

MENÚ VEGÀ

Febrer 2026 - Menjador AFA Ramon Castelltort



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Amanida amb poma, pastanaga i fruits secs Tallarines amb espinacs i "formatge vagà" Mandarina ecològica d'Amputa	3 Amanida amb ceba tendra, fulla de mostassa, pastanaga, raves i olives Cigronet de l'Alta Anoia amb arròs integral i verdures de temporada Crema vegetal	4 Amanida amb corn de cérvol, pastanaga, poma i ceba tendra Hamburguesa de tofu amb verdures saltades Taronja ecològica d'Amputa	5 Amanida Waldorf Arròs amb verdures de temporada i cigronet de l'alta Anoia Plàtan	6 Crema de coliflor i fesols amb crostons Trita de farina de cigrons amb patates amb pa amb tomàquet Poma ecològica de Lleida
9 Sopa de verdures i galets Hamburguesa de cigrons amb patates i verdures d'hivern Plàtan	10 Amanida amb codonyat, germinats, pastanaga, flor de calèndula i olives Lenties amb arròs integral i verdures Taronja ecològica d'Amputa	11 Amanida amb cuscullera, fesols, ceba tendra, pastanaga i encurtits Arròs amb cigronet i carxofes Poma ecològica de Lleida	12 DIJOURS LLARDER Crema de carbassa ecològica amb crostons Trita de mongetes i calçots amb pa amb tomàquet Mandarina ecològica d'Amputa	13 DIVENDRES DE CARNESTOLTES Xató de Sitges sense peix Macarrons amb verdures Crema vegetal
16	17 Amanida amb colirave, taronja, poma i nous Cigronet de l'A.A. amb arròs integral, bledes silvestres saltades Mandarina ecològica d'Amputa	18 Amanida Cèsar amb rúcula Espaguetis amb verdures juliana Pera ecològica de Lleida	19 Sopa de verdures amb fideus i arròs Hamburguesa de verdures amb amanida de mongetes del ganxet de Cal Serralet Plàtan	20 Crema de carbassa i moniato Trita de farina de cigrons amb amb calçots eco., carbassa, alls tendres Crema vegetal
23 Amanida amb pastanaga, colirave, formatge, i olives Lenties amb arròs i verdures Mandarina ecològica d'Amputa	24 Patata i bròquil ecològic amb beixamel de coliflor Felàfel amb amanida d'encurtits Pera ecològica de Lleida	25 Amanida tèbia amb verdures saltades i fruits secs Macarrons a la napolitana	26 Crema de verdures Tofu guisat amb poma ecològica Poma ecològica de Lleida	27 Amanida amb arròs, raves, pastanaga olives Trinxat amb 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, fruits secs i poma, 2 - Enciam, pastanaga, poma 3 - Enciam, pastanaga ratllada i fruits secs, 4 - Enciam, raves i poma 5- Enciam, pastanaga ratllada i olives , 6 - Enciam, pastanaga, poma i nous Totes aquestes amanides poden portar herbes silvestres

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

Els al·lèrgens alimentaris



Menjador AFA Ramon Castelltort

Dilluns 2: fruits secs, cacauet, gluten, làctic, ou

Dimarts 3: mostassa, sulfits

Dimecres 4: sulfits, fruits secs, ou, mostassa, api

Dijous 6: fruits secs, cacauet, ou, mostassa

Dilluns 9: sulfits, api, gluten ou

Dimarts 10: sulfits

Dimecres 11: sulfits

Dijous 12: gluten, ou, sulfits

Divendres 13: fruits secs, cacauets, sulfits, gluten, làctic, ou

Dimarts 17: làctic, fruits secs, sulfits

Dimecres 18: làctic, sulfits, soja, mostassa, ou, gluten,

Dijous 19: gluten, api

Divendres 20: ou, làctic

Dilluns 23: làctic, sulfits

Dimarts 24: làctic, ou, sulfits

Dimecres 25: fruits secs, gluten, ou, 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.