

Dilluns		Dimarts		Dimecres		Dijous		Divendres		
Lenties estofades amb verdures (pebrot vermell, ceba i pastanaga)	2	Bledes i patata amb oli d'oliva	3	Fideus estofats amb verdures (ceba, carbassó i pebrot verd)	4	Arròs tres delícies (pèsol, pernil i fruita)	5	Festa Major:	6	
Ous farcits amb tonyina		Fricandó de vedella enciam i olives		Filet de lluç al forn enciam i tomàquet		Pollastre al forn amb orenga enciam i remolatxa		Sopa de tomàquet Canelons de carn gratinats		
Fruita del temps		logurt natural		Fruita del temps		Fruita del temps		Crema La Fageda		
Macarrons amb tomàquet i tonyina	9	Puré de mongeta seca i verdures	10	Amanida d'estiu (patata, pebrot vermell, ceba i blat de moro)	11	FESTIU	12	Arròs integral amb verdures (mongeta t, pebrot verd, carbassó i ceba)	13	
Truita de pernil dolç enciam i raves		Bacallà al forn enciam i olives		Escalopa de porc amb ceba i pastanaga			Mandonguilles estofades enciam i col lombarda		Fruita del temps	
Fruita del temps		logurt natural		Fruita del temps			Fruita del temps			
Espaguetis a la carbonara (bacó, ceba i crema de llet)	16	Arròs a la cassola	17	Trinxat de la Cerdanya vegetal (col, patata i ceba)	18	Cigrons a la menorquina (cansalada i xoriç)	19	Crema de carbassó	20	
Llenguadina al forn enciam i tomàquet		Remenat d'ou i xampinyons enciam amanit		Salsitxes d'au amb salsa de tomàquet		Tires de lluç i ceba		Cuscús amb pollastre		
Fruita del temps		logurt natural		Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		
Lenties estofades amb verdures (patata, pastanaga, carbassó)	23	Mongeta tendra i patata amb oli d'oliva	24	Macarrons a la bolonyesa (picada de vedella)	25	Brou d'au amb pistons	26	Arròs amb espinacs trinxats	27	
Croquetes de bacallà enciam i olives		Llom de porc a la llet enciam i pastanaga		Truita a la francesa enciam i remolatxa		Lluç al forn amb patates fregides		Hamburguesa de vedella enciam i cogombre		
Fruita del temps		Crema La Fageda		Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		
Espaguetis al pesto (oli d'oliva, alfàbrega i formatge ratllat)	30	La Castanyada: Crema de carbassa i moniato		31						
Truita de carbassó, ceba i patata		Pollastre al forn enciam i pipes								
Fruita del temps		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: pera, nectarina, préssec, kiwi, poma, plàtan i síndria.

*Un dia a la setmana el pa serà integral.

La carn (pollastre, gall d'indi, vedella i porc) i peix de proximitat (lluç, llenguadina i bacallà.)

Làctics La Fageda. Sucre integral de Panela BIO