

MENÚ SENSE FRUITS SECS



Febrer 2026 - Menjador AFA Ramon Castelltort

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Amanida amb poma, pastanaga i taronja Tallarines amb espinacs i formatge blau Mandarina ecològica d'Amposta	3 Amanida amb ceba tendra, fulla de mostassa, pastanaga, raves i olives Cigronet de l'Alta Anoia amb cananes i verdures de temporada Iogurt d'Ecomercaderet	4 Amanida amb corn de cérvol, pastanaga, poma i ceba tendra Estofat de vedella de Can Mabres a la jardinera Taronja ecològica d'Amposta	5 Amanida Waldorf sense f. secs Arròs amb pollastre i verdures de temporada Plàtan	6 Crema de coliflor i fesols amb ou dur Trita de patates amb pa amb tomàquet Poma ecològica de Lleida
9 Sopa de galets Llobarro amb llet de patates i verdures d'hivern Plàtan	10 Amanida amb codonyat, germinats, pastanaga, flor de calèndula i olives Llenties amb costella de porc i verdures Taronja ecològica d'Amposta	11 Amanida amb cuscullera, fesols, ceba tendra, pastanaga, encurtits i tonyina Arròs amb calamars i carxofes Poma ecològica de Lleida	12 DIJOUS LLARER Crema de carbassa ecològica amb crostons Trita de mongetes, calçots ecològics i botifarra amb pa amb tomàquet Mandarina ecològica d'Amposta	13 DIVENDRES DE CARNESTOLTES Xató de Sitges amb salsa sense fruits secs Macarrons de carnestoltes Flam
16	17 Amanida amb colirave, taronja i formatge d'ovella Cigronet de l'A.A. amb botifarra, bledes silvestres saltejades Mandarina ecològica d'Amposta	18 Amanida Cèsar amb rúcula Espaguetis negres amb sípia Pera ecològica de Lleida	19 Sopa amb fideus i arròs Llobarro amb amanida de mongetes del ganxet de Cal Serralet Plàtan	20 Crema de carbassa i moniato Ous remenats amb calçots eco., carbassa, alls tendres Iogurt d'Ecomercaderet
23 Amanida amb pastanaga, colirave, formatge, i olives Llenties amb arròs i verdures Mandarina ecològica d'Amposta	24 Patata i bròquil ecològic amb beixamel de coliflor Seitons amb amanida d'encurtits Pera ecològica de Lleida	25 Amanida tèbia amb verdures Macarrons amb bacallà Iogurt d'Ecomercaderet	26 Crema de verdures Gall d'indi guisat amb poma ecològica Poma ecològica de Lleida	27 Amanida amb arròs, raves, pastanaga, ou dur i olives Trinxat amb cansalada i fesols Plàtan

*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 i poma, 2 - Enciam, pastanaga, poma 3 - Enciam, pastanaga ratllada i formatge 4 - Enciam, raves i poma 5- Enciam, pastanaga ratllada i olives , 6 - Enciam, pastanaga, poma i taronja

Totes aquestes amanides poden portar herbes silvestres

- Herbes silvestres oblidades
- Peix de llotges catalanes (Palamós, Arenys de Mar)

Els al·lèrgens alimentaris



Menjador AFA Ramon Castelltort

Dilluns 2: gluten, làctic, ou

Dimarts 3: mostassa, sulfits, mol·lusc

Dimecres 4: sulfits, ou, mostassa, api

Dijous 6: ou, mostassa

Dilluns 9: sulfits, api, gluten ou, peix

Dimarts 10: sulfits

Dimecres 11: sulfits, peix, mol·lusc, crustaci

Dijous 12: gluten, ou, sulfits

Divendres 13: peix, sulfits, gluten, làctic, ou

Dimarts 17: làctic, sulfits

Dimecres 18: làctic, sulfits, peix, soja, mostassa, ou, gluten, mol·lusc, peix, crustacis

Dijous 19: gluten, api, peix

Divendres 20: ou, làctic

Dilluns 23: làctic, sulfits

Dimarts 24: làctic, ou, peix, sulfits

Dimecres 25: gluten, ou, peix, làctic

Dijous 26: -----

Divendres 27 : ou, sulfits

“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.