


DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Crema de carbassó amb rostes</p> <p>7</p> <p>FESTIU</p> <p>Enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs amb sofregit de tomàquet</p> <p>8</p> <p>Truita de carbassó</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Brou vegetal amb fideus</p> <p>9</p> <p>Mongeta blanca estofada amb pebrot verd i porro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Bròquil i patata al vapor</p> <p>10</p> <p>Butifarra d'au al forn</p> <p>Enciam i pipes</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Corbatins al pesto (oli d'oliva, alfàbrega i formatge ratllat)</p> <p>11</p> <p>Ous durs amb samfaina</p> <p>Enciam amanit</p> <p>logurt natural</p>
<p>Espaguetis a la Siciliana (tomàquet i olives negres)</p> <p>14</p> <p>Gall dindi a la cassola amb verduretes</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Purè de patata i daus de carbassa gratinat</p> <p>15</p> <p>Llom de porc adobat</p> <p>Enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs tres delícies vegetal (mongeta t., pastanaga i blat de moro)</p> <p>16</p> <p>Calamars a la romana</p> <p>Enciam amanit</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Crema de verdures del temps</p> <p>17</p> <p>Cigrons amb espinacs</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Trinxat de la Cerdanya vegetal</p> <p>18</p> <p>Truita de pebrot</p> <p>Enciam i remolatxa</p> <p>logurt natural</p>
<p>Patates estofades amb verduretes</p> <p>21</p> <p>Escalopa de pollastre</p> <p>Enciam amanit</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Macarrons napolitana amb formatge ratllat</p> <p>22</p> <p>Caella al forn amb julivert</p> <p>Enciam i remolatxa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Viatge per Holanda: </p> <p>23</p> <p>Groentesoep (sopa de verdures holandesa)</p> <p>Pollastrat al forn amb farigola</p> <p>Hachée (estofat holandès)</p> <p>Patates xips</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs integral amb carxofes i bolets</p> <p>24</p> <p>Remenat d'ou amb xampinyons</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Crema de porros i quinoa</p> <p>25</p> <p>Llenties estofades amb pastanaga col</p> <p>logurt natural</p>
<p>Crema de pastanaga i api</p> <p>28</p> <p>Truita de patata i ceba</p> <p>Enciam i col lombarda</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Fideus amb verduretes del temps</p> <p>29</p> <p>Seitó arrebossat</p> <p>Enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Wok de verdures campestres</p> <p>30</p> <p>Risotto de pèsols</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Bledes i patata amb oli confitat</p> <p>31</p> <p>Aletes de pollastre marinades</p> <p>Enciam i remolatxa</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 **ecològiques**.
La fruita i verdures de **proximitat/ecològiques**.

* Un cop a la setmana el pa serà integral.

* Aquest mes fruita: pera, taronja, poma, plàtan i mandarina

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

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



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Crema de carbassó amb rostes 7 FESTIU Enciam i tomàquet Fruita del temps	Arròs amb sofregit de tomàquet 8 Truita de carbassó Fruita del temps	Brou vegetal amb fideus 9 Mongeta blanca estofada amb pebrot verd i porro Fruita del temps	Bròquil i patata al vapor 10 Butifarra d'au al forn Enciam i pipes Fruita del temps	Corbatins al pesto (oli d'oliva, alfàbrega i formatge ratllat) 11 Ous durs amb samfaina Enciam amanit logurt natural
Espaguetis a la Siciliana (tomàquet i olives negres) 14 Gall dindi a la cassola amb verduretes Fruita del temps	Puré de patata i daus de carbassa gratinat 15 Bistec de vedella a la planxa Enciam i olives Fruita del temps	Arròs tres delícies vegetal (mongeta t., pastanaga i blat de moro) 16 Calamars a la romana Enciam amanit Fruita del temps	Crema de verdures del temps 17 Cigrons amb espinacs Fruita del temps	Trinxat de la Cerdanya vegetal 18 Truita de pebrot Enciam i remolatxa logurt natural
Patates estofades amb verduretes 21 Escalopa de pollastre Enciam amanit Fruita del temps	Macarrons napolitana amb formatge ratllat 22 Caella al forn amb julivert Enciam i remolatxa Fruita del temps	Viatge per Holanda:  23 Groentesoep (sopa de verdures holandesa) Pollastre al forn amb farigola Hachée (estofat holandès amb vedella) Patates xips Fruita del temps	Arròs integral amb carxofes i bolets 24 Remenat d'ou amb xampinyons Enciam i blat de moro Fruita del temps	Crema de porros i quinoa 25 Llenties estofades amb pastanaga col logurt natural
Crema de pastanaga i api 28 Truita de patata i ceba Enciam i col lombarda Fruita del temps	Fideus amb verduretes del temps 29 Seitó arrebossat Enciam i pastanaga Fruita del temps	Wok de verdures campestres 30 Risotto de pèsols Fruita del temps	Bledes i patata amb oli confitat 31 Aletes de pollastre marinades Enciam i remolatxa 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: pera, taronja, poma, plàtan i mandarina

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

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



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Crema de carbassó amb rostes 7 FESTIU Enciam i tomàquet Fruita del temps	Arròs amb sofregit de tomàquet 8 Truita de carbassó Fruita del temps	Brou vegetal amb fideus 9 Mongeta blanca estofada amb pebrot verd i porro Fruita del temps	Bròquil i patata al vapor 10 Butifarra d'au al forn Enciam i pipes Fruita del temps	Corbatins al pesto (oli d'oliva, alfàbrega i formatge ratllat) 11 Ous durs amb samfaina Enciam amanit logurt natural
Espaguetis a la Siciliana (tomàquet i olives negres) 14 Gall dindi a la cassola amb verduretes Fruita del temps	Puré de patata i daus de carbassa gratinat 15 Llom de porc adobat Enciam i olives Fruita del temps	Arròs tres delícies vegetal (mongeta t., pastanaga i blat de moro) 16 Pit de pollastre a la planxa Enciam amanit Fruita del temps	Crema de verdures del temps 17 Cigrons amb espinacs Fruita del temps	Trinxat de la Cerdanya vegetal 18 Truita de pebrot Enciam i remolatxa logurt natural
Patates estofades amb verduretes 21 Pernilets de pollastre rostits Enciam amanit Fruita del temps	Macarrons napolitana amb formatge ratllat 22 Llom de porc a la planxa amb julivert Enciam i remolatxa Fruita del temps	Viatge per Holanda:  23 Groentesoep (sopa de verdures holandesa) Pollastre al forn amb farigola Hachée (estofat holandès) Patates xips Fruita del temps	Arròs integral amb carxofes i bolets 24 Remenat d'ou amb xampinyons Enciam i blat de moro Fruita del temps	Crema de porros i quinoa 25 Llenties estofades amb pastanaga col logurt natural
Crema de pastanaga i api 28 Truita de patata i ceba Enciam i col lombarda Fruita del temps	Fideus amb verduretes del temps 29 Pit de pollastre arrebossat** Enciam i pastanaga Fruita del temps	Wok de verdures campestres 30 Risotto de pèsols Fruita del temps	Bledes i patata amb oli confitat 31 Aletes de pollastre marinades Enciam i remolatxa Fruita del temps	*Cal verificar que cap dels ingredients utilitzats conté o pot contenir peix. **Fregits en oli nou.

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: pera, taronja, poma, plàtan i mandarina

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

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



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Crema de carbassó amb rostes Llenties estofades amb col i FESTIU Enciam i tomàquet Fruita del temps	Arròs amb sofregit de tomàquet Truita de carbassó Fruita del temps	Brou vegetal amb fideus Mongeta blanca estofada amb pebrot verd i porro Fruita del temps	Bròquil i patata al vapor Salsitxes vegetals al forn Enciam i pipes Fruita del temps	Corbatins al pesto (oli d'oliva, alfàbrega i formatge ratllat) Ous durs amb samfaina Enciam amanit logurt natural
Espaguetis a la Siciliana (tomàquet i olives negres) Truita a la francesa Fruita del temps	Puré de patata i daus de carbassa gratinat Tofu marinat al forn Enciam i olives Fruita del temps	Arròs tres delícies vegetal (mongeta t., pastanaga i blat de moro) Nuggets vegetals Enciam amanit Fruita del temps	Crema de verdures del temps Cigrons amb espinacs Fruita del temps	Trinxat de la Cerdanya vegetal Truita de pebrot Enciam i remolatxa logurt natural
Patates estofades amb verdures Seità arrebossat Enciam amanit Fruita del temps	Macarrons napolitana amb formatge ratllat Truita de pebrot Enciam i remolatxa Fruita del temps	Viatge per Holanda: Groentesoep (sopa de verdures holandesa (ingred.veg)) Tofu a la llimona Hachée (estofat holandès amb seità) Patates xips Fruita del temps	Arròs integral amb carxofes i bolets Remenat d'ou amb xampinyons Enciam i blat de moro Fruita del temps	Crema de porros i quinoa Llenties estofades amb pastanaga col logurt natural
Crema de pastanaga i api Truita de patata i ceba Enciam i col lombarda Fruita del temps	Fideus amb verdures del temps Tofu arrebossat Enciam i pastanaga Fruita del temps	Wok de verdures campestres Risotto de pèsols Fruita del temps	Bledes i patata amb oli confitat Seità marinat Enciam i remolatxa 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: pera, taronja, poma, plàtan i mandarina

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

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



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Crema de carbassó amb rostes Llentils amb col i pastanaga FESTIU Enciam i tomàquet Fruita del temps	Arròs amb sofregit de tomàquet i orenga Barretes de tofu amb carbassó Fruita del temps	Brou vegetal amb fideus Mongeta blanca estofada amb pebrot verd i porro Fruita del temps	Bròquil i patata al vapor Salsitxes vegetals al forn Enciam i pipes Fruita del temps	Brou amb juliana de verdures i pèsols Corbatins al pesto (oli d'oliva i alfàbrega) Enciam amanit Postres de soia
Crema de llegums i verdures Espaguetis a la Siciliana (tomàquet i olives negres) Fruita del temps	Puré de patata i daus de carbassa (s/gratinar) Tofu marinat al forn Enciam i olives Fruita del temps	Arròs tres delícies vegetal (mongeta t., pastanaga i blat de moro) Nuggets vegetals Enciam amanit Fruita del temps	Crema de verdures del temps Cigrons amb espinacs Fruita del temps	Trinxat de la Cerdanya vegetal Salsitxes vegetals al forn Enciam i remolatxa Postres de soia
Patates estofades amb verduretes Seità arrebossat (s/ou) Enciam amanit Fruita del temps	Pèsol, pastanaga i blat de moro Macarrons a la napolitana (s/formatge ratllat) Enciam i remolatxa Fruita del temps	Viatge per Holanda: Groentesoep (sopa de verdures holandesa (ingred.veg)) Tofu a la llimona Hachée (estofat holandès amb seità) Patates xips Fruita del temps	Arròs integral amb carxofes i bolets Hamburguesa vegetal Enciam i blat de moro Fruita del temps	Crema de porros i quinoa Llenties estofades amb pastanaga col Postres de soia
Crema de pastanaga i api Llenties estofades amb patata i ceba Enciam i col lombarda Fruita del temps	Fideus amb verduretes del temps Tofu arrebossat (ingred.s/ou) Enciam i pastanaga Fruita del temps	Wok de verdures campestres Risotto de pèsols Fruita del temps	Bledes i patata amb oli confitat Seità marinat Enciam i remolatxa 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: pera, taronja, poma, plàtan i mandarina

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

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



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Crema de carbassó amb rostes 7 FESTIU* Enciam i tomàquet Fruita del temps	Arròs amb sofregit de tomàquet 8 Truita de carbassó Fruita del temps	Brou vegetal amb fideus 9 Mongeta blanca estofada amb pebrot verd i porro Fruita del temps	Bròquil i patata al vapor 10 Butifarra d'au al forn Enciam i pipes Fruita del temps	Corbatins al pesto (oli d'oliva i alfàbrega) 11 Ous durs amb samfaina Enciam amanit logurt s/lactosa
Espaguetis a la Siciliana (tomàquet i olives negres) 14 Gall dindi a la cassola amb verduretes Fruita del temps	Puré de patata i daus de carbassa (s/gratinar) 15 Llom de porc adobat Enciam i olives Fruita del temps	Arròs tres delícies vegetal (mongeta t., pastanaga i blat de moro) 16 Llenguadina al forn a les fines herbes Enciam amanit Fruita del temps	Crema de verdures del temps 17 Cigrons amb espinacs Fruita del temps	Trinxat de la Cerdanya vegetal 18 Truita de pebrot Enciam i remolatxa logurt s/lactosa
Patates estofades amb verduretes 21 Pernilets de pollastre rostits Enciam amanit Fruita del temps	Macarrons a la napolitana (s/formatge ratllat) 22 Caella al forn amb julivert Enciam i remolatxa Fruita del temps	Viatge per Holanda:  23 Groentesoep* (sopa de verdures holandesa) Pollastre al forn amb farigola Hachée (estofat holandès) Patates xips Fruita del temps	Arròs integral amb carxofes i bolets 24 Remenat d'ou amb xampinyons Enciam i blat de moro Fruita del temps	Crema de porros i quinoa 25 Llenties estofades amb pastanaga col logurt s/lactosa
Crema de pastanaga i api 28 Truita de patata i ceba Enciam i col lombarda Fruita del temps	Fideus amb verduretes del temps 29 Llenguadina arrebossada** Enciam i pastanaga Fruita del temps	Wok de verdures campestres 30 Risotto de pèsols Fruita del temps	Bledes i patata amb oli confitat 31 Aletes de pollastre marinades Enciam i remolatxa Fruita del temps	*Cal verificar que cap dels ingredients utilitzats conté o pot contenir lactosa. **Fregits en oli nou.

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: pera, taronja, poma, plàtan i mandarina

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

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



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Crema de carbassó amb rostes 7 FESTIU Enciam i tomàquet Fruita del temps	Arròs amb sofregit de tomàquet 8 Truita de carbassó Fruita del temps	Brou vegetal amb fideus 9 Mongeta blanca estofada amb pebrot verd i porro Fruita del temps	Bròquil i patata al vapor 10 Salsitxes vegetals al forn Enciam i pipes Fruita del temps	Corbatins al pesto (oli d'oliva, alfàbrega i formatge ratllat) 11 Ous durs amb samfaina Enciam amanit logurt natural
Espaguetis a la Siciliana (tomàquet i olives negres) 14 Filet de lluç a la cassola amb verduretes Fruita del temps	Puré de patata i daus de carbassa gratinat 15 Tofu marinat al forn Enciam i olives Fruita del temps	Arròs tres delícies vegetal (mongeta t., pastanaga i blat de moro) 16 Calamars a la romana Enciam amanit Fruita del temps	Crema de verdures del temps 17 Cigrons amb espinacs Fruita del temps	Trinxat de la Cerdanya vegetal 18 Truita de pebrot Enciam i remolatxa logurt natural
Patates estofades amb verduretes 21 Peix arrebossat Enciam amanit Fruita del temps	Macarrons napolitana amb formatge ratllat 22 Caella al forn amb julivert Enciam i remolatxa Fruita del temps	Viatge per Holanda:  23 Groentesoep (sopa de verdures holandesa (s/carn)) <i>Llengüadina a la llitona</i> Hachée (estofat holandès amb seità) <i>Patates xips</i> Fruita del temps	Arròs integral amb carxofes i bolets 24 Remenat d'ou amb xampinyons Enciam i blat de moro Fruita del temps	Crema de porros i quinoa 25 Llenties estofades amb pastanaga col logurt natural
Crema de pastanaga i api 28 Truita de patata i ceba Enciam i col lombarda Fruita del temps	Fideus amb verduretes del temps 29 Seitó arrebossat Enciam i pastanaga Fruita del temps	Wok de verdures campestres 30 Risotto de pèsols Fruita del temps	Bledes i patata amb oli confitat 31 Tonyina escabexxada Enciam i remolatxa 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: pera, taronja, poma, plàtan i mandarina

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

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



sopars

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
Festiu	7 Braellada de verdures i patata al caliu Gall dindi arrebossat Fruita	8 Amanida Sopa de ceba amb pa de pagès i ou Fruita	9 Arròs amb verdures Llom i amanida Iogurt	10 Bledes i patata amb oli d'oliva Pernillets de pollastre Fruita
14 Crema de verdura amb crostons Sasitxes vegetals al forn Fruita	15 Espinacs a la catalana Xai al forn Flam casolà	16 Brou vegetal amb pasta Truita d'all tendres escarola i xerris Fruita	17 Arròs saltat amb verdures i gambes Bistec de vedella Fruita	18 Vichissoise Tonyina a la planxa moniato laminat al forn Fruita
18 Minestra saltada Gall dindi a la planxa amb timbalet d'arròs Iogurt	19 Crema de carbassa i api Truita a la francesa Fruita	20 Plat únic: Pèsols amb pastanaga i blat de moro Poma al forn	21 Brou d'au amb mill Croquetes de bacallà Fruita	22 Espirals amb salsa de bolets Conill a la cassola Fruita
25 Pastís de puré de patata i xirivia Pollastre a la planxa Fruita	26 Carxofes i faves al forn Sasitxes de porc al forn Fruita	27 Crema de coliflor Truita de patata amb tomàquet al forn Iogurt	28 Brou de peix amb pasta fina Orada al forn Fruita	

Sopar saludable



Fruites i verdures de temporada

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 cistelles 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.

