

# MENÚ SENSE GLUTEN



Juny 2022 - Menador AFA Ramon Castelltort

| DILLUNS   | DIMARTS  | DIMECRES   | DIJOUS   | DIVENDRES  |
|---|--|--|--|--|
|   |  | 1<br>Crema freda de llegum amb oli d'alfàbrega<br>Pollastre rostit amb mostassa i amanida 6<br>Nespres   | 2<br>Patata i mongeta saltada<br>Ous remenats amb xampinyons i carbassó.<br>Síndria  | 3<br>Meló amb pernil<br>Arròs amb verdures i calamars<br>Flam                                    |
|   | 7<br>Patates i bledes silvestres gratinades<br>Arròs de muntanya amb bolets i conill logurt                              | 8 <b>VISITA DE LA SARA ROY!</b><br><b>Amanida d'enciam eco, lleisó i cucullera amb fruites de temporada cogombre, llavors de carbassa, tomàquets i vinagreta de ravenissa</b><br><b>Cigronet de l'Anoia saltat amb verdures</b><br><b>Poma</b> | 9<br>Amanida de lleties amb tomàquet, tonyina, olives, pebrot i vinagreta d'encurtits<br>Peix amb verdures de primavera<br>Pruna | 10<br><b>DINAR 6È</b><br><b>Crema freda de verdures</b><br><b>Fideuà de fajol</b><br><b>Meló</b> |
| 13<br>Ous durs farcits amb amanida<br>Rissotto de verdures<br>Síndria   | 14<br>Gaspatxo de síndria<br>Fesols amb tonyina, ceba tendra, tomàquet i olives<br>logurt natural                        | 15<br>Amanida d'arròs, tomàquet ceba tendra, pebrot escalivat i olives<br>Peix amb lilit de patata i carbassó<br>Prèssec   | 16<br>Amanida d'estiu amb cogombre, tomàquet, i olives negres<br>Cigronet de l'Anoia saltat amb verdures<br>Plàtan               | 17<br>Meló amb pernil<br>Pit de pollastre planxa amb mongetes saltades<br>Pruna                  |
| 20<br>Amanida de patata, pastanaga, olives i tonyina<br>Llèntia beluga estofada amb verdures variades<br>Fruita | 21<br>Amanida de tomàquet, formatge fresc de la Llacuna, alfàbrega i olives i ceba tendra<br>Paella amb sípia<br>Cireres | 22<br>Amanida de fi de curs<br>Macarrons de fajol de festa major<br>Gelats   |  |  |
|   |  |  |  |  |

\*AMANIDES D'ACOMPANYAMENT: 1- Enciam, formatge, pipes de carbassa i poma, 2 - Enciam, tomàquet i olives sevillanes, 3 - Enciam, pastanaga i colirave ratllats, 4 - Enciam, tomàquet i llegum, 5 - Enciam, pastanaga ratllada i olives, 6 - Enciam, pastanaga i maduixes 7.- Bròquil al vapor

# Els al·lèrgens alimentaris



## Menjador AFA Ramon Castelltort

**Dimecres 1:** mostassa

**Dijous 2:** ous

**Divendres 3:** peix, mol·luscs, làctic

**Dimarts 7:** Làctic

**Dijous 9:** Peix

**Divendres 10:**

**Dilluns 13:** ou i làctics

**Dimarts 14:** peix i làctics

**Dimecres 15:** peix

**Dilluns 20:** peix

**Dimarts 21:** làctic, peix, mol·luscs

**Dimecres 22:** làctics

## Menjador AFA Ramon Castelltort

**“Les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries són reaccions adverses als aliments, atribuïbles a la ingesta, el contacte o la inhalació d’un aliment, o algun dels seus components.**

**Per a les persones afectades, l’única manera d’evitar aquestes reaccions és no consumir els aliments que les causen.”**

Per tal d’assegurar que en l’alimentació de l’Infant no s’inclou cap aliment, és aconsellable una coordinació estreta amb la família, que disposa de la informació necessària relativa als productes.

Si teniu algun dubte o consulta, us atendrem a la secretaria de l’AFA de l’escola de dilluns a divendres de 9:00 a 9:30h i també els dilluns de 17h a 18h.

Si no us és possible venir sempre podeu enviar un email a [afarc@afarc.cat](mailto:afarc@afarc.cat) o bé trucar al 93 803 02 12.