

# NOVEMBRE

PLV  
 • NO afegir formatge rallat a la pasta  
 \* Fruita de nostres

campos estela

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

S3



S4

4  
 MACARRONS AMB Salsa de TOMÀQUET  
 TRUITA A LA FRANCESA  
 ENCIAM I OLIVA, PA INTEGRAL I FRUITA

5  
 COLIFLOR I PATATA  
 WOK DE GALL DINDI I VERDURES  
 ARRÒS SALTAT, PA BLANC I FRUITA

6  
 ARRÒS AMB Salsa de VERDURES  
 POLLASTRE AL FORN AMB HERBES PROVENÇALS  
 ENCIAM I BLAT DE MORO, PA INTEGRAL I FRUITA\*

7  
 CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA  
 PASTA AMB BOLONYESA VEGETAL  
 PABLANC I FRUITA  
 MEATLESS DAY

8  
 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES  
 BUNYOLS DE BACALLÀ CASOLANS\*  
 ENCIAM I PANSES, PA INTEGRAL I FRUITA ÀCIDA  
 FET AL COL·LE

S5

11  
 ARRÒS AMB TOMÀQUET  
 CARN D'AU\*  
 ENCIAM I PANSES, PA BLANC I FRUITA

12  
 CREMA DE PASTANAGA AMB CORSTONS DE PA  
 MAGRA DE PORC ESTOFADA AMB XAMPINYONS  
 PA INTEGRAL I FRUITA ÀCIDA

13  
 MONGETA VERDA I PATATA  
 POLLASTRE A LA LLIMONA  
 TRIA L'AMANIDA PA INTEGRAL I FRUITA

14  
 MACARRONS AMB Salsa de CARBASSA I POMA  
 LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT  
 ENCIAM I TOMÀQUET, PA BLANC I FRUITA\*

15  
 MONGETES ESTOFADES AMB HORTALISSES  
 TRUITA DE PATATES  
 PA INTEGRAL I TRIA FRUITA  
 TRIEM LA FRUITA

S1

18  
 CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA  
 BOTIFARRA DE PORC AL FORN  
 ENCIAM I TOMÀQUET, PA BLANC I FRUITA

19  
 BRÒCOLI I PATATA  
 POLLASTRE AL FORN AMB HERBES PROVENÇALS  
 ENCIAM I PIPES, PA INTEGRAL I FRUITA

20  
 ARRÒS AMB Salsa de VERDURES  
 HAMBURGUESA VEGETAL feta al cole\*  
 BASTONETS DE PASTANAGA FRESCA, PA BLANC I FRUITA  
 TASTETS  
 MEATLESS DAY

21  
 CIGRONS ESTOFATS AMB HORTALISSES  
 TRUITA DE CARBASSÓ  
 ENCIAM I TOMÀQUET, PA BLANC I FRUITA

22  
 ESPAGUETIS INTEGRALS AMB OLI D'ALFÀBREGA\*  
 PEIX FRESC  
 ENCIAM I BLAT DE MORO, PA BLANC I FRUITA\*  
 BLAU FRESH

S2

25  
 ARRÒS AMB Salsa de TOMÀQUET  
 MAGRA DE PORC ROSTIDA  
 ENCIAM I OLIVES, PA BLANC I FRUITA\*

26  
 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES  
 TRUITA A LA FRANCESA  
 ENCIAM I TOMÀQUET, PA BLANC I FRUITA ÀCIDA  
 MEATLESS DAY

27  
 CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA  
 LASSANYA AMB BOLONYESA VEGETAL\*  
 PA INTEGRAL I FRUITA

28  
 COLIFLOR I PATATA  
 GALL DINDI ESTOFAT AMB VERDURES  
 ENCIAM I PIPES, PA BLANC I FRUITA

29  
 MACARRONS AMB Salsa de CARBASSA I POMA  
 LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT  
 TRIA L'AMANIDA, PA INTEGRAL I FRUITA  
 TRIA L'AMANIDA



## Lenties estofades amb Hortalisses

Amb un bon sofregit de ceba, all picat, pastanaga, daus de patata, api i tomàquet arrenquem un dels plats de cullera que ens acompanya durant la tardor.

DESCOBREIX MÉS RECEPTES AL NOSTRE BLOG

# PROPOSTES DE SOPARS

campos estela

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
S1	CREMA DE VERDURES BACALLÀ AL FORN AMB PATATA I CEBA POMA	GRAELLADA DE VERDURES FAJITAS DE POLLASTRE I PEBROT TRICOLOR IOGURT	BROU D'AU I PASTA TRUITA DE CARBASSÓ PLÀTAN	MINISTRA DE VERDURES GALL DINDI SALTAT AMB VERDURES I ARRÒS MANDARINA	AMANIDA AMB MANGO I ALVOCAT HAMBUGUESA DE LLEGUM I ARRÒS PERA
S2	ARRÒS 3 DELÍCIES: BRÒQUIL, PEBROT VERMELL I OU GALL DINDI A LA PLANXA AMB CARBASSÓ IOGURT	CREMA DE VERDURES BROQUETES DE SALMÓ I VERDURES GUARNICIÓ D'ARRÒS I POMA	CUSCÚS AMB VERDURETES I POLLASTRE PLÀTAN	BRÒCOLIAL VAPOR LLENTIES SALTADES AMB CARBASSÓ I PERNIL TARONJA	TOMÀQUET AL FORN GRATINAT REMENAT D'OU I XAMPINYONS PERA
S3	COLIFLOR I PATATA POLLASTRE AL FORN AMB PEBROT PLÀTAN	ESPINACS SALTATS AMB PANSES I PINYONS SALMÓ AL FORN AMB PATATA I CEBA PERA	CREMA DE VERDURES GALL DINDI AMB VERDURETES I ARRÒS POMA	BROU VEGETAL I PASTA LLENTIES AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET MANDARINA	MINISTRA DE VERDURES TRUITA DE PATATES IOGURT
S4	ESPAGUETIS DE CARBASSÓ AMB OLI D'OLIVA I ALFÀBREGA LLUÇ AL FORN AMB VERDURA I PATATA PLÀTAN	PÈSOLS SALTATS AMB PERNIL GALL DINDI PLANXA AMB PATATA TARONJA	MONGETA VERDA I PATATA HAMBUGUESA DE POLLASTRE I GUARNICIÓ DE PEBROT PERA	CREMA DE VERDURES OUS AL FORN AMB VERDURES I TOMÀQUET POMA	PIZZA AMB BASE DE BRÒCOLI, FORMATGE I GALL DINDI AMANIDA VERDA IOGURT
S5	MONGETA I PATATA CIGRONS SALTATS AMB VERDURES DE TEMPORADA TARONJA	PANCAKE DE COLIFLOR I FORMATGE AMANIDA AMB XERRIS PLÀTAN	AMANIDA DE QUINOÀ, CARBASSA I TOMÀQUET XERRI MANDONGUILLES DE GALL DINDI AMB XAMPINYONS IOGURT	BROU VEGETAL I PASTA TRUITA DE PATATA I GUARNICIÓ DE CARBASSÓ PERA	BRÒCOLI I PATATA BASTONETS CASOLANS DE SALMÓ AMB SALSÀ DE IOGURT POMA

## ESMORZARS

- Entrepà d'alvocat amb tomàquet i formatge
- Wrap amb formatge crema, gall dindi i enciam + got de llet
- Bol amb grapat de cereals sense sucre i llet/beguda vegetal i pera
- Torrada amb truita francesa i tomàquet
- Porridge de civada amb fruits del bosc i pera

## A MIG MATÍ

- Grapat de fruits secs i plàtan
- Cookies casolanes de civada i poma
- Mini sandvitx d'humus amb tomàquet i oli d'oliva
- Mini bric de llet/beguda vegetal i poma
- Grapat de fruits secs i plàtan

## BERENARS

- Torrada de pa integral amb crema de cacauet i poma
- Formatge fresc i plàtan
- Grapat de fruits secs i poma
- Iogurt natural amb mix de fruites
- Mini entrepà de pernil salat i mandarina

Entrepans de la mida de la mà del nen/a - Àpats amb aigua - La fruita seca: crua o torrada sense sal - Fruites de temporada: figa, poma, préssec, mandarina, taronja, pera, raïm i kiwi - Entrepans amb oli d'oliva verge extra

# MENÚS AMB SORPRESA!

campos estela

Cuinem àpats saborosos, sans i sostenibles, en un ambient de confort i benestar al menjador.

Per això, planifiquem el menú segons la temporalitat dels aliments i hi afegim jornades especials que ens ajuden a promoure uns hàbits d'alimentació saludable entre els nens i nenes.

Com a protagonistes d'aquestes jornades trobem plats de cullera que cuinaven els nostres avis i àvies, tastets amb els quals introduïm noves elaboracions o receptes típiques de comarques que incorporen ingredients de productors de proximitat amb els que establim vincles de confiança.

Als menús identificareu fàcilment aquestes jornades seguint **aquestes icones**:



Olis amb aromàtiques que millorem l'acceptació d'aliments



D'elaboració pròpia amb recepta casolana



Ingredients per triar com serà l'amanida



Receptes sense sucre per acostumar el paladar progressivament



Plats típics de la terra que cuinaven els nostres avis



Introducció progressiva de nous aliments i receptes



Promoció del consum de proteïna vegetal



Oferim varietat de fruita fresca per escollir



Salses a escollir per als plats de pasta o arròs



Introducció de varietats de peix fresc o blau



Aliments amb propietats beneficioses per als infants



Ens coneixen tan bé que cuineres i cuiners trien allò que més ens agrada



Receptes i aliments arrelats a la terra



Els infants trien plats festius per a dies especials

Aquest menú està supervisat per la nostra dietista nutricionista Sandra Gervilla (col·legiada CODINUCAT 001027). Al plafó del centre informarem de la fruita de cada dia, dels ingredients de les amanides i del peix del dia. L'escola disposa del llistat d'ingredients de cadascun dels plats per tal que estigui disponible per a les famílies. Si després de més de dos dies de festa els plats programats al menú no es poden elaborar per problemes d'abastiment o per la preparació prèvia que necesiten, seran modificats. En funció del canvi, la resta de la setmana tindrà modificacions que anunciarem al plafó del centre. Podeu consultar la valoració nutricional dels àpats entrant a l'apartat "A dinar" de la nostra web [www.camposestela.com](http://www.camposestela.com). Campos Estela es reserva el dret a fer canvis al menú per causes de força major.