

MENÚ SENSE CARN



Juny 2022 - Menador AMPA Ramon Castelltort

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 Crema freda de llegum amb oli d'alfàbrega Peix al forn i amanida 6 Nespres	2 Patata i mongeta saltada Ous remenats amb xampinyons i carbassó. Síndria	3 Meló amb pernil Arròs amb verdures i calamars Flam
	7 Patates i bledes silvestres gratinades Arròs de muntanya amb bolets logurt	8 VISITA DE LA SARA ROY! Amanida d'enciam eco, lleisó i cucullera amb fruites de temporada cogombre, llavors de carbassa, tomàquets i vinagreta de ravenissa Cigronet de l'Anoia saltat amb verdures Poma	9 Amanida de lleties amb tomàquet, tonyina, olives, pebrot i vinagreta d'encurtits Peix amb verdures de primavera Pruna	10 DINAR 6È Crema freda de verdures Fideuà Meló
13 Ous durs farcits amb amanida Rissotto de verdures Síndria	14 Gaspatxo de síndria Fesols amb tonyina, ceba tendra, tomàquet i olives logurt natural	15 Amanida d'arròs, tomàquet ceba tendra, pebrot escalivat i olives Peix amb llit de patata i carbassó Prèssec	16 Amanida d'estiu amb cogombre, tomàquet, i olives negres Cigronet de l'Anoia saltat amb verdures Plàtan	17 Meló amb pernil Sípia planxa amb mongetes saltades Pruna
20 Amanida de patata, pastanaga, olives i tonyina Llentia beluga estofada amb verdures variades Fruita	21 Amanida de tomàquet, formatge fresc de la Llacuna, alfàbrega i olives i ceba tendra Paella amb sípia Cireres	22 Amanida de fi de curs Macarrons de festa major 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: peix

Dijous 2: ous

Divendres 3: peix, mol·luscs, làctic

Dimarts 7: Làctic

Dijous 9: Peix

Divendres 10: gluten

Dilluns 13: ou i làctics

Dimarts 14: peix i làctics

Dimecres 15: peix

Divendres 17: mol·luscs

Dilluns 20: peix

Dimarts 21: làctic, peix, mol·luscs

Dimecres 22: gluten, 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 o bé trucar al 93 803 02 12.