

Maig 2026 - Menjador AFA Ramon Castelltort

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1
4 Amanida amb rúcula silvestre, pastanaga, raves, llegum i fruits secs Macarrons a la napolitana de remolatxa Poma ecològica	5 Sopa de verdures amb miso i pasta Trita de farina de cigrons amb patates pa amb tomàquet Plàtan	6 Amanida amb canonges, pastanaga, fruits secs i olives Paella amb verdures de temporada Pera ecològica	7 Amanida de lleties i arròs amb enciam, rúcula silvestre, pastanaga i ceba tendra Hamburguesa de cigrons i verdures amb patates panadera Maduixes	8 Patata amb espinacs gratinats amb "formatge" vegà Llegum saltat amb verdures amb amanida 4 Crema vegetal o fruita
11 Crema freda de verdures amb crostons Cigrons a la catalana amb verdures Maduixes	12 Amanida amb raves, ceba tendra, germinats de remolatxa i olives Arròs amb verdures i llegum Pera ecològica	13 Amanida amb rúcula, ceba tendra, pastanaga, flor de malva i olives Pizza amb tomàquet de lletia vermella, espinacs i "formatge" vegà Crema vegetal o fruita	14 Sopa de verdures amb fideus i arròs Trita de farina de cigrons amb patates i ortigues amb amanida 2 Poma	15 Poti-poti de patata, ceba i pebrot escalivats, fruits secs i olives Hamburguesa de llegums amb verdures al forn Plàtan
18 Empedrat de fesols amb olives Trita farina de cigrons amb patates i verdures amb pa amb tomàquet Plàtan	19 Amanida amb pastanaga, tomàquet, olives, flor de malva i formatge vegà Fideuà amb verdures de temporada i tofu Maduixes	20 Amanida d'arròs amb ceba tendra, rúcula silvestre i fruita de temporada Hamburguesa de mongeta vermella i xampinyons a la pizarolla amb patata rostida Poma	21 Crema de porros amb crostons Falafels amb verdures i bolets saltats Crema de xocolata vegetal	22 Amanida amb enciam, oxalis, pipes de carbassa, tomàquet i olives Lleties amb verdures de temporada Pera ecològica
25	26 Amanida amb fulla de mostassa, pastanaga, poma i nous Macarrons de la iaia amb lleties Maduixes	27 Amanida amb oxalis, pastanaga, ceba tendra i maduixes Arròs de verdures amb faves Crema vegetal o fruita	28 Amanida amb pastanaga, ceba tendra, rúcula silvestre i maduixots Cigronet saltat amb arròs i verdures Cireres	29 Crema d'espinacs i pipes torrades Trita de farina de cigrons amb verdures, alls tendres i pa amb oli Poma ecològica

*El pa que es serveix al menjador és tot integral // Tots els plats de pasta s'ofereix formatge ratllat, en cas de les dietes sense làctics serà "formatge vegà"

*AMANIDES D'ACOMPANYAMENT 1- Enciam, fruits secs i poma, 2 - Enciam, pastanaga i maduixa 3 - Enciam, pastanaga ratllada i fruits secs 4 - Enciam, pastanaga, poma 5 –Enciam, tomàquet pastanaga ratllada i olives. **Totes aquestes amanides poden portar herbes silvestres**

Herbes silvestres oblidades

Els al·lèrgens alimentaris



Menjador AFA Ramon Castelltort

Dilluns 4: fruits secs, gluten, sulfits

Dimarts 5: api, gluten, sulfits

Dimecres 6: sulfits, api

Dijous 7: sulfits

Divendres 8: sulfits

Dilluns 11: gluten, sulfits

Dimarts 12: sulfits, api

Dimecres 13: sulfits, gluten

Dijous 14: gluten

Divendres 15: sulfits, api

Dilluns 18: sulfits, gluten

Dimarts 19: sulfits, gluten, api

Dimecres 20: sulfits, api

Dijous 21: gluten

Divendres 22: sulfits

Dimarts 26: sulfits, mostassa, fruits secs, cacauet

Dimecres 27: api, sulfits

Dijous 28: sulfits

Divendres 29: fruits secs, cacauet, 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.