

MENÚ SENSE OU



Juny 2022 - Menjador AFA Ramon Castelltort

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 Crema freda de llegum amb oli d'alfàbrega Pollastre rostit amb mostassa i amanida 6 Nespres	2 Patata i mongeta saltada Truita de farina de cigrons 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 i conill 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 verduretes de primavera Pruna	10 DINAR 6È Crema freda de verdures Fideuà Meló
13 Patata farcida de tonyina i verdures 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 lilit 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 Pit de pollastre 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 Castellort

Dimecres 1: mostassa

Divendres 3: peix, mol·luscs, làctic

Dimarts 7: Làctic

Dijous 9: Peix

Divendres 10: gluten

Dilluns 13: peix i làctics

Dimarts 14: peix i làctics

Dimecres 15: peix

Dilluns 20: peix

Dimarts 21: làctic, peix, mol·luscs

Dimecres 22: gluten, làctics

Menjador AFA Ramon Castellort

“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 afarc@afarc.cat o bé trucar al 93 803 02 12.