

MENÚ CELÍAC



Juny 2025 - Menjador AFA Ramon Castelltort

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Amanida amb corn de cérvol, pastanaga, ceba tendra i maduixes Fesols saltats amb verdures i cansalada Poma	3 Amanida d'enciam, rúcula, amb fruites de temporada, llavors de carbassa, tomàquets i vinagreta de ravenissa Arròs amb calamar i cananes Préssec	4 Crema freda de llegum i carbassó amb oli d'alfàbrega Pollastre rostit amb mostassa i amanida 6 Cireres	5 Amanida alemanya Peix amb verdures de primavera i arròs logurt	6 Amanida cigrons amb rúcula, pastanaga, tonyina, ceba tendra i olives Trita de patates i verdures amb pa sense gluyramb tomàquet Meló
9 Amanida de lleties amb tomàquet, tonyina, olives, pebrot i vinagreta d'encurtits Maires fregides amb trinxat patata i bleda silvestre logurt	10 Amanida amb corn de cérvol, pastanaga, ravenets, tomàquet cirerol i ceba tendra Tallarines sense gluten a la carbonara de verdures Meló	11 Amanida amb rúcula, maduixes, formatge de cabra i vinagreta de mostassa Rissotto de verdures i fesols Pruna	12 Crema freda de verdures Aletes de pollastre amb amanida 6 i vinagreta d'encurtits Préssec	13 Amanida d'arròs, tomàquet ceba tendra, pebrot escalivat i olives Cigronet de l'Anoia saltat amb verdures Síndria
16 Meló amb pernil Pit de pollastre planxa amb mongetes saltades amb all i julivert Pruna	17 Ensaladeta amb pebrot escalivat, olives i tonyina Peix amb llet de ceba, pebrot i carbassó Síndria	18 DINAR DE 6è Amanida d'estiu amb cogombre, tomàquet, i olives Llentia saltades amb verdures variades Nespres	19 Amanida amb tomàquet cirerol, ceba tendra formatge de cabra, i olives Paella mixta Fruita	20 Amanida de fi de curs Macarrons sense gluten de festa major Gelats

*El pa que es serveix al menjador és tot integral // Tots els plats de pasta s'oferirà formatge ratllat, en cas de les dietes sense làctics serà "formatge vegà"

*AMANIDES D'ACOMPANYAMENT: 1- Enciam, formatge, maduixa 2 - Enciam, pastanaga, fruits secs 3 - Enciam, pastanaga i síndria 4 - Enciam, tomàquet i pruna 5 –Enciam, tomàquet pastanaga ratllada i olives , 6 - Enciam, maduixes i raves. **Totes aquestes amanides poden portar herbes silvestres**

- Herbes silvestres oblidades
- Peix de llotges catalanes)

Els al·lèrgens alimentaris



Menjador AFA Ramon Castelltort

Dilluns 2: sulfits

Dimarts 3: fruits secs, sulfits, peix, mol·lusc, marisc, api

Dimecres 4: sulfits, mostassa

Dijous 5: ou, sulfits, mostassa, peix, làctic

Divendres 6: peix, sulfits, ou

Dilluns 9: sulfits, peix, làctic, ou

Dimarts 10: sulfits, làctic, ou

Dimecres 11: làctic, sulfits, ou

Dijous 12 : sulfits

Divendres 13: sulfits

Dilluns 16: sulfits

Dimarts 17: peix, sulfits

Dimecres 18: sulfits, ou, sulfits

Dijous 20: làctic, sulfits, peix, marisc mol·lusc, api

Divendres 21: sulfits, ou, api, làctic

“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.