

MENÚ SENSE CRUSTACIS I MOL·LUSCS



Maig 2022 - Menjador AFA Ramon Castelltort

dilluns	dimarts	dimarts	dijous	divendres
2 Ensaladeta natural amb pebrot escalivat, olives i maionesa Pit de pollastre a la planxa amb amanida 6 Plàtan	3 Amanida waldorf (enciam, poma, api, nous, panses i maionesa d'alvocat) Llobarro al forn amb patates i verdures al forn Maduixes	4 Crema de verdures Ous remenats amb xampinyons, carbassó i alls tendres amb enciam i pa integral amb tomàquet Poma ecològica	5 Amanida amb tomàquet, ceba tendra, alvocat Arròs de muntanya amb faves logurt natural	6 Amanida amb pastanaga, col lombarda, poma i pipes de carbassa Cigronets saltat amb costella i espinacs Taronja ecològica
9 Amanida amb ceba tendra, tomàquet, pastanaga, olives i llavors de carbassa i girasol Mongetes de Castellfollit amb verdures Poma ecològica	10 Crema de verdures Hamburguesa cigrons i verdures amb amanida de corn de cervol Plàtan	11 Amanida amb alvocat, ceba tendra, tomàquet i olives Arròs integral a la cubana Taronja ecològica	12 Bròquil al vapor i patata gratinada Aletes de pollastre adobades amb amanida 1 logurt natural	13 Amanida amb formatge, pastanaga, poma i fruits secs Espaguetis integrals amb crema d'espinacs Maduixes
16 Poke bowl de llegum i arròs integral, corn de cervol i enciam, pastanaga morada ratllada, api, alvocat, tomàquets cherry, cogombrets encurtits i ceba morada logurt natural	17 Amanida verda amb fruites i llavors Mandonguilles de xai Plàtan	18 Amanida amb tomàquet, ceba tendra, pastanaga i olives Fideus integrals a la cassola Poma	19 Ensaladeta amb olives, pèsols i maionesa Tonyina amb verdures al forn Taronja ecològica	20 Sopa verda de primavera (pèsols, coco, menta, alfàbrega, ceba i llavors) Truita de patates i espinacs amb amanida 1 Albercoc
23 Poti-poti de patata, ceba tendra, pebrot escalivat i olives Pit de pollastre a la planxa amb verdures i bolets saltats Poma ecològica	24 Amanida de brots i maduixes Truita de carbassó i remolatxa amb pa integral amb tomàquet Cireres	25 Bròquil, remolatxa, patata i pastanaga al vapor amb OOVE Pizza integral amb espinacs, panses, llavors de carbassa i formatge de cabra Pera ecològica	26 Crema freda de pastanaga Arròs integral amb carxofes i sardines logurt natural	27 Crema de verdures Amanida de patata i cigrons amb taperes, cogombrets, enciams, cherrys, ceba tendra, alfàbrega
30 Vichyssoise Espaguetis a la crema de remolatxa Poma ecològica	31 Amanida de brots verds i tomàquet Llegums saltats amb carbassó i daus de tomàquet Plàtan			

Activitats	Grup de P3, P4 i P5	Grup de 1r i 2n	Grup de 3r i 4t	Grup de 5é i 6é
Set. del 2 al 6	Circuit al gimnàs	Jocs al gimnàs	Taller barrets	Jocs de taula
Set. del 9 al 13	Bicicletes al pati	Taller de primavera	Cotxe de vent	Taller de primavera
Set. del 16 al 20	Jocs dirigits	Jocs esportius a la pista	Jocs populars: cementiri	Torneig esportiu
Set. del 23 al 27	Psicomotricitat al pati	Contes i dibuixos	Torneig salta - foulards	Ball

*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.- Broquil al vapor

Els al·lèrgens alimentaris



Menjador AFA Ramon Castelltort

Dilluns 2: peix, ou

Dimarts 3: peix, ou, fruits secs, api

Dimecres 4: ou, gluten

Dijous 5: peix, api, làctic

Dimecres 11: ou

Dijous 12: làctic

Divendres 13: làctic, gluten, fruits secs

Dilluns 16: làctic, api

Dimecres 18: gluten

Dijous 19: ou, peix

Divendres 20: ou

Dimarts 24: ou, gluten

Dimecres 25: gluten làctic

Dijous 26: peix, làctic

Dilluns 30: làctic, gluten

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'Ampa 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 amparc@amparc.cat o bé trucar al 93 803 02 12.