

MENÚ SENSE OU OCTUBRE

2025 - Menjador AFA Ramon Castelltort



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 Sopa de pasta Trita de farina de cigrons amb patates amb verdures de temporada i amanida 6 Poma ecològica	2 Amanida amb làmines de carbassa, poma, magrana i nous Arròs amb verdures i aletes de pollastre. Raïm	3 Amanida amb rúcula, pastanaga, poma, figues i formatge Macarrons a la napolitana Prunes
6 Amanida amb poma, magrana, formatge i pipes de carbassa Llenties estofades amb verdures, blets i curri Raïm	7 Bròcoli i patata gratinat Seitó amb arròs saltat amb all i julivert Pera ecològica	8 Crema de cigronet de l'Alta Anoia amb crostons i oli d'alfàbrega Trita de farina de cigrons amb patates i carbassa amb pa amb tomàquet Síndria	9 Amanida amb fesols, rúcula silvestre, pastanaga, magrana i codonyat Espaguetis amb espinacs i formatge blau Poma ecològica	10 Amanida amb pastanaga, poma, figues i vinagreta de flor de ravenissa Rissotto verdures i costelles de porc logurt natural d'Ecomercaderet
13 Amanida amb pastanaga, rúcula silvestre, magrana, taronja i nous Arròs a la milanesa Poma ecològica	14 Amanida poma, pastanaga, formatge decabra i codonyat Caldereta amb cananes Pera ecològica	15 Sopa pollastre amb pistons Maires amb fesols de Sta. Pau Meló	16 Amanida amb arròs, carbassa saltada, enciam, lleisó i olives Cigronet amb conill i verdures logurt natural d'Ecomercaderet	17 Amanida amb llenties, pastanaga, tomàquet i vinagreta d'encurtits i flor de ravenissa Fideus a la cassola amb verdures i pollastre Raïm
20 Amanida tèbia amb cigrons i ceba amb bacó saltejats Trita de farina de cigrons amb hortalisses i pa amb tomàquet Mandarina ecològica	21 Verdures de tardor amb patates saltades amb all. Pizza d'espinacs, botifarra i formatge Poma ecològica	22 Amanida amb verdolaga i verdures saltejades amb pernil. Arròs amb sípia i cloïsses Taronja ecològica	23 Sopa de pollastre amb arròs, fideus i fesols Llobarro amb verdures i bleda silvestre a la crema Raïm	24 Patata i mongeta al vapor saltada amb all i julivert Pollastre rostit amb ceba i pebrot logurt natural d'Ecomercaderet
27 Amanida Cèsar Llenties amb verdures i lleisó Poma ecològica	28 Patates, bròquil i coliflor gratinat Seitó amb amanida de fesols Plàtan	29 Amanida amb tomàquet, pastanaga, olives i pipes de carbassa Arròs de muntanya amb aletes de pollastre blets i xampinyons Taronja ecològica	30 Crema de moniato i carbassa amb pinyons saltats Blanqueta de gall dindi amb amanida 1 Púding sense ou de mató de Cal Vicenç amb mel	31

*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, magrana 3 - Enciam, pastanaga ratllada i fruits secs, 4 - Enciam, raves i poma 5- Enciam, pastanaga ratllada i codonyat, 6 - Enciam, magrana, poma i nous Totes aquestes amanides poden portar herbes silvestres

- Herbes silvestres oblidades
- Peix de llotges catalanes

Els al·lèrgens alimentaris



Menjador AFA Ramon Castelltort

Dimecres 1: api, gluten

Dijous 2: fruits secs, sulfits, api

Divendres 3: gluten, sulfits, làctic

Dilluns 6: làctic, sulfits

Dimarts 7: làctic, peix

Dimecres 8: gluten

Dijous 9: làctic, gluten, sulfits

Divendres 10: sulfits, làctic

Dilluns 13: sulfits, fruits secs, làctic, api

Dimarts 14: sulfits, làctic, mol·lusc, peix, crustaci, api

Dimecres 15: api, gluten, peix

Dijous 16: sulfits, làctic

Divendres 17: sulfits, gluten, api

Dilluns 20: sulfits, gluten

Dimarts 21: gluten, sulfits, làctic

Dimecres 22: sulfits, sípia, mol·lusc, peix

Dijous 23: gluten, sulfits, peix, làctic

Divendres 24: làctic

Dilluns 27: peix, làctic, api, mostassa

Dimarts 28: làctic, peix

Dimecres 29: sulfits, fruits secs, api

Dijous 30: fruits secs, 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.