

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				1
4	5	6	7	8
11	<p>Arròs tres delícies</p> <p>Croquetes de pollastre amb amanida</p> <p>logurt natural</p>	<p>Macarrons amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç al forn</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Amanida de cigrons (tomàquet, pebrot i tonyina)</p> <p>Truita de patata i ceba</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>15</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Gall dindi estofat</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>18</p> <p>Mongeta tendra amb patata</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa</p> <p>amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Arròs amb xampinyons</p> <p>Bacallà al forn amb tomàquet i amanida</p> <p>Crema La Fageda</p>	<p>20</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre a l'allet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>21</p> <p>Llenties estofades amb verdures</p> <p>Ous farcits de tonyina i amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>22</p> <p>Amanida de pasta</p> <p>Llenguadina amb verdures</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>25</p> <p>Festiu</p>	<p>26</p> <p>Arròs integral amb tomàquet</p> <p>Truita de carbassó amb amaida</p> <p>logurt natural</p>	<p>27</p> <p>Mongeta seca estofada</p> <p>Butifarra de porc amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>28</p> <p>Amanida russa</p> <p>Pollastre al forn</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>29</p> <p>Pasta al pesto (oli d'oliva, alfàbrega i formatge ratllat)</p> <p>Perca al forn amb verdures</p> <p>Fruita del temps</p>

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.

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

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres				
*Cal verificar que cap dels ingredients utilitzats conté o pot contenir llegums i soja.				1				
4	5	6	7	8				
11	Arròs tres delícies (s/pèsols) Croquetes de pollastre amb amanida logurt natural	12	Macarrons amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb llit de tomàquet Fruita del temps	13	Amanida de patata (tomàquet, pebrot i tonyina) Trita de patata i ceba Fruita del temps	14	Crema de carbassó Gall dindi estofat Fruita del temps	15
18	Arròs amb xampinyons Bacallà al forn amb tomàquet i amanid Crema La Fageda	19	Crema de pastanaga Pollastre a l'allet Fruita del temps	20	Patates estofades amb verdures Ous farcits amb tonyina i amanida Fruita del temps	21	Amanida de pasta Llenguadina amb verdures Fruita del temps	22
25	Arròs integral amb tomàquet Trita de carbassó i amanida logurt natural	26	Bròquil i patata al vapor Butifarra* de porc amanida Fruita del temps	27	Amanida russa (s/pèsols) Pollastre al forn Fruita del temps	28	Pasta al pesto (oli d'oliva, alfàbrega i formatge ratllat) Perca al forn amb verdures Fruita del temps	29
Festiu								

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.

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

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres				
*Cal verificar que cap dels ingredients utilitzats conté o pot contenir fruits secs. **Fregits amb oli nou.				1				
4	5	6	7	8				
11	Arròs amb verdures Pollastre arrebossat** amb amanida logurt natural	12	Macarrons amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb amanida Fruita del temps	13	Amanida de cigrons (tomàquet, pebrot i tonyina) Trita de patata i ceba Fruita del temps	14	Crema de carbassó Gall dindi estofat Fruita del temps	15
18	Arròs amb xampinyons Bacallà al forn amb tomàquet i amanida Crema La Fageda	19	Crema de pastanaga Pollastre a l'allet Fruita del temps	20	Llenties estofades amb verdures Ous durs farcits amb tonyina i amanida Fruita del temps	21	Amanida de pasta Llenguadina al forn amb verdures Fruita del temps	22
25	Arròs integral amb tomàquet Trita de carbassó i amanida logurt natural	26	Mongeta seca estofada Butifarra de porc amanida Fruita del temps	27	Amanida russa Pollastre al forn Fruita del temps	28	Pasta al pesto (oli d'oliva, alfàbrega i formatge ratllat) Perca al forn amb verdures Fruita del temps	29
Festiu								

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.

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

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres					
<p>*Cal verificar que cap dels ingredients utilitzats conté o pot contenir ou.</p> <p>**Fregits amb oli nou.</p>				1					
4	5	6	7	8					
11	<p>Arròs tres delícies</p> <p>Pit de pollastre arrebossat** (ingrd.s/ou)</p> <p>amb amanida</p> <p>logurt natural</p>	12	<p>Macarrons* amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç al forn</p> <p>amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	13	<p>Amanida de cigrons (tomàquet, pebrot i tonyina)</p> <p>Bistec de vedella</p> <p>amb ceba potxada</p> <p>Fruita del temps</p>	14	<p>Crema de carbassó</p> <p>Gall dindi estofat</p> <p>Fruita del temps</p>	15	
<p>Mongeta tendra amb patata</p> <p>Hamburguesa* de vedella a la planxa</p> <p>amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	18	<p>Arròs amb xampinyons</p> <p>Bacallà al forn amb tomàquet</p> <p>i amanida</p> <p>Crema La Fageda</p>	19	<p>Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre a l'allet</p> <p>Fruita del temps</p>	20	<p>Llenties estofades amb verdures</p> <p>Tonyina a la planxa</p> <p>i amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	21	<p>Amanida de pasta*</p> <p>Llenguadina amb verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	22
<p>Festiu</p>	25	<p>Arròs integral amb tomàquet</p> <p>Filet de lluç a la planxa</p> <p>i amanida</p> <p>logurt natural</p>	26	<p>Mongeta seca estofada</p> <p>Butifarra* de porc</p> <p>amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	27	<p>Amanida russa (ingrd.s/ou)</p> <p>Pollastre al forn</p> <p>Fruita del temps</p>	28	<p>Pasta* al pesto (oli d'oliva i alfàbrega)(s/formatge ratllat)</p> <p>Perca al forn</p> <p>amb verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	29

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.

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

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres				
*Cal verificar que cap dels ingredients utilitzats conté o pot contenir gluten. **Fregits amb oli nou.				1				
4	5	6	7	8				
11	Arròs tres delícies Pit de pollastre arrebossat** (ingrd.s/glu) logurt natural	12	Macarrons* amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb amanida Fruita del temps	13	Amanida de cigrons (tomàquet, pebrot i tonyina) Truita de patata i ceba Fruita del temps	14	Crema de carbassó Gall dindi estofat Fruita del temps	15
18	Arròs amb xampinyons Bacallà amb tomàquet i amanida Crema La Fageda	19	Crema de pastanaga Pollastre a l'allet Fruita del temps	20	Llenties estofades amb verdures Ous durs farcits de tonyina i amanida Fruita del temps	21	Amanida de pasta* Llenguadina amb verdures Fruita del temps	22
25	Arròs integral amb tomàquet Truita de carbassó amb amanida logurt natural	26	Mongeta seca estofada Butifarra* de porc amanida Fruita del temps	27	Amanida russa Pollastre al forn Fruita del temps	28	Pasta* al pesto (oli d'oliva i alfàbrega)(s)/formatge ratllat Perca al forn amb verdures Fruita del temps	29
Festiu								

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.

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

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres					
<p>*Cal verificar que cap dels ingredients utilitzats conté o pot contenir gluten o lactosa.</p> <p>**Fregits amb oli nou.</p>				1					
4	5	6	7	8					
11	<p>Arròs tres delícies</p> <p>Pit de pollastre arrebossat** (ingrd.s/glu i s/lactosa)</p> <p>logurt natural</p>	12	<p>Macarrons* amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç al forn amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	13	<p>Amanida de cigrons (tomàquet, pebrot i tonyina)</p> <p>Truita de patata i ceba</p> <p>Fruita del temps</p>	14	<p>Crema de carbassó</p> <p>Gall dindi estofat</p> <p>Fruita del temps</p>	15	
<p>Mongeta tendra amb patata</p> <p>Hamburguesa* de vedella a la planxa</p> <p>amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	18	<p>Arròs amb xampinyons</p> <p>Bacallà amb tomàquet i amanida</p> <p>Crema La Fageda</p>	19	<p>Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre a l'allet</p> <p>Fruita del temps</p>	20	<p>Llenties estofades amb verdures</p> <p>Ous durs farcits de tonyina i amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	21	<p>Amanida de pasta*</p> <p>Llenguadina amb verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	22
<p>Festiu</p>	25	<p>Arròs integral amb tomàquet</p> <p>Truita de carbassó i amanida</p> <p>logurt natural</p>	26	<p>Mongeta seca estofada</p> <p>Butifarra* de porc amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	27	<p>Amanida russa (ingrd.s/glu i s/lactosa)</p> <p>Pollastre al forn</p> <p>Fruita del temps</p>	28	<p>Pasta* al pesto (oli d'oliva i alfàbrega)(s/formatge ratllat)</p> <p>Perca al forn amb verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	29

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.

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

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>*Cal verificar que cap dels ingredients utilitzats continguin productes làctics.</p> <p>**Fregits amb oli nou.</p>				1
4	5	6	7	8
11	<p>Arròs tres delícies</p> <p>Pit de pollastre arrebossat** amb amanida</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p>Macarrons amb salsa de tomàquet (ingrd.s/làctics)</p> <p>Lluç al forn amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Amanida de cigrons (tomàquet, pebrot i tonyina)</p> <p>Truita de patata i ceba</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Crema de carbassó</p> <p>Gall dindi estofat</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>Mongeta tendra amb patata</p> <p>Hamburguesa* de vedella a la planxa</p> <p>amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs amb xampinyons</p> <p>Bacallà amb tomàquet i amanida</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p>Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre a l'allet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Llenties estofades amb verdures</p> <p>Ous durs farcits de tonyina i amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Amanida de pasta</p> <p>Llenguadina amb verdures</p> <p>Fruita del temps</p>
25	<p>Arròs integral amb tomàquet</p> <p>Truita de carbassó i amanida</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p>Mongeta seca estofada</p> <p>Butifarra* de porc amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Amanida russa</p> <p>Pollastre al forn</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Pasta al pesto (oli d'oliva, alfàbrega)(s/ formatge ratllat)</p> <p>Perca al forn amb verdures</p> <p>Fruita del temps</p>
Festiu		26	27	28
		29		

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.

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

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres					
<p>*Cal verificar que cap dels ingredients utilitzats continguin productes làctics.</p> <p>**Fregits amb oli nou.</p>				1					
4	5	6	7	8					
11	<p>Arròs tres delícies</p> <p>Pit de pollastre arrebossat**</p> <p>amb amanida</p> <p>Postres de soia</p>	12	<p>Macarrons amb salsa de tomàquet (ingrd.s/làctics)</p> <p>Lluç al forn</p> <p>amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	13	<p>Amanida de cigrons (tomàquet, pebrot i tonyina)</p> <p>Truita de patata i ceba</p> <p>Fruita del temps</p>	14	<p>Crema de carbassó</p> <p>Gall dindi estofat</p> <p>Fruita del temps</p>	15	
<p>Mongeta tendra</p> <p>amb patata</p> <p>Hamburguesa* de vedella a la planxa</p> <p>amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	18	<p>Arròs amb xampinyons</p> <p>Bacallà amb tomàquet i amanida</p> <p>Postres de soia</p>	19	<p>Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre a l'allet</p> <p>Fruita del temps</p>	20	<p>Llenties estofades amb verdures</p> <p>Ous durs farcits de tonyina i amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	21	<p>Amanida de pasta</p> <p>Llenguadina amb verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	22
<p>Festiu</p>	25	<p>Arròs integral amb tomàquet</p> <p>Truita de carbassó i amanida</p> <p>Postres de soia</p>	26	<p>Mongeta seca estofada</p> <p>Butifarra* de porc amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	27	<p>Amanida russa (ingrd.s/làctics)</p> <p>Pollastre al forn</p> <p>Fruita del temps</p>	28	<p>Pasta al pesto (oli d'oliva, alfàbrega)(s/ formatge ratllat)</p> <p>Perca al forn</p> <p>amb verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	29

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.

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

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres					
*Cal verificar que cap dels ingredients utilitzats continguin productes làctics. **Fregits amb oli nou.				1					
4	5	6	7	8					
11	Arròs tres delícies Pit de pollastre arrebossat (ingrd.s/ou)** amb amanida Postres de soia	12	Macarons* amb salsa de tomàquet (ingrd.s/làctics) Lluç al forn amb amanida Fruita del temps	13	Amanida de cigrons (tomàquet, pebrot i tonyina) Bistec de vedella amb ceba potxada Fruita del temps	14	Crema de carbassó Gall dindi estofat Fruita del temps	15	
Mongeta tendra amb patata Hamburguesa* de vedella a la planxa amb amanida Fruita del temps	18	Arròs amb xampinyons Bacallà amb tomàquet i amanida Postres de soia	19	Crema de pastanaga Pollastre a l'allet Fruita del temps	20	Llenties estofades amb verdures Tonyina a la planxa i amanida Fruita del temps	21	Amanida de pasta* Llenguadina amb verdures Fruita del temps	22
Festiu	25	Arròs integral amb tomàquet Filet de lluç a la planxa i amanida Postres de soia	26	Mongeta seca estofada Butifarra* de porc amanida Fruita del temps	27	Amanida russa (ingrd.s/làctics i s/ou) Pollastre al forn Fruita del temps	28	Pasta* al pesto (oli d'oliva, alfàbrega)(s/ formatge ratllat) Perca al forn amb verdures Fruita del temps	29

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.

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

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	
<p>*Cal verificar que cap dels ingredients utilitzats continguin productes làctics i/o peix</p> <p>**Fregits amb oli nou.</p>				1	
4	5	6	7	8	
11	<p>Arròs tres delícies</p> <p>Pit de pollastre arrebossat**</p> <p>amb amanida</p> <p>logurt sense lactosa</p>	13	<p>Amanida de cigrons (tomàquet, pebrot i ceba)(s/tonyina)</p> <p>Truita de patata i ceba</p> <p>Fruita del temps</p>	15	<p>Crema de carbassó</p> <p>Gall dindi estofat</p> <p>Fruita del temps</p>
18	19	20	21	22	
<p>Mongeta tendra amb patata</p> <p>Hamburguesa* de vedella a la planxa</p> <p>amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs amb xampinyons</p> <p>Llom de porc a la planxa i amanida</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p>Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre a l'allet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Llenties estofades amb verdures</p> <p>Ous durs amb tomàquet i amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Amanida de pasta</p> <p>Llenguadina amb verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	
25	26	27	28	29	
<p>Festiu</p>	<p>Arròs integral amb tomàquet</p> <p>Truita de carbassó i amanida</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p>Mongeta seca estofada</p> <p>Butifarra* de porc amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Amanida russa (ingrd. s/làctics i s/peix)</p> <p>Pollastre al forn</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Pasta al pesto (oli d'oliva, alfàbrega)(s/ formatge ratllat)</p> <p>Bistec de vedella amb verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	

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.

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

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres					
*Cal verificar que cap dels ingredients utilitzats continguin productes làctics. **Fregits amb oli nou.				1					
4	5	6	7	8					
11	Arròs tres delícies Pit de pollastre arrebossat** amb amanida Postres de soia	12	Macarrons amb salsa de tomàquet (s/formatge) Lluç al forn amb amanida Fruita del temps	13	Amanida de cigrons (tomàquet, pebrot i tonyina) Trita de patata i ceba Fruita del temps	14	Crema de carbassó Gall dindi estofat Fruita del temps	15	
Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de porc* a la planxa amb amanida Fruita del temps	18	Arròs amb xampinyons Bacallà amb tomàquet i amanida Postres de soia	19	Crema de pastanaga Pollastre a l'allet Fruita del temps	20	Llenties estofades amb verdures Ous durs i amanida Fruita del temps	21	Amanida de pasta (ingrd.s/làctics) Llenguadina amb verdures Fruita del temps	22
Festiu	25	Arròs integral amb tomàquet Trita de carbassó (ingrd.s/làctics) i amanida Postres de soia	26	Mongeta seca estofada Butifarra* de porc amanida Fruita del temps	27	Amanida russa (ingrd.s/làctics) Pollastre al forn Fruita del temps	28	Pasta al pesto (oli d'oliva, alfàbrega)(s/formatge ratllat) Perca al forn amb verdures Fruita del temps	29

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.

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