

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*

PA BLANC
FRUITA

2

CREMA DE VERDURES

**POLLASTRE
ARREBOSSAT***

ENCIAM I TOMÀQUET
PA INTEGRAL

FRUITA



5

BRÒCOLI AMB
PATATA

PASTA AMB
BOLONYESA
VEGETAL*

ENCIAM I COGOMBRE
PA BLANC
FRUITA



6

BROU D'AU AMB
ARRÒS

CARN D'AU PLANXA*
ENCIAM I TOMÀQUET
PA BLANC

IOGURT



7

PASTA INTEGRAL
AMB SALSA DE
TOMÀQUET*

**BUNYOLS CASOLANS
DE BACALLÀ***

ENCIAM I OLIVES
PA INTEGRAL
FRUITA



8

**CREMA DE LLEGUM I
VERDURES**

**ARRÒS A LA
CASSOLA AMB PEIX**

PA BLANC
FRUITA



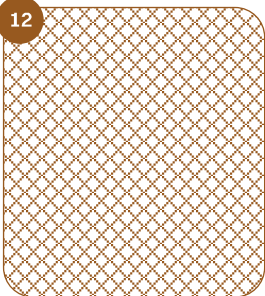
9

CIGRONS ESTOFATS
AMB HORTALISSES

WOK DE POLLASTRE
AMB VERDURES

PA INTEGRAL
FRUITA ÀCIDA

12



13

ARRÒS AMB
TOMÀQUET

**HAMBURGUESA
VEGETAL feta al
col·le***

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

LLUÇ PLANXA*

ENCIAM I TOMÀQUET
PA INTEGRAL

FRUITA



19

CREMA DE VERDURES
DE TEMPORADA

PASTA AMB
BOLONYESA
VEGETAL*

PA INTEGRAL
FRUITA

20

BROU VEGETAL
AMB PASTA*

BACALLÀ
ARREBOSSAT

ENCIAM I TOMÀQUET

PA BLANC
FRUITA

21

CIGRONS ESTOFATS
AMB HORTALISSES

CARN D'AU PLANXA*

ENCIAM I PIPES
PA INTEGRAL

FRUITA

22

**TAGLIATELLE A LA
CARBONARA***

**COTOLETTA ALLA
MILANESE***



GELATO

23

ARRÒS TRES DELÍCIES
S/OU*

POLLASTRE AMB
ALLADA

ENCIAM I
PASTANAGA

PA INTEGRAL
FRUITA



26

**ARRÒS AMB SALSA
DE VERDURES O
TOMÀQUET**

LLENTIES
ESTOFADES AMB
HORTALISSES

PA INTEGRAL
FRUITA

27

MONGETA AMB
PATATA

**CARN D'AU PLANXA*
AMANIDA***

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.