

MENÚ CELÍAC



Febrer 2025 - Menjador AFA Ramon Castelltort

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

*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, 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, làctic, ou

Dimarts 4: mostassa, sulfits, mol·lusc

Dimecres 5: 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

Dijous 13: sulfits, peix

Divendres 14: sulfits

Dilluns 17: ou , sulfits

Dimarts 18: 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.