
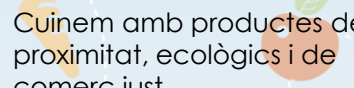


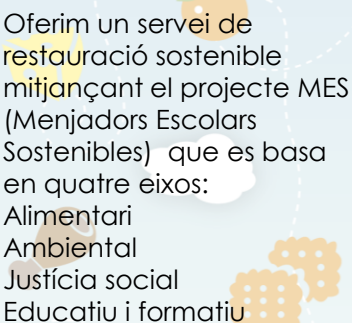
dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
12	13	14	15	16
Arròs 3 delícies (pèsol, pastanaga i fruita) Croquetes de pollastre amb enciam i olives Fruita del temps	Macarrons amb tomàquet i formatge Lluç al forn amb verdures logurt natural	Crema de carbassó Gall d'indi al forn amb llit de tomàquet Fruita del temps	Amanida de cigrons (tomàquet, pebrot i tonyina) Bacallà al forn amb verdures Fruita del temps	Mongeta, pastanaga i patata Trita de d'espínacs amb enciam i remolatxa Fruita del temps
19	20	21	22	23
Coliflor amb patates amb oli d'oliva Hamburguesa de vedella planxa amb enciam i raves Fruita del temps	Arròs amb xampinyons Gall d'indi estofat amb enciam i olives negres logurt natural	Crema de pastanaga Trita de carbassó amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	Llenties estofades amb verdures Lluç al forn amb suquet Fruita del temps	Espaguetis al pesto suau Pollastre al forn amb enciam i tomàquet Fruita del temps
26	27	28	29	30
Arròs integral amb tomàquet Llenguadina a l'andalusa amb enciam i olives Fruita del temps	Bròquil i patata Llom de porc confitat amb xampinyons logurt natural	Empedrat de mongeta blanca (tomàquet, pebrot, tonyina) Anelles de calamars amb enciam i pastanaga Fruita del temps	Amanida russa (ou dur i tonyina) Pollastre al forn amb llit de tomàquet Fruita del temps	Sopa de tomàquet Canelons de carn gratinats Fruita del temps
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



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.

Dietista-nutricionista Elena Juez Col. Num 382

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
12	13	14	15	16
Arròs 3 delícies (pèsol, pastanaga i fruita) Pit de pollastre a la planxa amb enciam i olives Fruita del temps	Macarrons amb tomàquet (SENSE formatge) Lluç al forn amb verdures Postra de soja	Crema de carbassó Gall d'indi al forn amb llit de tomàquet Fruita del temps	Amanida de cigrons (tomàquet, pebrot i tonyina) Bacallà al forn amb verdures Fruita del temps	Mongeta, pastanaga i patata Truita de d'espínacs amb enciam i remolatxa Fruita del temps
19	20	21	22	23
Coliflor amb patates amb oli d'oliva Hamburguesa de pollastre amb salsa de tomàquet i enciam Fruita del temps	Arròs amb xampinyons Gall d'indi estofat amb enciam i olives negres Postra de soja	Crema de pastanaga Truita de carbassó amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	Llenties estofades amb verdures Lluç al forn amb suquet Fruita del temps	Espaguetis al pesto suau Pollastre al forn amb enciam i tomàquet Fruita del temps
26	27	28	29	30
Arròs integral amb tomàquet Llenguadina a l'andalusa amb enciam i olives Fruita del temps	Bròquil i patata Llom de porc confitat amb xampinyons Postra de soja	Empedrat de mongeta blanca (tomàquet, pebrot, tonyina) Bacallà al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps	Minestra de verdures Pollastre al forn amb llit de tomàquet Fruita del temps	Sopa de tomàquet Espaguetis amb salsa de tomàquet i espínacs Fruita del temps
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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.

Dietista-nutricionista Elena Juez Col. Num 382

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
12	13	14	15	16
Arròs 2 delícies (pèsol, pastanaga) Pit de pollastre a la planxa amb enciam i olives Fruita del temps	Macarrons* amb tomàquet i formatge Lluç al forn amb verdures logurt natural	Crema de carbassó Gall d'indi al forn amb llit de tomàquet Fruita del temps	Amanida de cigrons (tomàquet, pebrot i tonyina) Bacallà al forn amb verdures Fruita del temps	Mongeta, pastanaga i patata Bistec de vedella amb enciam i remolatxa Fruita del temps
19	20	21	22	23
Coliflor amb patates amb oli d'oliva Hamburguesa de vedella amb salsa de tomàquet i enciam Fruita del temps	Arròs amb xampinyons Gall d'indi estofat amb enciam i olives negres logurt natural	Crema de pastanaga Salsitxes de porc amb enciam i pastanaga Fruita del temps	Llenties estofades amb verdures Lluç al forn amb suquet Fruita del temps	Espaguetis* al pesto suau Pollastre al forn amb enciam i tomàquet Fruita del temps
26	27	28	29	30
Arròs integral amb tomàquet Llenguadina a l'andalusa amb enciam i olives Fruita del temps	Bròquil i patata Llom de porc confitat amb xampinyons logurt natural	Empedrat de mongeta blanca (tomàquet, pebrot, tonyina) Bacallà al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps	Minestra de verdures Pollastre al forn amb llit de tomàquet Fruita del temps	Sopa de tomàquet Espaguetis* amb salsa de tomàquet i espinacs Fruita del temps
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



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.

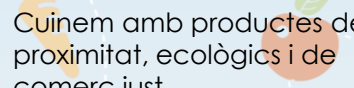
*Pasta, pa i farines sense gluten i sense ou

Dietista-nutricionista Elena Juez Col. Num 382

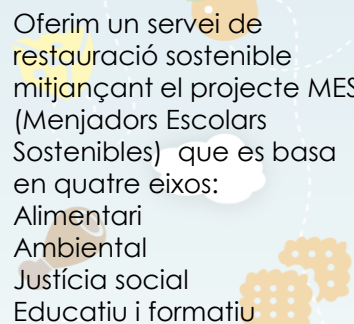
dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
12	13	14	15	16
Arròs 3 delícies (pèsol, pastanaga i fruita) Pit de pollastre a la planxa amb enciam i olives Fruita del temps	Macarrons amb tomàquet (SENSE formatge) Lluç al forn amb verdures Postra de soja	Crema de carbassó Gall d'indi al forn amb llit de tomàquet Fruita del temps	Amanida de cigrons (tomàquet, pebrot i tonyina) Bacallà al forn amb verdures Fruita del temps	Mongeta, pastanaga i patata Trita de d'espínacs amb enciam i remolatxa fruita del temps
19	20	21	22	23
Coliflor amb patates amb oli d'oliva Hamburguesa de vedella amb salsa de tomàquet i enciam Fruita del temps	Arròs amb xampinyons Gall d'indi estofat amb enciam i olives negres Postra de soja	Crema de pastanaga Trita de carbassó amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	Llenties estofades amb verdures Lluç al forn amb suquet Fruita del temps	Espaguetis al pesto suau Pollastre al forn amb enciam i tomàquet fruita del temps
26	27	28	29	30
Arròs integral amb tomàquet Llenguadina a l'andalusa amb enciam i olives Fruita del temps	Bròquil i patata Llom de porc confitat amb xampinyons Postra de soja	Empedrat de mongeta blanca (tomàquet, pebrot, tonyina) Bacallà al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps	Minestra de verdures Pit de pollastre al forn amb llit de tomàquet Fruita del temps	Sopa de tomàquet Espaguetis amb salsa de tomàquet i espínacs fruita del temps
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



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.

Dietista-nutricionista Elena Juez Col. Num 382

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
12	13	14	15	16
Arròs amb xampinyons Pit de pollastre a la planxa amb enciam i olives Fruita del temps	Macarrons* amb tomàquet (SENSE formatge) Lluç al forn amb verdures Postra de soja	Crema de carbassó Gall d'indi al forn amb llit de tomàquet Fruita del temps	Amanida de cigrons (tomàquet, pebrot i tonyina) Bacallà al forn amb verdures Fruita del temps	Mongeta, pastanaga i patata Bistec de vedella amb enciam i remolatxa Fruita del temps
19	20	21	22	23
Coliflor amb patates amb oli d'oliva Hamburguesa de vedella amb salsa de tomàquet i enciam Fruita del temps	Arròs amb xampinyons Gall d'indi estofat amb enciam i olives negres Postra de soja	Crema de pastanaga Salsitxes de porc amb enciam i pastanaga Fruita del temps	Llenties estofades amb verdures Lluç al forn amb suquet Fruita del temps	Espaguetis* al pesto suau Pollastre al forn amb enciam i tomàquet Fruita del temps
26	27	28	29	30
Arròs integral amb tomàquet Llenguadina a l'andalusa amb enciam i olives Fruita del temps	Bròquil i patata Llom de porc confitat amb xampinyons Postra de soja	Empedrat de mongeta blanca (tomàquet, pebrot, tonyina) Bacallà al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps	Minestra de verdures Pollastre al forn amb llit de tomàquet Fruita del temps	Sopa de tomàquet Espaguetis* amb salsa de tomàquet i espinacs 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.

*Pasta, pa i farines sense gluten i sense ou

Dietista-nutricionista Elena Juez Col. Num 382

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
12	13	14	15	16
Arròs 3 delícies (pèsol, pastanaga i fruita) Pit de pollastre a la planxa amb enciam i olives Fruita del temps	Macarrons * amb tomàquet i formatge Lluç al forn amb verdures Fruita del temps	Crema de carbassó Gall d'indi al forn amb llit de tomàquet Fruita del temps	Amanida de cigrons (tomàquet, pebrot i tonyina) Bacallà al forn amb verdures Fruita del temps	Mongeta, pastanaga i patata Trita de d'espínacs amb enciam i remolatxa fruita del temps
19	20	21	22	23
Coliflor amb patates amb oli d'oliva Hamburguesa de vedella amb salsa de tomàquet i enciam Fruita del temps	Arròs amb xampinyons Gall d'indi estofat amb enciam i olives negres Fruita del temps	Crema de pastanaga Trita de carbassó amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	Llenties estofades amb verdures Lluç al forn amb suquet Fruita del temps	Espaguetis* al pesto suau Pollastre al forn amb enciam i tomàquet fruita del temps
26	27	28	29	30
Arròs integral amb tomàquet Llenguadina al forn amb enciam i olives Fruita del temps	Bròquil i patata Llom de porc confitat amb xampinyons Fruita del temps	Empedrat de mongeta blanca (tomàquet, pebrot, tonyina) Bacallà al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps	Minestra de verdures Pollastre al forn amb llit de tomàquet Fruita del temps	Sopa de tomàquet Espaguetis* amb salsa de tomàquet i espínacs 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.


*Pasta, pa i farines sense gluten i sense ou

Dietista-nutricionista Elena Juez Col. Num 382

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
12	13	14	15	16
Arròs amb xampinyons, pastanaga i fruita) Hamburguesa amb enciam i olives Fruita del temps	Macarrons* amb tomàquet (SENSE formatge) Lluç al forn amb verdures Fruita del temps	Crema de carbassó Gall d'indi al forn amb llit de tomàquet Fruita del temps	Amanida de cigrons (tomàquet, pebrot i tonyina) Bacallà al forn amb verdures Fruita del temps	Mongeta, pastanaga i patata Bistec de vedella amb enciam i remolatxa Fruita del temps
19	20	21	22	23
Coliflor amb patates amb oli d'oliva Hamburguesa de vedella amb salsa de tomàquet i enciam Fruita del temps	Arròs amb xampinyons Gall d'indi estofat amb enciam i olives negres Fruita del temps	Crema de pastanaga Salsitxes de porc amb enciam i pastanaga Fruita del temps	Llenties estofades amb verdures Lluç al forn amb suquet Fruita del temps	Espaguetis* al pesto suau Pollastre al forn amb enciam i tomàquet Fruita del temps
26	27	28	29	30
Arròs integral amb tomàquet Llenguadina al forn amb enciam i olives Fruita del temps	Bròquil i patata Llom de porc confitat amb xampinyons Fruita del temps	Empedrat de mongeta blanca (tomàquet, pebrot, tonyina) Bacallà al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps	Minestra de verdures Pollastre al forn amb llit de tomàquet Fruita del temps	Vichyssoise Espaguetis* amb salsa de tomàquet i espinacs Fruita del temps
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



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, pa i farines sense gluten i sense ou

Dietista-nutricionista Elena Juez Col. Num 382

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
12	13	14	15	16
Arròs 3 delícies (pèsol, pastanaga i fruita) Hamburguesa amb enciam i olives Fruita del temps	Macarrons* amb tomàquet (SENSE formatge) Lluç al forn amb verdures Fruita del temps	Crema de carbassó Gall d'indi al forn amb llit de tomàquet Fruita del temps	Amanida de cigrons (tomàquet, pebrot i tonyina) Bacallà al forn amb verdures Fruita del temps	Mongeta, pastanaga i patata Trita de d'espínacs amb enciam i remolatxa fruita del temps
19	20	21	22	23
Coliflor amb patates amb oli d'oliva Hamburguesa amb salsa de tomàquet i enciam Fruita del temps	Arròs amb xampinyons Gall d'indi estofat amb enciam i olives negres Fruita del temps	Crema de pastanaga Trita de carbassó amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	Llenties estofades amb verdures Lluç al forn amb suquet Fruita del temps	Espaguetis* al pesto suau Pollastre al forn amb enciam i tomàquet fruita del temps
26	27	28	29	30
Arròs integral amb tomàquet Llengüadina al forn amb enciam i olives Fruita del temps	Bròquil i patata Llom de porc confitat amb xampinyons Fruita del temps	Empedrat de mongeta blanca (tomàquet, pebrot, tonyina) Bacallà al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps	Minestra de verdures Pollastre al forn amb llit de tomàquet Fruita del temps	Sopa de tomàquet Espaguetis* amb salsa de tomàquet i espínacs 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.

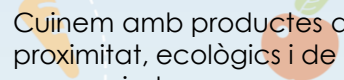
*Pasta, pa i farines sense gluten i sense ou

Dietista-nutricionista Elena Juez Col. Num 382

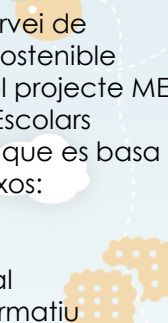
dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
12	13	14	15	16
Arròs 3 delícies (pèsol, pastanaga i fruita) Croquetes de pollastre amb enciam i olives Fruita del temps	Macarrons amb tomàquet i formatge Lluç al forn amb verdures logurt natural	Crema de carbassó Gall d'indi al forn amb llit de tomàquet Fruita del temps	Amanida de patata (tomàquet, pebrot i tonyina) Bacallà al forn amb verdures Fruita del temps	Mongeta, pastanaga i patata Trita de d'espínacs amb enciam i remolatxa Fruita del temps
19	20	21	22	23
Coliflor amb patates amb oli d'oliva Hamburguesa amb salsa de tomàquet i enciam Fruita del temps	Arròs amb xampinyons Gall d'indi estofat amb enciam i olives negres logurt natural	Crema de pastanaga Trita de carbassó amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	Fideus amb verdures Lluç al forn amb suquet Fruita del temps	Espaguetis al pesto suau Pollastre al forn amb enciam i tomàquet Fruita del temps
26	27	28	29	30
Arròs integral amb tomàquet Llenguadina a l'andalusa amb enciam i olives Fruita del temps	Bròquil i patata Llom de porc confitat amb xampinyons logurt natural	Pèsols i patata Croquetes de bacallà amb enciam i pastanaga Fruita del temps	Amanida russa (ou dur i tonyina) Pollastre al forn amb llit de tomàquet Fruita del temps	Sopa de tomàquet Canelons d'espínacs gratinats Fruita del temps
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



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.

Dietista-nutricionista Elena Juez Col. Num 382

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
12 Arròs 3 delícies (pèsol, pastanaga i truita) Hamburguesa amb enciam i olives Fruita del temps	13 Macarrons amb tomàquet i formatge Lluç al forn amb verdures logurt natural	14 Crema de carbassó Gall d'indi al forn amb llit de tomàquet Fruita del temps	15 Amanida de cigrons (tomàquet, pebrot i tonyina) Bacallà al forn amb verdures Fruita del temps	16 Mongeta, pastanaga i patata Truita de d'espínacs amb enciam i remolatxa Fruita del temps
19 Coliflor amb patates amb oli d'oliva Hamburguesa amb salsa de tomàquet i enciam Fruita del temps	20 Arròs amb xampinyons Gall d'indi estofat amb enciam i olives negres logurt natural	21 Crema de pastanaga Truita de carbassó amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	22 Llenties estofades amb verdures Lluç al forn amb suquet Fruita del temps	23 Espaguetis al pesto suau Pollastre al forn amb enciam i tomàquet Fruita del temps
26 Arròs integral amb tomàquet Llenguadina a l'andalusa amb enciam i olives Fruita del temps	27 Bròquil i patata Llom de porc confitat amb xampinyons logurt natural	28 Empedrat de mongeta blanca (tomàquet, pebrot, tonyina) Bacallà al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps	29 Minestra de verdures Pollastre al forn amb llit de tomàquet Fruita del temps	30 Sopa de tomàquet Espaguetis amb salsa de tomàquet i espínacs 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.

Dietista-nutricionista Elena Juez Col. Num 382

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
12	13	14	15	16
Arròs 3 delícies (pèsol, pastanaga i fruita) Pit de pollastre a la planxa amb enciam i olives Fruita del temps	Macarrons amb tomàquet (SENSE formatge) Remenat amb xampinyons Fruita del temps	Crema de carbassó Gall d'indi al forn amb llit de tomàquet Fruita del temps	Amanida de cigrons, tomàquet i pebrot i ceba (SENSE tonyina) Hamburguesa amb verdures Fruita del temps	Mongeta, pastanaga i patata Trita de d'espínacs amb enciam i remolatxa fruita del temps
19	20	21	22	23
Coliflor amb patates amb oli d'oliva Hamburguesa amb salsa de tomàquet i enciam Fruita del temps	Arròs amb xampinyons Gall d'indi estofat amb enciam i olives negres Fruita del temps	Crema de pastanaga Trita de carbassó amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	Llenties estofades amb verdures Salsitxes de porc al forn amb suquet Fruita del temps	Espaguetis al pesto suau Pollastre al forn amb enciam i tomàquet fruita del temps
26	27	28	29	30
Arròs integral amb tomàquet Llenguadina a l'andalusa amb enciam i olives Fruita del temps	Bròquil i patata Llom de porc confitat amb xampinyons Fruita del temps	Empedrat de mongeta blanca (tomàquet, pebrot, i ceba SENSE tonyina) Hamburguesa de vedella amb enciam i pastanaga Fruita del temps	Minestra de verdures Pollastre al forn amb llit de tomàquet Fruita del temps	Sopa de tomàquet Espaguetis amb salsa de tomàquet i espínacs fruita del temps
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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.

Dietista-nutricionista Elena Juez Col. Num 382