

MENÚ SENSE FRUITS SECS



Setembre 2026 - Menjador AFA Ramon Castelltort

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
7	8 Crema tèbia de verdura de temporada, llegums i oli d'alfàbrega Macarrons a la napolitana amb formatge emmental Poma ecològica	9 Amanida de llenties, blat de moro, tomàquet cirerol, olives i pastanaga amb vinagreta de mostassa suau Truita de patates i carbassó amb cremós de samfaina Sindria de temporada	10 Ensaladeta russa casolana amb olives, tonyina, ou dur i salsa maonesa Llobarro amb cigronets de l'Alta Anoia saltats amb albergínia d'estiu Melo de temporada	11
14 Crema de carbassa, poma i porros amb el seu cruixent i oli d'oliva verge Llenties amb verdures i arròs integral Melo	15 Amanida de blat de moro i arròs, pastanaga, tomàquet cirerol i ceba de figueres Fideuà amb calamars i el seu all i oli Poma ecològica	16 Amanida de fruita de temporada, cogombre, pastanaga i olives Aletes de pollastre amb cuscús i verdures Raïm de temporada	17 Amanida de brots tendres, amb pebrots vermells, cogombre, pastanaga i vinagreta de llimona Pizza amb tomàquet, gall d'indi, verdura i mozzarella Iogurt natural Ecomercaderet	18 Amanida amb mongeta del ganxet, tonyina, tomàquet, ceba tendra i olives Seitó amb patata i verdures al forn Melo de temporada
21 Amanida d'hortalisses, poma, formatge i vinagreta de tomàquet i olives negres Truita de patates i bledes amb pa amb tomàquet Iogurt natural Ecomercaderet	22 Poti-poti amb enciams, pèsols, pebrot escalivat, ou dur i olives Orada al forn amb mongeta verda saltejada amb sofregit Raïm de temporada	23 Amanida amb tomàquet de temporada, espinacs baby, formatge, olives i oli d'alfàbrega Paella de pollastr i verdures. Poma ecològica	24 Amanida d'enciams tendres pastanaga, figues, anous i formatge Cigronet de l'Alta Anoia saltat amb carbassa, pastanaga i xampinyons amb julivert Sindria de temporada	25 Crema tèbia de carbassó, fesolsi crostonets integrals Pollastre a la planxa amb mostassa i alfàbrega i pastanagues rostides Macedònia de fruites
28 Amanida amb sindria, rúcula, pastanaga i blat de moro Fesols amb verdures i sèpia Poma ecològica	29 Crema de carbassa i pastanaga amb oli de menta i crostonets de pa integral Pollastre rostit amb ceba i pebrots Sindria de temporada	30 Amanida verda (pastanaga, ceba, oliva, tomàquet, cogombre) i ou dur Macarrons amb tomàquet i remolatxa Pastisset de fi de curs casolà		

*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"// Als infants més petits alguns aliments aniran tallats, en pols o triturats

*AMANIDES D'ACOMPANYAMENT: 1-Enciam, tomàquet i poma, 2 -Enciam, pastanaga, pruna 3 -Enciam, pastanaga ratllada i pebrot, 4 -Enciam, raves i poma 5-Enciam, pastanaga ratllada i olives 6-Enciam, pastanaga i blat de moro

•Peix de llotges catalanes (Palamós, Arenys de Mar)

Els al·lèrgens alimentaris



Menjador AFA Ramon Castelltort

Dimarts 8: sulfits, gluten

Dimecres 9: ou, mostassa, sulfits, gluten

Dijous 10: peix, ou, sulfits

Dilluns 14: sulfits

Dimarts 15: sulfits, gluten, peix, mol.lusc, ou, api

Dimecres 16: sulfits, gluten

Dijous 17: sulfits, gluten, làctics

Divendres 18: peix, sulfits

Dilluns 21: làctic, sulfits, ou, gluten

Dimarts 22: ou, peix, sulfits

Dimecres 23: làctic, sulfits,

Dijous 24: làctic, sulfits

Divendres 25: gluten, sulfits, mostassa

Dilluns 28: sulfits, peix, mol.lusc, api

Dimarts 29: gluten, sulfits

Dimecres 30: ou, gluten, sulfits, làctics

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'Afa 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.

“Les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries són

Nota: La cuina es reserva el dret a modificar els menús si, per causa aliena a la seva voluntat, convingués