de lluç amb empanat casolà** Enciam i remolatxa logurt s/lactosa	22 Brou d'au amb fideus Pollastre al forn amb orenga Patates fregides** Fruita del temps	23 Pèsols i patata amb oli d'oliva Llenguadina a les fines herbes Enciam i pipes Fruita del temps	24 Espaguetis a la Siciliana (tomàquet i olives negres) Salsitxes de porc* amb llit de carbassó i ceba Fruita del temps
27 Llenties estofades amb arròs integral (ceba i pastanaga) Bacallà al forn amb llit de tomàquet Enciam i pebrot Fruita del temps	28 Macarrons a la bolonyesa (picada de vedella) Remenat d'ous amb xampinons i porros enciam i pastanaga logurt s/lactosa	29 Bledes i patata al vapor Gall dindi a la llimona Fruita del temps	30 Arròs integral amb verdures (carbassó, pebrot i ceba) Llenguadina al forn enciam amanit Fruita del temps	*Cal verificar que cap dels ingredients utilitzats conté o pot contenir lactosa **Fregits amb oli nou

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.

* Un cop a la setmana el pa serà integral.

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

* La carn (pollastre, gall dindi, vedella i porc) i peix de proximitat (lluç, rap, calamar i bacallà.)

* Làctics La Fageda. Sucre integral de Panela BIO



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1 Festiu	2 Arròs amb xampinyons, ceba i pastanaga Butifarra* de porc amb salsa de tomàquet Enciam amanit Fruita del temps	3 Mongeta blanca estofada Filet de lluç amb salsa verda Enciam i col lombrada Fruita del temps
6 Llenties estofades amb verdures (albergínia, ceba i pebrot) Gall dindi amb salsa de tomàquet Fruita del temps	7 Fideus* amb verdures (albergínia, ceba i pastanaga) Bacallà al forn a la mel Enciam i olives Postres de soia	8 Sopa bullabesa (brou casolà de peix, rap i pasta fina*) Mandonguilles* de vedella amb salsa Fruita del temps	9 Arròs tres delícies (pèsol, pernil i truita) Llenguadina amb pebrot verd Enciam i tomàquet Fruita del temps	10 Bròquil i patata al vapor Pollastre a l'allet Enciam i cogombre Fruita del temps
13 Mongeta, patata i pastanaga Lluç a l'andalussa (ingred.s/ou)** Enciam i pipes Fruita del temps	14 Cigrons estofats amb bledes Bistec de vedella a la planxa Enciam i remolatxa Postres de soia	15 Arròs integral amb sofregit de tomàquet Hamburguesa* de pollastre a la planxa Enciam i pastanaga Fruita del temps	16 Crema de carbassa amb crostons Pizza de l'Encarna (verdures i pernil)* Fruita del temps	17 Espirals* al pesto (oli d'oliva i alfàbrega) Llom de porc rostit amb pinya Fruita del temps
20 Arròs a la marinera Gall dindi a la planxa Enciam i tomàquet Fruita del temps	21 Crema de llegums Tires de lluç amb empanat casolà** Enciam i remolatxa Postres de soia	22 Brou d'au amb fideus* Pollastre al forn amb orenga Patates fregides** Fruita del temps	23 Pèsols i patata amb oli d'oliva Llenguadina a les fines herbes Enciam i pipes Fruita del temps	24 Espaguetis* a la Siciliana (tomàquet i olives negres) Salsitxes de porc* amb llit de carbassó i ceba Fruita del temps
27 Llenties estofades amb arròs integral (ceba i pastanaga) Bacallà al forn amb llit de tomàquet Enciam i pebrot Fruita del temps	28 Macarrons a la bolonyesa (picada de vedella) Daus de pollastre saltats amb xampinyons i porro enciam i pastanaga Postres de soia	29 Bledes i patata al vapor Gall dindi a la llimona Fruita del temps	30 Arròs integral amb verdures (carbassó, pebrot i ceba) Llenguadina al forn enciam amanit Fruita del temps	*Cal verificar que cap dels ingredients utilitzats conté o pot contenir lactosa i/o ou. **Fregits amb oli nou

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.
* Un cop a la setmana el pa serà integral.
* Aquest mes fruita: pera, taronja, poma, poma, plàtan, mandarina i síndria.
* La carn (pollastre, gall dindi, vedella i porc) i peix de proximitat (lluç, rap, calamar i bacallà.)
* Làctics La Fageda. Sucre integral de Panela BIO



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1 Festiu	2 Arròs amb xampinyons, ceba i pastanaga Butifarra* de porc amb salsa de tomàquet Enciam amanit Fruita del temps	3 Mongeta blanca estofada Filet de lluç amb salsa verda Enciam i col lombrada Fruita del temps
6 Llenties estofades amb verdures (albergínia, ceba i pebrot) Gall dindi amb salsa de tomàquet Fruita del temps	7 Fideus* amb verdures (albergínia, ceba i pastanaga) Bacallà al forn a la mel Enciam i olives Postres de soia	8 Sopa bullabesa (brou casolà de peix, rap i pasta fina*) Mandonguilles* de vedella amb salsa Fruita del temps	9 Arròs tres delícies (pèsol, pernil i truita) Llenguadina amb pebrot verd Enciam i tomàquet Fruita del temps	10 Bròquil i patata al vapor Pollastre a l'allet Enciam i cogombre Fruita del temps
13 Mongeta, patata i pastanaga Lluç a l'andalussa (ingred.s/ou)** Enciam i pipes Fruita del temps	14 Cigrans estofats amb bledes Bistec de vedella a la planxa Enciam i remolatxa Postres de soia	15 Arròs integral amb sofregit de tomàquet Hamburguesa* de pollastre a la planxa Enciam i pastanaga Fruita del temps	16 Crema de carbassa amb crostons Pizza de l'Encarna (verdures i pernil)* Fruita del temps	17 Espirals* al pesto (oli d'oliva i alfàbrega) Llom de porc rostit amb pinya Fruita del temps
20 Arròs a la marinera Gall dindi a la planxa Enciam i tomàquet Fruita del temps	21 Crema de llegums Tires de lluç amb empanat casolà** Enciam i remolatxa Postres de soia	22 Brou d'au amb fideus* Pollastre al forn amb orenga Patates fregides** Fruita del temps	23 Pèsols i patata amb oli d'oliva Llenguadina a les fines herbes Enciam i pipes Fruita del temps	24 Espaguetis* a la Siciliana (tomàquet i olives negres) Salsitxes de porc* amb llit de carbassó i ceba Fruita del temps
27 Llenties estofades amb arròs integral (ceba i pastanaga) Bacallà al forn amb llit de tomàquet Enciam i pebrot Fruita del temps	28 Macarrons a la bolonyesa (picada de vedella) Daus de pollastre saltats amb xampinyons i porro enciam i pastanaga Postres de soia	29 Bledes i patata al vapor Gall dindi a la llimona Fruita del temps	30 Arròs integral amb verdures (carbassó, pebrot i ceba) Llenguadina al forn enciam amanit Fruita del temps	*Cal verificar que cap dels ingredients utilitzats conté o pot contenir ou. **Fregits amb oli nou

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.
* Un cop a la setmana el pa serà integral.
* Aquest mes fruita: pera, taronja, poma, poma, plàtan, mandarina i síndria.
* La carn (pollastre, gall dindi, vedella i porc) i peix de proximitat (lluç, rap, calamar i bacallà.)
* Làctics La Fageda. Sucre integral de Panela BIO



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1 Festiu	2 Arròs amb xampinyons, ceba i pastanaga Butifarra* de porc amb salsa de tomàquet Enciam amanit Fruita del temps	3 Mongeta blanca estofada Bistec de vedella amb salsa verda Enciam i col lombarda Fruita del temps
6 Llenties estofades amb verdures (albergínia, ceba i pebrot) Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita del temps	7 Fideus amb verdures (albergínia, pastanaga i ceba) Pollastre al forn Enciam i olives logurt s/lactosa	8 Sopa minestrone amb juliana de verdures i pasta fina Mandonguilles* de vedella amb salsa Fruita del temps	9 Arròs tres delícies (pèsol, pernil i truita) Truita a la francesa amb pebrot verd Enciam i tomàquet Fruita del temps	10 Bròquil i patata al vapor Pollastre a l'allet Enciam i cogombre Fruita del temps
13 Mongeta, patata i pastanaga Gall dindi arrebossat** Enciam i pipes Fruita del temps	14 Cigrans estofats amb bledes Truita de patata i ceba Enciam i remolatxa logurt s/lactosa	15 Arròs integral amb sofregit de tomàquet Hamburguesa* de pollastre a la planxa Enciam i pastanaga Fruita del temps	16 Crema de carbassa amb crostons Pizza de l'Encarna (verdures i pernil)* Fruita del temps	17 Espirals al pesto (oli d'oliva i alfàbrega) Llom de porc rostit amb pinya Fruita del temps
20 Paella de carn Truita a la francesa Enciam i tomàquet Fruita del temps	21 Crema de llegums Vedella amb empanat casola** Enciam i remolatxa logurt s/lactosa	22 Brou d'au amb fideus Pollastre al forn amb orenga Patates fregides** Fruita del temps	23 Pèsols i patata amb oli d'oliva Gall dindi a les fines herbes Enciam i pipes Fruita del temps	24 Espaguetis a la Siciliana (tomàquet i olives negres) Salsitxes de porc* amb llit de carbassó i ceba Fruita del temps
27 Llenties estofades amb arròs integral (ceba i pastanaga) Bistec de vedella amb llit de tomàquet Enciam i pebrot Fruita del temps	28 Macarrons a la bolonyesa (picada de vedella) Remenat d'ous amb xampinons i porros enciam i pastanaga logurt s/lactosa	29 Bledes i patata al vapor Gall dindi a la llimona Fruita del temps	30 Arròs integral amb verdures (carbassó, pebrot i ceba) Pollastre al forn enciam amanit Fruita del temps	*Cal verificar que cap dels ingredients utilitzats conté o pot contenir lactosa i/o peix. **Fregits amb oli nou

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.

* Un cop a la setmana el pa serà integral.

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

* La carn (pollastre, gall dindi, vedella i porc) i peix de proximitat (lluç, rap, calamar i bacallà.)

* Làctics La Fageda. Sucre integral de Panela BIO



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1 Festiu	2 Arròs amb xampinyons, ceba i pastanaga Butifarra* de porc amb salsa de tomàquet Enciam amanit Fruita del temps	3 Mongeta blanca estofada Filet de lluç amb salsa verda Enciam i col lombrada Fruita del temps
6 Llenties estofades amb verdures (albergínia, ceba i pebrot) Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita del temps	7 Fideus amb verdures (albergínia, pastanaga i ceba) Bacallà al forn a la mel Enciam i olives Postres de soia	8 Sopa bullabessa (brou casolà de peix, rap i pasta fina) Mandonguilles* d'au amb salsa Fruita del temps	9 Arròs tres delícies (pèsol, pernil i truita) Llenguadina amb pebrot verd Enciam i tomàquet Fruita del temps	10 Bròquil i patata al vapor Pollastre a l'allet Enciam i cogombre Fruita del temps
13 Mongeta, patata i pastanaga Lluç a l'andalussa** Enciam i pipes Fruita del temps	14 Cigrons estofats amb bledes Truita de patata i ceba Enciam i remolatxa Postres de soia	15 Arròs integral amb sofregit de tomàquet Hamburguesa* d'au a la planxa Enciam i pastanaga Fruita del temps	16 Crema de carbassa amb crostons Pizza de l'Encarna (verdures i pernil)* Fruita del temps	17 Espirals al pesto (oli d'oliva i alfàbrega) Llom de porc rostit amb pinya Fruita del temps
20 Arròs a la marinera Truita a la francesa Enciam i tomàquet Fruita del temps	21 Crema de llegums Tires de lluç amb empanat casolà** Enciam i remolatxa Postres de soia	22 Brou d'au amb fideus Pollastre al forn amb orenga Patates fregides** Fruita del temps	23 Pèsols i patata amb oli d'oliva Llenguadina a les fines herbes Enciam i pipes Fruita del temps	24 Espaguetis a la Siciliana (tomàquet i olives negres) Salsitxes de porc* amb llit de carbassó i ceba Fruita del temps
27 Llenties estofades amb arròs integral (ceba i pastanaga) Bacallà al forn amb llit de tomàquet Enciam i pebrot Fruita del temps	28 Macarrons a la bolonyesa (picada de vedella) Remenat d'ous amb xampinons i porros enciam i pastanaga Postres de soia	29 Bledes i patata al vapor Gall dindi a la llimona Fruita del temps	30 Arròs integral amb verdures (carbassó, pebrot i ceba) Llenguadina al forn enciam amanit Fruita del temps	*Cal verificar que cap dels ingredients utilitzats conté o pot contenir lactosa. **Fregits amb oli nou

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.

* Un cop a la setmana el pa serà integral.

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

* La carn (pollastre, gall dindi, vedella i porc) i peix de proximitat (lluç, rap, calamar i bacallà.)

* Làctics La Fageda. Sucre integral de Panela BIO



