

MENÚ

AMPARC

Setembre 2020 - Menjador AMPA Ramon Castelltort

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1	2	3	4
7	8	9	10	11
14 Meló amb pernil Macarrons a la napolitana Plàtan	15 Vichyssoise amb crostons Llobarro amb cigrons i verdures de temporada Préssec	16 Saltat d'arròs i verdures de temporada Truita de patates amb amanida de 2 Pruna	17 Amanida de lleties amb tomàquet, enciam, rúcula, pastanaga i olives Pizza de Frankfurt casolana. Síndria	18 Amanida amb tomàquet, pastanaga, ceba tendra, i olives Arròs amb sípia Gelats
21 Mongetes amb patata. Mandonguilles amb tomàquet i amanida 3 Plàtan.	22 Amanida d'enciam, pastanaga,alvocat i olives. Cigronet de l'Alta Anoia saltat amb popets Flam.	23 Tomàquet amanit amb formatge, olives i oli d'alfàbrega Paella de pollastre i verdures. Meló.	24 Amanida de patates amb enciam, pebrot escalivat, tonyina i olives Orada amb fesols saltats amb pernil Préssec	25 Crema de carbassa i curri Espaguetis carbonara. Raïm
28 Amanida amb alvocat, ceba tendra, tomàquet i olives Tallarines amb verdures. Raïm.	29 Crema freda de carbassó ecològic i borraïnes Pollastre rostit amb ceba i pebrot Síndria	30 Ensaladeta russa casolana amb olives i ou dur Salmó al forn amb cigronets de l'Alta Anoia saltats amb pesto logurt		

*AMANIDES D'ACOMPANYAMENT: 1- Enciam, formatge, fruits secs i poma, 2 - Enciam, tomàquet i olives sevillanes, 3 - Enciam, pastanaga ratllada i fruits secs, 4 - Enciam, tomàquet, alvocat, 5 - Enciam, tomàquet pastanaga ratllada i olives , 6 - Enciam,, pastanaga i raïm.

Els al·lèrgens alimentaris

AMPA RC

Menjador AMPA Ramon Castelltort

Dilluns 14: sulfits, gluten, làctic

Dimarts 15: gluten, peix

Dimecres 16: ou

Dijous 17: gluten, sulfits, làctic

Divendres 18: api, peix, mol·lusc, crustaci, làctic

Dilluns 21: sulfits, fruits secs

Dimarts 22: mol·lusc, ou, làctic

Dimecres 23: làctics

Dijous 24: ou, peix, sulfits

Divendres 25: làctic, sulfits

Dilluns 28: gluten

Dimarts 29: -----

Dilluns 30: ou, peix, fruits secs, 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