


DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 Tallarins a la carbonara (gall dindi, crema de llet)  Crestes de tonyina  Enciam i pipes Fruita del temps	4 Amanida russa (patata, pastanaga, pèsols, mongeta tendra, ou dur i maionesa)  Butifarra de porc al forn  Enciam amanit Fruita del temps	5 Vichyssoise (crema freda de porros)  Pollastre al forn amb pesto  Patates xips Crema catalana	6 Amanida d'arròs tricolor (pebrot verd, vermell, groc i ceba)  Truita de carbassó  Fruita del temps	7 Amanida de mongeta pinta amb pebrot verd i vermell i daus de pastanaga  Bacallà al forn a la mel  Enciam i api Gelat
10	11	12  <b>Inici curs escolar</b>	13	14
17	18	19	20	21
	25	26	27	28

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, les llegums i l'arròs són **ecològiques**.

\* La fruita i verdures de **proximitat/ecològiques**.

\* Un cop a la setmana el pa serà integral.

\* La carn de **proximitat**: pollastre, gall dindi, vedella i porc.

\* Làctics La Fageda. Sucre integral de Panela BIO

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>3</p> <p>Tallarins saltats amb verdures</p> <p>Nuggets vegetals</p> <p>Enciam i pipes</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Amanida russa (patata, pastanaga, pèsols, mongeta tendra, ou dur i maionesa)</p> <p>Salsitxes vegetals al forn</p> <p>Enciam amanit</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Vichyssoise (crema freda de porros)</p> <p>Seità al forn amb pesto</p> <p>Patates xips</p> <p>Crema catalana</p>	<p>6</p> <p>Amanida d'arròs tricolor (pebrot verd, vermell, groc i ceba)</p> <p>Truita de carbassó</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>7</p> <p>Amanida de mongeta pinta amb pebrot verd i vermell i daus de nastanaga</p> <p>Tempe al forn a la mel</p> <p>Enciam i api</p> <p>Gelat</p>
10	11	<p>12</p>  <p>Inici curs escolar</p>	13	14
17	18	19	20	21
	25	26	27	28

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, les llegums i l'arròs són **ecològiques**.

\* La fruita i verdures de **proximitat/ecològiques**.

\* Un cop a la setmana el pa serà integral.

\* La carn de **proximitat**: pollastre, gall dindi, vedella i porc.

\* Làctics La Fageda. Sucre integral de Panela BIO