

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 FESTIU	2 Amanida de cigrons i quinoa (cigrons, cogombre, tomàquet, ceba i quinoa) FESTIU Enciam amanit Fruita del temps	3 Crema freda de carbassa amb crostons FESTIU Pit de pebre verd Enciam i col lombarda Fruita del temps	4 Macarrons napolitana amb formatge ratllat FESTIU amb xampinyons Gelats
7 Llissanya de verdures gratinada FESTIU Pollastre amb salsa curri Enciam i olives Fruita del temps	8 Risotto de pèsols Vedella estofada amb pastanaga, ceba i mongeta tendra Fruita del temps	9 Crema de pastanaga, api i nap Truitada de carbassó Enciam i espàrrecs Fruita del temps	10 Wok de verdures campestres Mongeta blanca estofada Fruita del temps	11 Bròquil i patata al vapor Butifarra d'au al forn Enciam i tomàquet logurt natural
14 Crema de verdures del temps Truitada de patata i ceba Enciam i pebrot Fruita del temps	15 Macarrons integrals amb salsa rústica (ceba, tomàquet, olives negres i alfàbrega) Gall dindi a la cassola amb verdures Fruita del temps	16 Purè de patata i daus de carbassa gratinat Llom de porc adobat Enciam i olives Fruita del temps	17 Arròs tres delícies vegetal (mongeta t., pastanaga i blat de moro) Bacallà al forn amb daus de patata amb orenga logurt natural	18 Crema de bròquil i patata Cigrons amb quinoa Fruita del temps
21 Crema de coliflor i bolets Mongetes seques amb verdures Fruita del temps	22 Patates estofades amb verdures Magre de porc amb pinya, ceba i pastanaga Tomàquet al forn Fruita del temps	23 Tallarins integrals amb verdures Caella al forn amb julivert Enciam i remolatxa Fruita del temps	24 Sopa minestrone (juliana de verdures i pèsols) Pollastre al forn amb orenga Albergínia arrebossada Fruita del temps	25 Arròs amb sofregit de tomàquet Truitada d'espínacs Enciam i blat de moro logurt natural
28 Fideus amb verdures del temps Abadejo amb suc Tomàquet provençal Fruita del temps	29 Arròs integral amb xampinyons, ceba i pastanaga Mandonguilles vedella estofades amb verdures Enciam i olives Fruita del temps	30 Crema de carbassa amb crostons Truitada de patata i ceba Enciam i col lombarda Fruita del temps	31 Minestra de verdures imperial i patata Llenties estofades amb pastanaga i col Fruita del temps	31 Cigrons amb espínacs Hamburguesa de vedella amb ceba confitada logurt de cabdell

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

* Un cop a la setmana el pa serà integral.

* Aquest mes fruita: kiwi, mandarina, poma, taronja i plàtan.

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

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



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 FESTIU	2 Amanida de cigrons i quinoa (cigrons, cogombre, tomàquet, ceba i quinoa) FESTIU Enciam amanit Fruita del temps	3 Crema freda de carbassa amb crostons FESTIU Pit de pebre verd Enciam i col lombarda Fruita del temps	4 Macarrons napolitana amb formatge ratllat FESTIU amb xampinyons Gelats (ingred.s/lact)
7 Espinacs i patata al vapor FESTIU Pollastre amb salsa curri Enciam i ceba Fruita del temps	8 Risotto de pèsols Vedella estofada amb pastanaga, ceba i mongeta tendra Fruita del temps	9 Crema de pastanaga, api i nap Truitada de carbassó Enciam i espàrrecs Fruita del temps	10 Wok de verdures campestres Mongeta blanca estofada Fruita del temps	11 Bròquil i patata al vapor Butifarra d'au al forn Enciam i tomàquet logurt natural
14 Crema de verdures del temps Truitada de patata i ceba Enciam i pebrot Fruita del temps	15 Macarrons integrals amb salsa rústica (ceba, tomàquet i alfàbrega) Gall dindi a la cassola amb verdures Fruita del temps	16 Puré de patata i daus de carbassa gratinat Llom de porc adobat Enciam i ceba Fruita del temps	17 Arròs tres delícies vegetal (mongeta t., pastanaga i blat de moro) Bacallà al forn amb daus de patata amb orenga logurt natural	18 Crema de bròquil i patata Cigrons amb quinoa Fruita del temps
21 Crema de coliflor i bolets Mongetes seques amb verdures Fruita del temps	22 Patates estofades amb verdures Magre de porc amb pinya, ceba i pastanaga Tomàquet al forn Fruita del temps	23 Tallarins integrals amb verdures Caella al forn amb julivert Enciam i remolatxa Fruita del temps	24 Sopa minestrone (juliana de verdures i pèsols) Pollastre al forn amb orenga Albergínia al forn Fruita del temps	25 Arròs amb sofregit de tomàquet Truitada d'espinacs Enciam i blat de moro logurt natural
28 Fideus amb verdures del temps Abadejo amb suc Tomàquet provençal Fruita del temps	29 Arròs integral amb xampinyons, ceba i pastanaga Mandonguilles vedella estofades amb verdures Enciam i ceba Fruita del temps	30 Crema de carbassa amb crostons Truitada de patata i ceba Enciam i col lombarda Fruita del temps	31 Minestra de verdures imperial i patata Llenties estofades amb pastanaga i col Fruita del temps	FESTIU Cigrons amb espinacs Hamburguesa de vedella amb ceba confitada logurt de cabdell

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

* Un cop a la setmana el pa serà integral.

* Aquest mes fruita: kiwi, mandarina, poma, taronja i plàtan.

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

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



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 FESTIU	2 Amanida de cigrons i quinoa (cigrons, cogombre, tomàquet, ceba i quinoa) FESTIU Enciam amanit Fruita (NO PARAGUAYO)	3 Crema freda de carbassa amb crostons FESTIU Pit de pebre verd Enciam i col lombarda Fruita (NO PARAGUAYO)	4 Macarrons napolitana amb formatge ratllat FESTIU amb xampinyons Gelats
7 Llissanya de verdures gratinada FESTIU Pollastre amb salsa curri Enciam i olives Fruita (NO PARAGUAYO)	8 Risotto de pèsols Vedella estofada amb pastanaga, ceba i mongeta tendra Fruita (NO PARAGUAYO)	9 Crema de pastanaga, api i nap Truita de carbassó Enciam i espàrrecs Fruita (NO PARAGUAYO)	10 Wok de verdures camperes Mongeta blanca estofada Fruita (NO PARAGUAYO)	11 Bròquil i patata al vapor Butifarra d'au al forn Enciam i tomàquet logurt natural
14 Crema de verdures del temps Truita de patata i ceba Enciam i pebrot Fruita (NO PARAGUAYO)	15 Macarrons integrals amb salsa rústica (ceba, tomàquet, olives negres i alfàbrega) Gall dindi a la cassola amb verduretes Fruita (NO PARAGUAYO)	16 Puré de patata i daus de carbassa gratinat Llom de porc adobat Enciam i olives Fruita (NO PARAGUAYO)	17 Arròs tres delícies vegetal (mongeta t., pastanaga i blat de moro) Bacallà al forn amb daus de patata amb orenga logurt natural	18 Crema de bròquil i patata Cigrons amb quinoa Fruita (NO PARAGUAYO)
21 Crema de coliflor i bolets Mongetes seques amb verdures Fruita (NO PARAGUAYO)	22 Patates estofades amb verduretes Magre de porc amb pinya, ceba i pastanaga Tomàquet al forn Fruita (NO PARAGUAYO)	23 Tallarins integrals amb verdures Caella al forn amb julivert Enciam i remolatxa Fruita (NO PARAGUAYO)	24 Sopa minestrone (juliana de verdures i pèsols) Pollastre al forn amb orenga Albergínia al forn Fruita (NO PARAGUAYO)	25 Arròs amb sofregit de tomàquet Truita d'espínacs Enciam i blat de moro logurt natural
28 Fideus amb verduretes del temps Abadejo amb suc Tomàquet provençal Fruita (NO PARAGUAYO)	29 Arròs integral amb xampinyons, ceba i pastanaga Mandonguilles vedella estofades amb verdures Enciam i olives Fruita (NO PARAGUAYO)	30 Crema de carbassa amb crostons Truita de patata i ceba Enciam i col lombarda Fruita (NO PARAGUAYO)	31 Minestra de verdures imperial i patata Llenties estofades amb pastanaga i col Fruita (NO PARAGUAYO)	#N/A #N/A #N/A

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

* Un cop a la setmana el pa serà integral.

* Aquest mes fruita: kiwi, mandarina, poma, taronja i plàtan.

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

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



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 FESTIU	2 Amanida de cigrons i quinoa (cigrons, cogombre, tomàquet, ceba i quinoa) FESTIU Enciam amanit Fruita (NO KIWI)	3 Crema freda de carbassa amb crostons FESTIU Pit de pebre verd Enciam i col lombarda Fruita (NO KIWI)	4 Macarrons napolitana amb formatge ratllat FESTIU amb xampinyons Gelats
7 Llissanya de verdures gratinada FESTIU Pollastre amb salsa curri Enciam i olives Fruita (NO KIWI)	8 Risotto de pèsols Vedella estofada amb pastanaga, ceba i mongeta tendra Fruita (NO KIWI)	9 Crema de pastanaga, api i nap Truita de carbassó Enciam i espàrrecs Fruita (NO KIWI)	10 Wok de verdures campestres Mongeta blanca estofada Fruita (NO KIWI)	11 Bròquil i patata al vapor Butifarra d'au al forn Enciam i tomàquet logurt natural
14 Crema de verdures del temps Truita de patata i ceba Enciam i pebrot Fruita (NO KIWI)	15 Macarrons integrals amb salsa rústica (ceba, tomàquet, olives negres i alfàbrega) Gall dindi a la cassola amb verdures Fruita (NO KIWI)	16 Puré de patata i daus de carbassa gratinat Llom de porc adobat Enciam i olives Fruita (NO KIWI)	17 Arròs tres delícies vegetal (mongeta t., pastanaga i blat de moro) Bacallà al forn amb daus de patata amb orenga logurt natural	18 Crema de bròquil i patata Cigrons amb quinoa Fruita (NO KIWI)
21 Crema de coliflor i bolets Mongetes seques amb verdures Fruita (NO KIWI)	22 Patates estofades amb verdures Magre de porc amb pinya, ceba i pastanaga Tomàquet al forn Fruita (NO KIWI)	23 Tallarins integrals amb verdures Caella al forn amb julivert Enciam i remolatxa Fruita (NO KIWI)	24 Sopa minestrone (juliana de verdures i pèsols) Pollastre al forn amb orenga Albergínia al forn Fruita (NO KIWI)	25 Arròs amb sofregit de tomàquet Truita d'espínacs Enciam i blat de moro logurt natural
28 Fideus amb verdures del temps Abadejo amb suc Tomàquet provençal Fruita (NO KIWI)	29 Arròs integral amb xampinyons, ceba i pastanaga Mandonguilles vedella estofades amb verdures Enciam i olives Fruita (NO KIWI)	30 Crema de carbassa amb crostons Truita de patata i ceba Enciam i col lombarda Fruita (NO KIWI)	31 Minestra de verdures imperial i patata Llenties estofades amb pastanaga i col Fruita (NO KIWI)	#N/A #N/A #N/A

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

* Un cop a la setmana el pa serà integral.

* Aquest mes fruita: kiwi, mandarina, poma, taronja i plàtan.

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

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



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 FESTIU	2 Amanida de cigrons i quinoa (cigrons, cogombre, tomàquet, ceba i quinoa) FESTIU Ballet d'amentó Enciam amanit Fruita del temps	3 Crema freda de carbassa amb crostons FESTIU Pit de pebró verd Enciam i col lombarda Fruita del temps	4 Macarrons* a la napolitana (sformatge ratllat) FESTIU amb xampinyons iogurt sense lactosa
7 Espinacs i patata al vapor FESTIU Pollastre amb salsa curri Enciam i olives Fruita del temps	8 Risotto de pèsols Vedella estofada amb pastanaga, ceba i mongeta tendra Fruita del temps	9 Crema de pastanaga, api i nap Tofu amb carbassó al forn Enciam i espàrrecs Fruita del temps	10 Wok de verdures camperes Mongeta blanca estofada Fruita del temps	11 Bròquil i patata al vapor Butifarra d'au al forn Enciam i tomàquet Postres de soia
14 Crema de verdures del temps Tofu amb daus de patata i ceba Enciam i pebrot Fruita del temps	15 Macarrons* amb salsa rústica (ceba, tomàquet, olives negres i alfàbrega) Gall dindi a la cassola amb verduretes Fruita del temps	16 Puré de patata i daus de carbassa (s/gratinar) Llom de porc adobat Enciam i olives Fruita del temps	17 Arròs tres delícies vegetal (mongeta t., pastanaga i blat de moro) Bacallà al forn amb daus de patata amb orenga Postres de soia	18 Crema de bròquil i patata Cigrons amb quinoa Fruita del temps
21 Crema de coliflor i bolets Mongetes seques amb verdures Fruita del temps	22 Patates estofades amb verduretes Magre de porc amb pinya, ceba i pastanaga Tomàquet al forn Fruita del temps	23 Tallarins* amb verdures Caella al forn amb julivert Enciam i remolatxa Fruita del temps	24 Sopa minestrone (juliana de verdures i pèsols) Pollastre al forn amb orenga Albergínia al forn Fruita del temps	25 Arròs amb sofregit de tomàquet i orenga Seità amb espinacs saltats Enciam i blat de moro Postres de soia
28 Fideus* amb verduretes del temps Abadejo amb suc Tomàquet provençal Fruita del temps	29 Arròs integral amb xampinyons, ceba i pastanaga Mandonguilles de vedella estofades amb verdures Enciam i olives Fruita del temps	30 Crema de carbassa Tempe amb daus de patata i ceba Enciam i col lombarda Fruita del temps	31 Minestra de verdures imperial i patata Llenties estofades amb pastanaga i col Fruita del temps	31 Cigrons amb espinacs Hamburguesa de vedella amb ceba confitada Compota de fruites

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

* Un cop a la setmana el pa serà integral.

* Aquest mes fruita: kiwi, mandarina, poma, taronja i plàtan.

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

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



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 FESTIU	2 Amanida de cigrons i quinoa (cigrons, cogombre, tomàquet, ceba i quinoa) FESTIU Ballet d'amentó Enciam amanit Fruita del temps	3 Crema freda de carbassa amb crostons FESTIU Pit de pebró verd Enciam i col lombarda Fruita del temps	4 Macarrons* a la napolitana (sformatge ratllat) FESTIU amb xampinyons iogurt sense lactosa
7 Espinacs i patata al vapor FESTIU Pollastre amb salsa curri Enciam i olives Fruita del temps	8 Risotto de pèsols Vedella estofada amb pastanaga, ceba i mongeta tendra Fruita del temps	9 Crema de pastanaga, api i nap Tofu amb carbassó al forn Enciam i espàrrecs Fruita del temps	10 Wok de verdures campestres Mongeta blanca estofada Fruita del temps	11 Bròquil i patata al vapor Butifarra d'au al forn Enciam i tomàquet Postres de soia
14 Crema de verdures del temps Tofu amb daus de patata i ceba Enciam i pebrot Fruita del temps	15 Macarrons* amb salsa rústica (ceba, tomàquet, olives negres i alfàbrega) Gall dindi a la cassola amb verduretes Fruita del temps	16 Puré de patata i daus de carbassa (s/gratinar) Llom de porc adobat Enciam i ceba Fruita del temps	17 Arròs tres delícies vegetal (mongeta t., pastanaga i blat de moro) Bacallà al forn amb daus de patata amb orenga Postres de soia	18 Crema de bròquil i patata Cigrons amb quinoa Fruita del temps
21 Crema de coliflor i bolets Mongetes seques amb verdures Fruita del temps	22 Patates estofades amb verduretes Magre de porc amb pinya, ceba i pastanaga Tomàquet al forn Fruita del temps	23 Tallarins* amb verdures Caella al forn amb julivert Enciam i remolatxa Fruita del temps	24 Sopa minestrone (juliana de verdures i pèsols) Pollastre al forn amb orenga Albergínia al forn Fruita del temps	25 Arròs amb sofregit de tomàquet Seità amb espinacs saltats Enciam i blat de moro Postres de soia
28 Fideus* amb verduretes del temps Abadejo amb suc Tomàquet provençal Fruita del temps	29 Arròs integral amb xampinyons, ceba i pastanaga Mandonguilles vedella estofades amb verdures Enciam i ceba Fruita del temps	30 Crema de carbassa amb crostons Tempe amb daus de patata i ceba Enciam i col lombarda Fruita del temps	31 Minestra de verdures imperial i patata Llenties estofades amb pastanaga i col Fruita del temps	#N/A #N/A #N/A

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

* Un cop a la setmana el pa serà integral.

* Aquest mes fruita: kiwi, mandarina, poma, taronja i plàtan.

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

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



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU	4 FESTIU
7 FESTIU	8 Risotto de pèsols Vedella estofada amb pastanaga, ceba i mongeta tendra Fruita del temps	9 Crema de pastanaga, api i nap Truitada de carbassó Enciam i espàrrecs Fruita del temps	10 Wok de verdures campestres Mongeta blanca estofada Fruita del temps	11 Bròquil i patata al vapor Butifarra d'au al forn Enciam i tomàquet logurt natural
14 Crema de verdures del temps Truitada de patata i ceba Enciam i pebrot Fruita del temps	15 Macarrons amb salsa rústica (ceba, tomàquet i alfàbrega) Gall dindi a la cassola amb verduretes Fruita del temps	16 Puré de patata i daus de carbassa gratinat Llom de porc adobat Enciam i ceba Fruita del temps	17 Arròs tres delícies vegetal (mongeta t., pastanaga i blat de moro) Seità al forn amb daus de patata amb orenga logurt natural	18 Crema de bròquil i patata Cigrons amb quinoa Fruita del temps
21 Crema de coliflor i bolets Mongetes seques amb verdures Fruita del temps	22 Patates estofades amb verduretes Magre de porc amb pinya, ceba i pastanaga Tomàquet al forn Fruita del temps	23 Tallarins integrals amb verdures Tofu al forn amb all i julivert Enciam i remolatxa Fruita del temps	24 Sopa minestrone (juliana de verdures i pèsols) Pollastre al forn amb orenga Albergínia al forn Fruita del temps	25 Arròs amb sofregit de tomàquet Truitada d'espínacs Enciam i blat de moro logurt natural
28 Fideus amb verduretes del temps Tempe amb verdures Tomàquet provençal Fruita del temps	29 Arròs integral amb xampinyons, ceba i pastanaga Mandonguilles de vedella estofades amb verdures Enciam i ceba Fruita del temps	30 Crema de carbassa Truitada de patata i ceba Enciam i col lombarda Fruita del temps	31 Minestra de verdures imperial i patata Llenties estofades amb pastanaga i col 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.

* La pasta, llegum i arròs són **ecològiques**.
La fruita i verdures de **proximitat/ecològiques**.

* Un cop a la setmana el pa serà integral.

* Aquest mes fruita: kiwi, mandarina, poma, taronja i plàtan.

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

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



sopars

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	Vichissoise 8 Tonyina a la planxa patata panadera Fruita	Graellada de verdures 9 i patata al caliu Bistec a la planxa Fruita	Plat únic: 10 Quinoa amb verdures i tofu al curri Fruita	Sopa de ceba 11 vegetal Filet de lluç i amanida Fruita
Crema de verdura 14 amb crostons Xai al forn Fruita	Arròs 15 saltat amb verdures Croquetes de bacallà Fruita	Brou vegetal amb pasta 16 Truita d'alls tendres escarola i xerris Fruita	Carxofes 17 i favetes al forn Bistec de vedella Fruita	Espinacs 18 a la catalana Salsitxes vegetals al forn Fruita
Espirals amb 21 salsa de bolets Conill a la cassola Fruita	Crema de 22 carbassa i api Truita de patata Fruita	Arròs amb 23 col i fèsols Gall dindi i amanida Iogurt	Minestra 24 saltada amb patata Salmó al forn Fruita	Plat únic: 25 Pèsols amb pastanaga i blat de moro Poma al forn
Crema de coliflor 28 Truita francesa amb formatge Fruita	Pastís de puré de 29 patata i xirivia Orada al forn Fruita	Bròquil i patata 30 Gall dindi a la planxa amb timbalet d'arròs Iogurt	Brou de peix 31 amb pèsols Tempe amb verdures Fruita	

Sopar saludable



Fruites i verdures
de temporada
e verdures amb crostons

Carxofa
Api
Albergínia
Bròquil
Xirivia
Romanescu
Pastanaga
Alvocat
Granada
Llimona
Mandarina
Codony
Pera



BON PROFIT!

Sabies que...

La producció agroalimentària ecològica és un sistema de producció d'aliments d'elevada qualitat obtinguts mitjançant les tècniques més respectuoses amb el medi ambient. En aquest no s'utilitzen pesticides o fertilitzants obtenint així aliments naturals, saludables i amb totes les seves propietats nutritives. Aquesta producció està la U.E. on s'estableixen les exigències en el camp de la producció vegetal i animal, l'elaboració i comercialització de productes i també el sistema d'inspecció, certificació i etiquetatge.



Etiquetatge dels productes eco

En aliments a granel, productes dins de cistlles o comandes per enviar a consumidor final o productes elaborats en el mateix punt de venda i es venen sense envasar i/o etiquetar com per exemple pa, pastissos, carn... Els establiments o empreses han de notificar la seva activitat i rebre el control del CCPAE.

Aliments envasats i etiquetats: com per exemple una ampolla d'oli, fruita envasada... caldrà que especifiqui a la seva etiqueta el següent: Nom de l'empresa responsable del producte i Codi de l'entitat de certificació: CCPAE



Quins logotips hi trobarem?



Aquest sistema s'aplica al llarg de tota la cadena, des del camp i la granja, fins que el producte queda disposat al consumidor final.

