

MENÚ ESCOLAR

camposestela.com

1r Trimestre 2026

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

CUINES DEL MÓN

Aquest curs, dins del projecte **XCEPCIONALS**, seguim avançant cap a un **migdia cada vegada més inclusiu**. I ho fem a través de la gastronomia que ens acostava a diferents orígens i cultures que conviuen a l'escola. Aquest octubre, els infants han triat la **cuina italiana** per començar el viatge pel món.



1

PATATA BULLIDA*
PEIX PLANXA*
PA BLANC
IOGURT NATURAL
s/sucre*

2

PASTA BLANCA AMB
OLI*
POLLASTRE planxa*
PA BLANC
IOGURT NATURAL
s/sucre*

5

PATATA BULLIDA*
CARN D'AU PLANXA*
PA BLANC
IOGURT NATURAL
s/sucre*

6

ARRÒS AMB OLI
TRUITA DE PATATA
PA BLANC
IOGURT NATURAL
s/sucre*

7

PASTA BLANCA AMB
OLI
**BUNYOLS CASOLANS
DE BACALLÀ**
PA BLANC
IOGURT NATURAL
s/sucre*



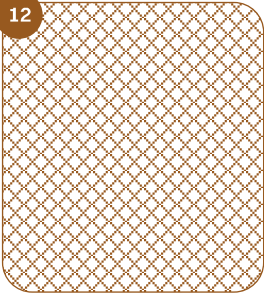
8

ARRÒS AMB OLI*
LLUÇ PLANXA*
PA BLANC
IOGURT NATURAL
s/sucre*

9

PATATA BULLIDA*
POLLASTRE PLANXA*
PA BLANC
IOGURT NATURAL
s/sucre*

12



13

ARRÒS AMB OLI*
CARN D'AU PLANXA*
PA BLANC
IOGURT NATURAL
s/sucre*

14

PATATA BULLIDA*
LLUÇ AL FORN AMB
PATATA I CEBA
PA BLANC
IOGURT NATURAL
s/sucre*

15

**PASTA BLANCA AMB
OLI***
POLLASTRE A LA
PLANXA O FORN*
PA BLANC
IOGURT NATURAL
s/sucre*

16

PATATA BULLIDA*
TRUITA A LA
FRANCESA
PA BLANC
IOGURT NATURAL
s/sucre*

19

CREMA DE PATATA*
CARN D'AU PLANXA*
PA BLANC
IOGURT NATURAL
s/sucre*

20

PASTA AMB OLI*
BACALLÀ
ARREBOSSAT
PA BLANC
IOGURT NATURAL
s/sucre*

21

ARRÒS AMB OLI
TRUITA DE PATATES
PA BLANC
IOGURT NATURAL
s/sucre*

22

**TAGLIATELLE AMB
OLI**
**CARN DE VEDELLA
PLANXA***
PA BLANC
IOGURT NATURAL
s/sucre*

23

ARRÒS AMB OLI*
POLLASTRE PLANXA*
PA BLANC
IOGURT NATURAL
s/sucre*

26

ARRÒS AMB OLI
CARN D'AU PLANXA*
PA BLANC
IOGURT NATURAL
s/sucre*

27

PATATA AMB OLI*
TRUITA FRANCESA*
PA BLANC
IOGURT NATURAL
s/sucre*

28

**PASTA BLANCA AMB
OLI***
LLUÇ AL FORN*
PA BLANC
IOGURT NATURAL
s/sucre*

29

PATATA AMB OLI*
CARN D'AU PLANXA*
PA BLANC
IOGURT NATURAL
s/sucre*

30



CLICA AQUÍ!



CONEIXES EL MENÚ XCEPCIONAL?



Saber què hi ha per dinar amb un menú visual fa que els infants l'anticipin i el gaudeixin més, afavorint la inclusió al migdia. Les fotografies ens mostren el primer plat, el segon i les postres! Per això, el curs passat vam començar a introduir el MENÚ XCEPCIONAL.

DESCARREGA EL MENÚ VISUAL

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 amb els seus al·lèrgens corresponents 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. Campos Estela es reserva el dret a fer canvis al menú per causes de força major.