

MENÚ CELÍAC



Maig 2026 - Menjador AFA Ramon Castellort

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1
4 Amanida amb rúcula silvestre, pastanaga, raves, tonyina i fruits secs Macarrons s. gluten a la napolitana de remolatxa Poma ecològica	5 Sopa de pasta s. gluten Trita de patates, fesols i botifarra amb pa amb tomàquet s. gluten Plàtan	6 Amanida amb canonges, pastanaga, ou dur i olives Paella amb sípia i cananes Pera ecològica	7 Amanida de lleties i arròs amb enciam, rúcula silvestre, pastanaga i ceba tendra Llobarro amb patates panadera Maduixes	8 Patata amb espinacs gratinats Aletes de pollastre adobades amb amanida 4 Iogurt d'Ecomercaderet
11 Crema freda de verdures amb crostons s. gluten Cigrons a la catalana Maduixes	12 Amanida amb raves, ceba tendra, germinats de remolatxa i olives Arròs negre Pera ecològica	13 Amanida amb rúcula, ceba tendra, pastanaga, flor de malva i olives Pizza s. gluten amb ceba, espinacs i botifarra Iogurt d'Ecomercaderet	14 Sopa de peix amb fideus s. gluten i arròs Trita de patates i ortigues amb amanida 2 Poma	15 Poti-poti de patata, ceba i pebrot escalivats, tonyina i olives Seitons amb verdures al forn Plàtan
18 Empedrat de fesols amb olives i tonyina Trita patates i verdures amb pa amb tomàquet s. gluten Plàtan	19 Amanida amb pastanaga, tomàquet, olives, flor de malva i formatge Fideuà s. gluten amb cananes i allíoli Maduixes	20 Amanida d'arròs amb ceba tendra, rúcula silvestre i fruita de temporada Hamburguesa de Can Mabres a la pizarolla amb patata rostida Poma	21 Crema de porros amb crostons s. gluten Maires amb verdures i bolets saltats Crema de xocolata	22 Amanida amb enciam, oxalis, ou dur, tomàquet i olives Lleties amb verdures de temporada Pera ecològica
25	26 Amanida amb fulla de mostassa, pastanaga, poma i nous Macarrons s. gluten de la iaia Maduixes	27 Amanida amb oxalis, pastanaga, ceba tendra i maduixes Arròs de muntanya amb faves Iogurt d'Ecomercaderet	28 Amanida amb pastanaga, ceba tendra, rúcula silvestre i maduixots Cigronet saltat amb cananes i sípia Cireres	29 Crema d'espinacs i pipes torrades Ous remenats amb verdures i alls tendres i pa s. gluten amb oli Poma ecològica

*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 i maduixa 3 - Enciam, pastanaga ratllada i fruits secs 4 - Enciam, pastanaga, poma i formatge de cabra 5 -Enciam, tomàquet pastanaga ratllada i olives . Totes aquestes amanides poden portar herbes silvestres

Herbes silvestres oblidades
Peix de llotges catalanes)

Els al·lèrgens alimentaris



Menjador AFA Ramon Castelltort

Dilluns 4: peix, fruits secs, sulfits, làctic
Dimarts 5: api, ou, sulfits
Dimecres 6: ou, sulfits, peix, mol·lusc, marisc, api
Dijous 7: sulfits, peix
Divendres 8: làctic, ou, sulfits
Dilluns 11: ou, sulfits
Dimarts 12: sulfits, peix, mol·lusc, marisc, api
Dimecres 13: làctic, sulfits
Dijous 14: peix, mol·lusc, crustaci, làctic
Divendres 15: ou, sulfits, peix, api
Dilluns 18: peix, sulfits, ou
Dimarts 19: sulfits, làctic, ou, peix, mol·lusc, crustaci, api
Dimecres 20: sulfits, api, làctic, ou
Dijous 21: peix, ou, làctic
Divendres 22: ou, sulfits,
Dimarts 26: sulfits, mostassa, fruits secs, cacauet, peix, làctic, ou
Dimecres 27: api, sulfits, làctic
Dijous 28: sulfits, mol·lusc
Divendres 29: fruits secs, cacauet, ou, gluten

“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.