

MENÚ CELÍAC



Setembre 2025 - Menjador AFA Ramon Castelltort

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1	2	3	4	5
8 Meló ecològic amb pernil Macarrons sense gluten de la iaia Pruna	9 Sopa freda de tomàquets ecològics Trita de patates amb amanida de 2 Síndria	10 Amanida amb llenties, tomàquet ecològic, pastanaga, tonyina i olives Arròs amb verdures i conill Meló	11	12 Ensaladeta russa casolana amb olives i ou dur i salsa maonesa Maires al forn amb cigronets de l'Alta Anoia saltats amb pesto Crema de vainilla
15 Amanida amb fruita de temporada, tomàquet i olives Llenties amb verdures i botifarra Poma ecològica	16 Amanida tèbia de verdures de temporada i verdolaga saltades amb vinagreta i tàperes Aletes de pollastre i patates rostides Meló	17 Amanida amb tomàquet, pastanaga, ceba tendra, cigronet cruixent i olives Fideuà amb sípia i cananes Nectarina ecològica	18 Gaspaxo de amb crostons s. gluten i ou dur Pizza s. gluten amb pernil dolç i botifarra amb verdures Pera ecològica	19 Empedrat amb tomàquet, enciam, rúcula silvestre, pastanaga i olives Seitó amb patata i verdures al forn Gelats de tall
22 Amanida de llenties amb tonyina, tomàquet ceba tendra, rúcula silvestre i olives Trita de patates i carbassó ecològic i pa s. gluten amb tomàquet Préssec ecològic	23 Poti-poti amb enciam, pebrot escalivat, ou dur i olives Llobarro amb fesols saltats amb pernil Pruna ecològica	24 Amanida amb tomàquet, rúcula silvestre, formatge, olives i oli d'alfàbrega Paella de pollastre i verdures. Síndria	25 Amanida d'enciam, pastanaga, figues i formatge. Cigronet de l'Alta Anoia saltat amb cananes i samfaina Flam	26 Crema freda de carbassó, fesols i crostons Espaguetis s. gluten a la carbonara. Raïm ecològic
29 Amanida waldorf Fesols amb verdures i calamars Pruna ecològica	30 Vichyssoise amb crostons s. gluten Pollastre rostit amb ceba i pebrot Síndria			

*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, fruits secs i poma, 2 - Enciam, pastanaga, síndria 3 - Enciam, pastanaga ratllada i fruits secs, 4 - Enciam, raves i poma 5- Enciam, pastanaga ratllada i olives , 6 - Enciam, pastanaga, poma i nous

- Herbes silvestres oblidades

- Peix de llotges catalanes (Palamós, Arenys de Mar)

Els al·lèrgens alimentaris



Menjador AFA Ramon Castelltort

Dilluns 8: sulfits

Dimarts 9: ou

Dimecres 10: peix, api

Divendres 12 sulfits, ou, peix, làctic

Dilluns 15: sulfits

Dimarts 16: sulfits

Dimecres 17: sulfits, peix, mol·lusc, marisc, api, ou

Dijous 18: ou, làctic, sulfits

Divendres 19: sulfits, peix, làctic, ou

Dilluns 22: peix, sulfits, ou

Dimarts 23: ou, sulfits, peix

Dimecres 24: làctic, ou, sulfits, api

Dijous 25: làctic, mol·lusc, làctic, ou

Divendres 26: sulfits, ou, làctic

Dilluns 29: ou, làctic, peix, sulfits, mol·lusc

Dimarts 30: 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.