

MENÚ CEL·LÍAC SETEMBRE 2022



MENJADOR AMPA RAMON CASTELLTORT

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
			1	2
5 Meló ecològic amb pernil Macarrons a la napolitana Iogurt natural	6 Vichyssoise amb crostons sense gluten Llobarro amb cigrons i verdures de temporada Préssec ecològic	7 Amanida amb rúcula silvestre, pastanaga, meló, aranyons dessecats i vinagreta de mostassa i herbes aromàtiques Saltat d'arròs i hortalisses ecològiques Poma ecològica	8 Sopa freda de tomàquets ecològics Trita de patates amb amanida de 2 Pruna ecològica	9 Amanida de lleties amb tomàquet ecològic, pastanaga, tonyina i olives Paella amb conill Síndria
12 Amanida amb fruites de temporada i salsa de iogurt Fesols saltats amb botifarra i all i julivert Préssec ecològic	13 Amanida tèbia de verdures de temporada saltades i vinagreta d'olivada i tàperes Bacallà amb samfaina Meló	14 Amanida amb tomàquet, pastanaga, ceba tendra i olives Arròs amb sípia Nectarina ecològica	15 Gaspatxo de síndria amb crostons sense gluten i ou dur Pizza sense gluten de Frankfurt casolana. Pera ecològica	16 Amanida amb cigronet, tomàquet, enciam, rúcula, pastanaga i olives Aletes de pollastre adobades Gelats de tall
19 Mongetes amb patata. Mandonguilles amb xampinyons i amanida 3 Préssec ecològic	20 Amanida d'enciam, pastanaga, figues i formatge. Cigronet de l'Alta Anoia saltat amb popets i samfaina Flam.	21 Amanida amb tomàquet, formatge, olives i oli d'alfàbrega Paella de pollastre i verdures. Síndria	22 Poti-poti amb enciam, pebrot escalivat, ou dur, tonyina i olives Orada amb fesols saltats amb pernil Pruna ecològica	23 Crema freda de carbassó Espaguetis carbonara. Raïm ecològic
26 Amanida waldorf amb crostons sense gluten Mongetes de Castellfollit del boix amb sípia Pruna ecològica	27 Crema freda de carbassó ecològic Pollastre rostit amb ceba i pebrot Síndria	28 Amanida amb pastanaga, poma, figues i formatge. Rissotto de verdures, bolets i malva Raïm ecològic	29 Ensaladeta russa casolana amb olives i ou dur i salsa maonesa Peix al forn amb cigronets de l'Alta Anoia saltats amb pesto Crema de vainilla	30 Amanida amb fruita de temporada, ceba tendra, tomàquet i olives Margarites sense gluten amb verdures i orenga del jardí sensorial. Poma ecològica

*El pa que es serveix al menjador és tot integral

*AMANIDES D'ACOMPANYAMENT: 1- Enciam, formatge, fruits secs i poma, 2 - Enciam, tomàquet i olives, 3 - Enciam, pastanaga ratllada i fruits secs, 4 - Enciam, síndria i formatge de cabra 5 - Enciam, tomàquet pastanaga ratllada i olives, 6 - Enciam, pastanaga i raïm.

Els al·lèrgens alimentaris

Menjador AFA Ramon Castelltort

Dilluns 5: sulfits, gluten, làctic

Dimarts 6: làctic, gluten, peix

Dimecres 7: mostassa, fruits secs, sulfits

Dijous 8: ou

Divendres 9: peix, api

Dilluns 12: sulfits làctic

Dimarts 13: sulfits, peix

Dimecres 14: crustaci, peix, mol·lusc, api

Dijous 15: gluten, sulfits, làctic

Divendres 16: sulfits, làctic, gluten, soja

Dilluns 19: sulfits, fruits secs

Dimarts 20: làctic, mol·lusc,

Dimecres 21: làctics, api

Dijous 22: ou, peix, sulfits

Divendres 24: gluten, làctic, sulfits, ou

Dilluns 26: api, ou, fruits secs, mostassa, mol·lusc

Dimarts 27: -----

Dimecres 28: làctic, api

Dijous 29: ou, peix, fruits secs, làctic

Divendres 30: gluten, làctic

Nota: La cuina es reserva el dret a modificar els menús si, per causa aliena a la seva voluntat, convingués



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