

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Amanida de patata (patata, ceba, pebrot vermell, olives negres i julivert) 2 Salsitxes de porc amb salsa de tomàquet Fruita del temps	Tallarins amb verduretes (carbassó, albergínia, pastanaga i ceba) 3 Bunyols de bacallà Enciam i api logurt natural	Bledes i patata amb oli d'all confitat 4 Pollastre al forn amb prunes Enciam amanit Fruita del temps	Arròs tres delícies vegetal (mongeta t., pastanaga i blat de moro) 5 Truita d'espínacs Enciam i pipes Gelat	Amanida de cigrons i quinoa (cigrons, cogombre, tomàquet, ceba i quinoa) 6 Escalopa de vedella Fruita del temps
Amanida d'arròs (arròs, enciam tomàquet, cogombre, remolatxa i ceba) 9 Hamburguesa de vedella a la planxa Enciam i olives Fruita del temps	Mongeta, patata i pastanaga 10 Ous durs amb salsa de tomàquet logurt natural	Amanida de lleties (lleties, enciam, pastanaga, blat de moro i ceba) 11 Calamars a la romana Fruita del temps	Pastís de patata i coliflor gratinat 12 Gall dindi a la llimona Gelat	Macarrons amb pebrot vermell i orenga 13 Filet de lluç a les fines herbes Enciam i pipes Fruita del temps
Espirals amb pisto 16 Gall dindi en escabetx Enciam i remolatxa Fruita del temps	Amanida de patata (patata, ceba, pebrot vermell, olives negres i julivert) 17 Llom de porc adobat Enciam amanit logurt natural	Arròs integral amb verduretes 18 Salmó al forn amb anet Enciam i blat de moro Fruita del temps	Pèsols i patata saltats amb ceba 19 Croquetes de pollastre Enciam i tomàquet Gelat	Crema de pastanaga i api 20 Truita de patata i ceba Enciam i raves Fruita del temps
Amanida russa (patata, pastanaga, pèsols, mongeta tendra, ou dur i maionesa) 23 Braons de porc al forn Enciam amanit Fruita del temps	Fideus amb verduretes del temps 24 Crestes de tonyina Enciam i pipes logurt natural	Vichyssoise (crema freda de porros) 25 Pollastre al forn amb pesto Patates xips Fruita del temps	Amanida d'arròs (arròs, enciam tomàquet, cogombre, remolatxa i ceba) 26 Truita de carbassó Gelat	Empedrat de mongeta (tomàquet, pebrot verd, ceba, olives negres) 27 Bacallà al forn a la mel Enciam i api Fruita del temps
Paella d'arròs amb verdures de temporada 30 Escalopa de vedella Enciam i remolatxa Fruita del temps	Bròquil i patata al vapor 31 Ous durs amb Salsa Aurora logurt natural	Lleties estofades amb verduretes (carbassó, ceba i pebrot) Escalopa de pollastre Enciam i olives	#REF! #REF! #REF! #REF!	#REF! #REF! #REF! #REF!

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, poma, plàtan, nectarina, prèsec, síndria, meló.

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

* Làctics La Fageda. Sucre integral de Panela BIO

