

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Tallarins amb verduretes (carbassó, albergínia, pastanaga i ceba) 2</p> <p>Salsitxes de porc amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Amanida de patata (patata, ceba, pebrot vermell, olives negres i julivert) 3</p> <p>Bunyols de bacallà</p> <p>Enciam i api</p> <p>logurt natural</p>	<p>Bledes i patata amb oli d'all confitat 4</p> <p>Pollastre al forn amb prunes</p> <p>Enciam amanit</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs tres delícies vegetal (mongeta t., pastanaga i blat de moro) 5</p> <p>Truita d'espínacs</p> <p>Enciam i pipes</p> <p>Gelat</p>	<p>Amanida de cigrons i tonyina (cigrons, tomàquet, ceba i tonyina) 6</p> <p>Escalopa de vedella</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>Amanida d'arròs tricolor (pebrot verd, vermell, groc i ceba) 9</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa</p> <p>Enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Corbatins al pesto (oli d'oliva, alfàbrega i formatge ratllat) 10</p> <p>Ous durs amb salsa de tomàquet</p> <p>logurt natural</p>	<p>Amanida de lleties (lleties, enciam, pastanaga, blat de moro i ceba) 11</p> <p>Calamars a la romana</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Pastís de patata i coliflor gratinat 12</p> <p>Gall dindi a la llimona</p> <p>Gelat</p>	<p>Macarrons napolitana amb formatge ratllat 13</p> <p>Peix arrebossat</p> <p>Enciam i raves</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>Espirals amb pisto 16</p> <p>Llom de porc adobat</p> <p>Enciam i remolatxa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Amanida alemanya (patata, cogombre, ceba, frankfurt i maionesa) 17</p> <p>Aletes de pollastre marinades</p> <p>Enciam amanit</p> <p>logurt natural</p>	<p>Arròs integral amb verduretes 18</p> <p>Salmó al forn amb anet</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Pèsols i patata saltats amb ceba 19</p> <p>Croquetes de pollastre</p> <p>Enciam i tomàquet</p> <p>Gelat</p>	<p>Crema de pastanaga i api 20</p> <p>Truita de patata i ceba</p> <p>Enciam i raves</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>Amanida russa (patata, pastanaga, pèsols, mongeta tendra, ou dur i maionesa) 23</p> <p>Salsitxes de porc al forn</p> <p>Enciam amanit</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Fideus amb verduretes del temps 24</p> <p>Crestes de tonyina</p> <p>Enciam i pipes</p> <p>logurt natural</p>	<p>Vichyssoise (crema freda de porros) 25</p> <p>Pollastre al forn amb pesto</p> <p>Patates xips</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs a la milanesa (ceba, tomàquet, pèsols, xampinyons i carn picada) 26</p> <p>Truita de carbassó</p> <p>Gelat</p>	<p>Empedrat de mongeta (tomàquet, pebrot verd, ceba, olives negres) 27</p> <p>Pizza de pernil i formatge</p> <p>Enciam i api</p> <p>Fruita del temps</p>
		<p>Bon Estiu!</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.

* Un cop a la setmana el pa serà integral.

* Aquest mes fruita: pera, taronja, poma, plàtan, nectarina, préssec, síndria.

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

* Làctics La Fageda. Sucre integral de Panella BIO



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Tallarins amb verduretes (carbassó, albergínia, pastanaga i ceba) 2</p> <p>Salsitxes d'au amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Amanida de patata (patata, ceba, pebrot vermell, olives negres i julivert) 3</p> <p>Bunyols de bacallà</p> <p>Enciam i api</p> <p>logurt natural</p>	<p>Bledes i patata amb oli d'all confitat 4</p> <p>Pollastre al forn amb prunes</p> <p>Enciam amanit</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs tres delícies vegetal (mongeta t., pastanaga i blat de moro) 5</p> <p>Truita d'espínacs</p> <p>Enciam i pipes</p> <p>Gelat</p>	<p>Amanida de cigrons i tonyina (cigrons, tomàquet, ceba i tonyina) 6</p> <p>Escalopa de vedella</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>Amanida d'arròs tricolor (pebrot verd, vermell, groc i ceba) 9</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa</p> <p>Enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Corbatins al pesto (oli d'oliva, alfàbrega i formatge ratllat) 10</p> <p>Ous durs amb salsa de tomàquet</p> <p>logurt natural</p>	<p>Amanida de lleties (lleties, enciam, pastanaga, blat de moro i ceba) 11</p> <p>Calamars a la romana</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Pastís de patata i coliflor gratinat 12</p> <p>Gall dindi a la llimona</p> <p>Gelat</p>	<p>Macarrons napolitana amb formatge ratllat 13</p> <p>Peix arrebossat</p> <p>Enciam i raves</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>Espirals amb pisto 16</p> <p>Verat escabetchat</p> <p>Enciam i remolatxa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Amanida alemanya (patata, cogombre, ceba, frankfurt vegetal i maionesa) 17</p> <p>Aletes de pollastre marinades</p> <p>Enciam amanit</p> <p>logurt natural</p>	<p>Arròs integral amb verduretes 18</p> <p>Salmó al forn amb anet</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Pèsols i patata saltats amb ceba 19</p> <p>Croquetes de pollastre</p> <p>Enciam i tomàquet</p> <p>Gelat</p>	<p>Crema de pastanaga i api 20</p> <p>Truita de patata i ceba</p> <p>Enciam i raves</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>Amanida russa (patata, pastanaga, pèsols, mongeta tendra, ou dur i maionesa) 23</p> <p>Salsitxes d'au al forn</p> <p>Enciam amanit</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Fideus amb verduretes del temps 24</p> <p>Crestes de tonyina</p> <p>Enciam i pipes</p> <p>logurt natural</p>	<p>Vichyssoise (crema freda de porros) 25</p> <p>Pollastre al forn amb pesto</p> <p>Patates xips</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs a la milanesa (ceba, tomàquet, pèsols i xampinyons) 26</p> <p>Truita de carbassó</p> <p>Gelat</p>	<p>Empedrat de mongeta (tomàquet, pebrot verd, ceba, olives negres) 27</p> <p>Pizza de formatge</p> <p>Enciam i api</p> <p>Fruita del temps</p>
		<p>Bon Estiu!</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.

* Un cop a la setmana el pa serà integral.

* Aquest mes fruita: pera, taronja, poma, plàtan, nectarina, préssec, síndria.

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

* Làctics La Fageda. Sucre integral de Panella BIO



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Tallarins amb verduretes (carbassó, albergínia, pastanaga i ceba) 2</p> <p>Salsitxes de porc amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita (no prèsec)</p>	<p>Amanida de patata (patata, ceba, pebrot vermell, olives negres i julivert) 3</p> <p>Bunyols de bacallà</p> <p>Enciam i api</p> <p>logurt natural</p>	<p>Bledes i patata amb oli d'all confitat 4</p> <p>Pollastre al forn amb prunes</p> <p>Enciam amanit</p> <p>Fruita (no prèsec)</p>	<p>Arròs tres delícies vegetal (mongeta t., pastanaga i blat de moro) 5</p> <p>Truita d'espínacs</p> <p>Enciam i pipes</p> <p>Gelat</p>	<p>Amanida de cigrons i tonyina (cigrons, tomàquet, ceba i tonyina) 6</p> <p>Escalopa de vedella</p> <p>Fruita (no prèsec)</p>
<p>Amanida d'arròs tricolor (pebrot verd, vermell, groc i ceba) 9</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa</p> <p>Enciam i olives</p> <p>Fruita (no prèsec)</p>	<p>Corbatins al pesto (oli d'oliva, alfàbrega i formatge ratllat) 10</p> <p>Ous durs amb salsa de tomàquet</p> <p>logurt natural</p>	<p>Amanida de lleties (lleties, enciam, pastanaga, blat de moro i ceba) 11</p> <p>Calamars a la romana</p> <p>Fruita (no prèsec)</p>	<p>Pastís de patata i coliflor gratinat 12</p> <p>Gall dindi a la llimona</p> <p>Gelat</p>	<p>Macarrons napolitana amb formatge ratllat 13</p> <p>Peix arrebossat</p> <p>Enciam i raves</p> <p>Fruita (no prèsec)</p>
<p>Espirals amb pisto 16</p> <p>Llom de porc adobat</p> <p>Enciam i remolatxa</p> <p>Fruita (no prèsec)</p>	<p>Amanida alemanya (patata, cogombre, ceba, frankfurt i maionesa) 17</p> <p>Aletes de pollastre marinades</p> <p>Enciam amanit</p> <p>logurt natural</p>	<p>Arròs integral amb verduretes 18</p> <p>Salmó al forn amb anet</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Fruita (no prèsec)</p>	<p>Pèsols i patata saltats amb ceba 19</p> <p>Croquetes de pollastre</p> <p>Enciam i tomàquet</p> <p>Gelat</p>	<p>Crema de pastanaga i api 20</p> <p>Truita de patata i ceba</p> <p>Enciam i raves</p> <p>Fruita (no prèsec)</p>
<p>Amanida russa (patata, pastanaga, pèsols, mongeta tendra, ou dur i maionesa) 23</p> <p>Salsitxes de porc al forn</p> <p>Enciam amanit</p> <p>Fruita (no prèsec)</p>	<p>Fideus amb verduretes del temps 24</p> <p>Crestes de tonyina</p> <p>Enciam i pipes</p> <p>logurt natural</p>	<p>Vichyssoise (crema freda de porros) 25</p> <p>Pollastre al forn amb pesto</p> <p>Patates xips</p> <p>Fruita (no prèsec)</p>	<p>Arròs a la milanesa (ceba, tomàquet, pèsols, xampinyons i carn picada) 26</p> <p>Truita de carbassó</p> <p>Gelat</p>	<p>Empedrat de mongeta (tomàquet, pebrot verd, ceba, olives negres) 27</p> <p>Pizza de pernil i formatge</p> <p>Enciam i api</p> <p>Fruita (no prèsec)</p>
		<p>Bon Estiu!</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.

* Un cop a la setmana el pa serà integral.

* Aquest mes fruita: pera, taronja, poma, plàtan, nectarina, préssec, síndria.

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

* Làctics La Fageda. Sucre integral de Panella **BIO**



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Tallarins amb verduretes (carbassó, albergínia, pastanaga i ceba) 2</p> <p>Salsitxes de porc amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita (no kiwi)</p>	<p>Amanida de patata (patata, ceba, pebrot vermell, olives negres i julivert) 3</p> <p>Abadejo al forn amb llit de tomàquet</p> <p>Enciam i api</p> <p>logurt natural</p>	<p>Bledes i patata amb oli d'all confitat 4</p> <p>Pollastre al forn amb prunes</p> <p>Enciam amanit</p> <p>Fruita (no kiwi)</p>	<p>Arròs tres delícies vegetal (mongeta t., pastanaga i blat de moro) 5</p> <p>Truita d'espínacs</p> <p>Enciam i raves</p> <p>Gelat</p>	<p>Amanida de cigrons i tonyina (cigrons, tomàquet, ceba i tonyina) 6</p> <p>Escalopa de vedella</p> <p>Fruita (no kiwi)</p>
<p>Amanida d'arròs tricolor (pebrot verd, vermell, groc i ceba) 9</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa</p> <p>Enciam i ceba</p> <p>Fruita (no kiwi)</p>	<p>Corbatins al pesto (oli d'oliva, alfàbrega i formatge ratllat) 10</p> <p>Ous durs amb salsa de tomàquet</p> <p>logurt natural</p>	<p>Amanida de lleties (lleties, enciam, pastanaga, blat de moro i ceba) 10</p> <p>Calamars a la romana</p> <p>Fruita (no kiwi)</p>	<p>Pastís de patata i coliflor gratinat 12</p> <p>Gall dindi a la llimona</p> <p>Gelat</p>	<p>Macarrons a la napolitana (s/formatge ratllat) 13</p> <p>Peix arrebossat</p> <p>Enciam i raves</p> <p>Fruita (no kiwi)</p>
<p>Espirals amb pisto 16</p> <p>Llom de porc adobat</p> <p>Enciam i remolatxa</p> <p>Fruita (no kiwi)</p>	<p>Amanida alemanya (patata, cogombre, ceba, frankfurt i maionesa) 17</p> <p>Aletes de pollastre marinades</p> <p>Enciam amanit</p> <p>logurt natural</p>	<p>Arròs integral amb verduretes 17</p> <p>Salmó al forn amb anet</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Fruita (no kiwi)</p>	<p>Pèsols i patata saltats amb ceba 19</p> <p>Croquetes de pollastre</p> <p>Enciam i tomàquet</p> <p>Gelat</p>	<p>Crema de pastanaga i api 20</p> <p>Truita de patata i ceba</p> <p>Enciam i raves</p> <p>Fruita (no kiwi)</p>
<p>Amanida russa (patata, pastanaga, pèsols, mongeta tendra, ou dur i maionesa) 23</p> <p>Salsitxes de porc al forn</p> <p>Enciam amanit</p> <p>Fruita (no kiwi)</p>	<p>Fideus amb verduretes del temps 24</p> <p>Crestes de tonyina</p> <p>Enciam i raves</p> <p>logurt natural</p>	<p>Vichyssoise (crema freda de porros) 25</p> <p>Pollastre al forn amb pesto</p> <p>Patata al caliu</p> <p>Fruita (no kiwi)</p>	<p>Arròs a la milanesa (ceba, tomàquet, pèsols, xampinyons i carn picada) 25</p> <p>Truita de carbassó</p> <p>Gelat</p>	<p>Empedrat de mongeta (tomàquet, pebrot verd i ceba) 27</p> <p>Fricandó de vedella</p> <p>Enciam i api</p> <p>Fruita (no kiwi)</p>
		<p>Bon Estiu!</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.

* Un cop a la setmana el pa serà integral.

* Aquest mes fruita: pera, taronja, poma, plàtan, nectarina, préssec, síndria.

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

* Làctics La Fageda. Sucre integral de Panella **BIO**

