

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 acostia 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

MONGETA AMB PATATA I PASTANAGA

LASANYA CASOLANA AMB BOLONYESA VEGETAL (no soja)*

PA BLANC FRUITA

2

CREMA DE VERDURES

POLLASTRE ARREBOSSAT

ENCIAM I TOMÀQUET PA INTEGRAL

FRUITA



5

BRÒCOLI AMB PATATA

PASTA AMB BOLONYESA VEGETAL (no soja)*

ENCIAM I COGOMBRE PA BLANC FRUITA



6

BROU D'AU AMB ARRÓS

TRUITA DE PATATA

ENCIAM I TOMÀQUET PA BLANC

IOGURT



7

PASTA INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET I FORMATGE

BUNYOLS CASOLANS DE BACALLÀ

ENCIAM I OLIVES PA INTEGRAL FRUITA



8

CREMA DE LLEGUM I VERDURES

ARRÓS A LA CASSOLA AMB PEIX

PA BLANC FRUITA



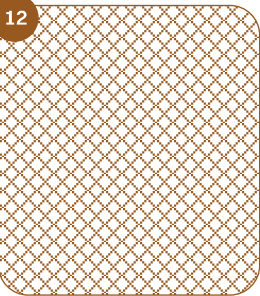
9

CIGRONS ESTOFATS AMB HORTALISSES

WOK DE POLLASTRE AMB VERDURES

PA INTEGRAL FRUITA ÀCIDA

12



13

ARRÓS AMB TOMÀQUET

HAMBURGUESA VEGETAL

ENCIAM I PASTANAGA PA BLANC FRUITA



14

LLENTIES ESTOFADES

LLUÇ AL FORN AMB PATATA I CEBA

PA INTEGRAL FRUITA ÀCIDA

15

PASTA INTEGRAL AMB oli D'ALFÀBREGA*

POLLASTRE A LA LLIMONA

ENCIAM I COGOMBRE

PA BLANC IOGURT



16

MONGETA AMB PATATA

TRUITA A LA FRANCESA

ENCIAM I TOMÀQUET PA INTEGRAL

FRUITA TRIEM LA FRUITA

19

CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA

PASTA AMB BOLONYESA VEGETAL (no soja)*

PA INTEGRAL FRUITA

20

BROU VEGETAL AMB PASTA

BACALLÀ ARREBOSSAT

ENCIAM I TOMÀQUET

PA BLANC FRUITA

21

CIGRONS ESTOFATS AMB HORTALISSES

TRUITA DE PATATES

AMANIDA* PA INTEGRAL

FRUITA

22

TAGLIATELLE A LA CARBONARA

COTOLETTA ALLA MILANESE



GELATO

23

ARRÓS TRES DELÍCIES

POLLASTRE AMB ALLADA

ENCIAM I PASTANAGA

PA INTEGRAL FRUITA



26

ARRÓS AMB SALSA DE VERDURES O TOMÀQUET

LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES

PA INTEGRAL FRUITA

27

MONGETA AMB PATATA

OUS AL FORN AMB TOMÀQUET O TRUITA

PA BLANC FRUITA



28

PASTA INTEGRAL AMB TOMÀQUET I ORENGA

LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT

ENCIAM I BLAT DE MORO PA INTEGRAL FRUITA



29

MONGETES ESTOFADES AMB HORTALISSES

CARN D'AU ESTOFADA AMB XAMPINYONS

PA BLANC FRUITA

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.