

Febrer 2025 - Menjador AFA Ramon Castelltort

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
<p>3</p> <p>Amanida amb cuscullera, poma, pastanaga i fruits secs</p> <p>Espaguetis amb espinacs i formatge blau</p> <p>Mandarina ecològica d'Amposta</p>	<p>4</p> <p>Amanida amb ceba tendra, fulla de mostassa, pastanaga, raves i olives</p> <p>Cigronet de l'Alta Anoia amb cananes i verdures de temporada</p> <p>Poma ecològica de Lleida</p>	<p>5</p> <p>Crema de carbassa ecològica amb crostons</p> <p>Estofat de vedella de Can Mabres a la jardinera</p> <p>Taronja ecològica d'Amposta</p>	<p>6</p> <p>Amanida Waldorf</p> <p>Arròs amb pollastre i verdures de temporada</p> <p>Plàtan amb crema de xocolata</p>	7
<p>10</p> <p>Sopa de pistons</p> <p>Truita de patates amb pa amb tomàquet</p> <p>Mandarina ecològica d'Amposta</p>	<p>11</p> <p>Amanida amb codonyat, germinats, pastanaga, flor de calèndula i olives</p> <p>Arròs negre amb calamars i carxofes</p> <p>Taronja ecològica d'Amposta</p>	<p>12</p> <p>Amanida amb cuscullera, fesols, ceba tendra, pastanaga, encurtits i tonyina</p> <p>Tallarines amb verdures a la crema</p> <p>Poma ecològica de Lleida</p>	<p>13</p> <p>Crema de verdures.</p> <p>Llobarro al forn amb trinxat de bleda silvestre</p> <p>logurt d'Ecomercaderet</p>	<p>14</p> <p>Amanida amb corn de cérvol, pastanaga, poma i ceba tendra</p> <p>Llenties amb costella de porc i xoriç</p> <p>Pera ecològica de Lleida</p>
<p>17</p> <p>Amanida amb arròs, raves, pastanaga, ou dur i olives</p> <p>Trinxat amb cansalada i botifarra negra</p> <p>Poma ecològica de Lleida</p>	<p>18</p> <p>Sopa amb fideus i arròs</p> <p>Llobarro amb mongetes del ganxet de Cal Serralet saltades amb cloïsses</p> <p>Plàtan</p>	<p>19</p> <p>Verdura al vapor amb bledes silvestres saltejades</p> <p>Arròs amb cananes i sípia</p> <p>logurt d'Ecomercaderet</p>	<p>20</p> <p>Crema de carbassa i moniato</p> <p>Ous remenats amb calçots eco., carbassa, espinacs</p> <p>Pera ecològica de Lleida</p>	<p>21</p> <p>Amanida Cèsar amb rúcula silvestre i lactonesa</p> <p>Espaguetis a la "putanesca"</p> <p>Mandarina ecològica d'Amposta</p>
<p>24</p> <p>Amanida amb lletsó, pastanaga, colirave, formatge, i olives</p> <p>Llenties amb arròs i verdures</p> <p>Mandarina ecològica d'Amposta</p>	<p>25</p> <p>Patata i bròquil ecològic amb beixamel de coliflor</p> <p>Seitons amb amanida d'encurtits</p> <p>Poma ecològica de Lleida</p>	<p>26</p> <p>Crema de verdures</p> <p>Gall d'indi guisat amb poma ecològica</p> <p>Plàtan</p>	<p>27 DIJOURS LLARDER</p> <p>Crema de carbassa ecològica amb crostons</p> <p>Truita de mongetes seques, lletsó, calçots ecològics i botifarra amb pa amb tomàquet</p> <p>Coca de magdalena</p>	<p>28 DIVENDRES DE CARNESTOLTES</p> <p>Xatò del Garraf</p> <p>Macarrons de carnestoltes</p> <p>Flam de torrò de Xixona</p>

*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 llotges catalanes (Palamós, Arenys de Mar)

Els al·lèrgens alimentaris

Menjador AFA Ramon Castelltort

Dilluns 3: fruits secs, cacauet, gluten, làctic, ou

Dimarts 4: mostassa, sulfits, mol·lusc

Dimecres 5: gluten, sulfits

Dijous 6: fruits secs, cacauet, ou, mostassa

Dilluns 10: làctic, ou, peix

Dimarts 11: sulfits, api, mol·lusc, peix, crustaci

Dimecres 12: api, sulfits, gluten

Dijous 13: sulfits, peix

Divendres 14: sulfits

Dilluns 17: ou , sulfits

Dimarts 18: gluten, sulfits, peix, mol·lusc

Dimecres 19: api, mol·lusc, peix, crustaci, làctic

Dijous 20: ou

Divendres 21: làctic, mostassa, peix, sulfits

Dilluns 24: làctic, ou, sulfits

Dimarts 25: peix, sulfits, làctic

Dimecres 26: -----

Dijous 27: gluten, ou, sulfits, làctic

Divendres 28 : fruits secs, cacauets, sulfits, gluten, làctic, ou



“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.