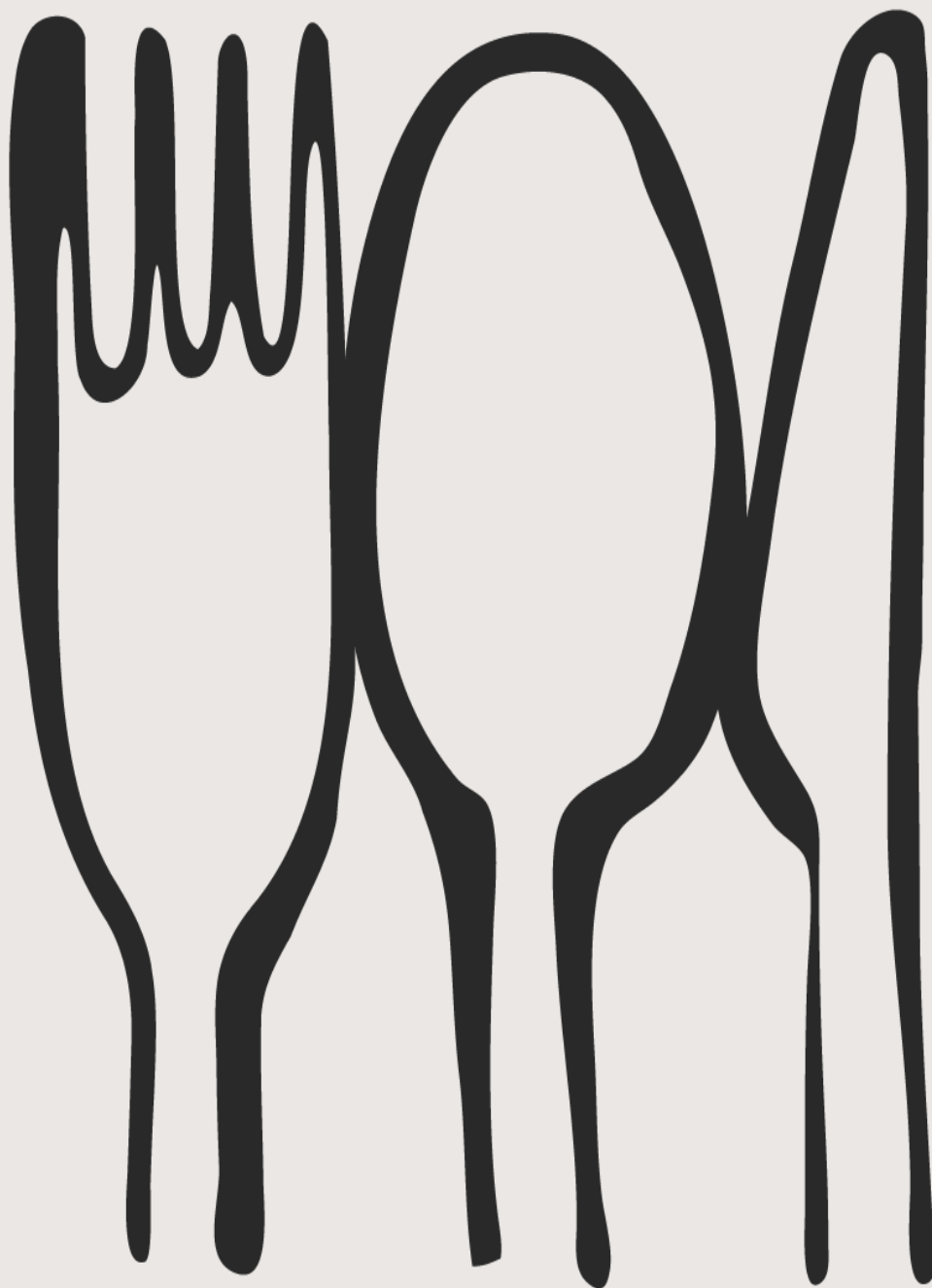


# MENÚ ESCOLAR

camposestela.com

## 3r Trimestre 2025/26

campos estela



Segueix l'activitat dels nostres menjadors escolars: informació sobre espai migdia amb fotos i vídeos per compartir com treballem i quines activitats organitzem amb els nens i nenes.



@camposestelacom



@camposestela



@camposestela1968

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

S1

1  
Macarrons blancs  
amb oli  
  
Lluç al forn  
  
Pa blanc  
logurt natural

2  
Patata bullida amb oli  
  
Gall dindi planxa  
  
Pa blanc  
logurt natural

3  
Pasta amb oli  
  
Truita francesa  
  
Pa blanc  
logurt natural



5  
Arròs amb oli  
  
Peix planxa  
  
Pa blanc  
logurt natural

S2

8  
Arròs blanc amb oli  
  
Peix planxa  
  
Pa blanc  
logurt natural

9  
Patata bullida amb oli  
  
Pollastre de Pinós  
planxa  
  
Pa blanc  
logurt natural

10  
Arròs blanc amb oli  
  
Truita de patates  
  
Pa blanc  
logurt natural

11  
Pasta amb oli  
  
Lluç al forn  
  
Pa blanc  
logurt natural

12  
Patata bullida amb oli  
  
Magra de porc planxa  
  
Pa blanc  
logurt natural

S3

15  
Arròs amb oli  
  
Bacallà planxa  
  
Pa blanc  
logurt natural

16  
Pasta amb oli  
  
Truita francesa  
  
Pa blanc  
logurt natural

17  
Patata bullida amb oli  
  
Carn blanca planxa  
  
Pa blanc  
logurt natural

18  
Pasta amb oli  
  
Lluç planxa  
  
Pa blanc  
logurt natural



## POLLASTRE ARREBOSSAT

Un clàssic que mai falla i que agrada a petits i grans, especialment en dies festius. Cruixent per fora i tendre per dins, és un plat senzill però molt saborós. El secret és un arrebossat ben daurat que manté el pollastre ben sucós.

DESCOBREIX MÉS RECEPTES AL NOSTRE BLOG

# 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 pels 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. 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 necessiten, seran modificats. En funció del canvi, la resta de la setmana tindrà modificacions que anunciarem al plafó del centre o pels canals de comunicació establerts. Podeu consultar la valoració nutricional dels àpats entrant a l'apartat "Menú" 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.