

MENÚ SENSE FRUITS SECS OCTUBRE

2024 - Menjador AMPA Ramon Castelltort



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
30 de set. Amanida amb lleties, rúcula silvestre, lleties, pastanaga, tomàquet i olives Macarrons de la iaia Gelat	1 Ensaladeta amb ou dur i olives Llobarro amb verdures i lleisó de temporada saltejades amb fesols Préssec ecològic	2 Amanida amb lleisó, làmines de carbassa, poma i magrana Arròs amb verdures Raïm	3 Crema de carbassa amb crostons Truita de patates amb verdures de temporada i amanida 6 Poma ecològica	4 Amanida amb rúcula, pastanaga, poma, figues i formatge Cigronets amb cananes Prunes
7 Amanida amb poma, magrana, formatge i pastanaga Lleties estofades amb verdures, blets i curri Raïm	8 Bròcoli amb patata gratinat Seitó amb arròs saltat amb all i julivert Pera ecològica	9 Crema de cigronet de l'Alta Anoia amb crostons i oli d'alfàrega Truita de patates i carbassa amb pa amb tomàquet Síndria	10 Amanida amb rúcula silvestre, pastanaga, magrana, formatge i codonyat Espaguetis amb salsa de tomàquet Poma ecològica	11 Amanida amb corn de cérvol, pastanaga, figues i vinagreta de flor de ravenissa Fesols saltats amb verdures i lleisó logurt natural d'Ecomercaderet
14 Amanida amb pastanaga, rúcula silvestre, magrana, taronja Arròs a la milanesa Poma ecològica	15 Amanida poma, pastanaga, formatge decabra i codonyat Caldereta amb cananes i allioli Pera ecològica	16 Sopa de pollastre amb pistons Maires amb fesols de Sta. Pau Meló	17 Amanida amb arròs, carbassa saltada, enciam, lleisó i olives Cigronet amb verdures i botifarra logurt natural d'Ecomercaderet	18 Amanida amb pastanaga, tomàquet i vinagreta d'encurtits i flor de ravenissa Fideus a la cassola amb verdures Raïm
21 Amanida tèbia amb cigrons i ceba amb bacó saltejats Truita de hortalisses i blets amb amanida 2 Mandarina ecològica	22 Sopa amb arròs i fideus Llobarro amb verdures i bleda silvestre a la crema Poma ecològica	23 Amanida amb verdolaga i verdures saltejades amb pernil i ou dur Fesols amb sípia i cloïsses Taronja ecològica	24 Verdures de tardor amb patates saltades amb all. Pizza d'espínacs, botifarra i formatge Raïm	25 Patata i mongeta al vapor saltada amb all i julivert Pollastre rostit amb ceba i pebrot logurt natural d'Ecomercaderet
28 Amanida Waldorf sense nous Lleties amb verdures i lleisó Poma ecològica	29 Patates, bròquil i coliflor gratinat Seitó amb amanida de fesols Plàtan	30 Amanida amb tomàquet, pastanaga, ceba tendra i olives Arròs de muntanya amb aletes de pollastre blets i xampinyons Taronja ecològica	31 Crema de moniato i carbassa amb cansalada saltada Braons de porc amb amanida 1 Púding de mató de Cal Vicenç amb mel	

*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, pastanaga i poma, 2 - Enciam, pastanaga, magrana 3 - Enciam, pastanaga ratllada i olives 4 - Enciam, raves i poma 5- Enciam, pastanaga ratllada i codonyat, 6 - Enciam, magrana, poma **Totes aquestes amanides poden portar herbes silvestres**

Herbes silvestres oblidades

Peix de llotges catalanes

Els al·lèrgens alimentaris



Menjador AFA Ramon Castelltort

Dilluns 30 de set: sulfits, gluten, làctic, fruits secs, sèsam

Dimarts 1: ou, peix, api

Dimecres 2: sulfits, api

Dijous 3: gluten, ou

Divendres 4: làctic, mol·lusc, crustaci, peix, api

Dilluns 7: làctic, sulfits

Dimarts 8: làctic, peix, gluten

Dimecres 9: gluten, ou, gluten

Dijous 10: làctic, gluten, sulfits

Divendres 11: sulfits, làctic

Dilluns 14: sulfits, làctic, api

Dimarts 15: sulfits, làctic, mol·lusc, peix, crustaci, api, ou

Dimecres 16: api, gluten, peix

Dijous 17: sulfits, làctic

Divendres 18: sulfits, gluten, api

Dilluns 21: sulfits, ou

Dimarts 22: gluten, api, peix, làctic

Dimecres 23: sulfits, ou, sípia, mol·lusc, peix

Dijous 24: gluten, sulfits, làctic

Divendres 25: làctic

Dilluns 28: ou, api

Dimarts 29: làctic, peix, gluten

Dimecres 30: api

Dijous 31: api, ou, làctic

“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.