

BO * SA SOSTENIBLE

Menú 3r Trimestre 2023-24



CAN VILA

Basal



campos estela
sabe que alimenta



Projecte de sensibilització sobre el malbaratament d'aliments a l'escola

Segueix l'activitat dels nostres menjadors escolars: informació sobre els protocols de seguretat amb fotos i vídeos per compartir com treballam i quines activitats organitzem amb els nens i nenes. Endavant!

f @CAMPOSESTELAcom t @CAMPOSESTELAcom i @CAMPOSESTELAcom



ABRIL

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

S1



2
ARRÒS AMB TOMÀQUET

HAMBURGUESA VEGETAL AL FORN

BASTONETS DE PASTANAGA, PA BLANC I FRUITA
MEATLESS DAY!

3
LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES

TRUITA DE FORMATGE

ENCIAM I OLIVES, PA INTEGRAL I FRUITA ÀCIDA

4
CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA

POLLASTRE DE PINÓS AL FORN AMB HERBES PROVENÇALS

ENCIAM I BLAT DE MORO, PA BLANC I FRUITA

5
MACARRONS AMB SALSÀ PIPESTO D'ALFÀBREGA I PIPES

LLUÇ AL FORN AMB CEBÀ I TOMÀQUET

PA INTEGRAL I IOGURT

S2

8
COLÒNIES

9
COLÒNIES

10
COLÒNIES

11
FESTIU LLIURE DISPOSICIÓ

12
CREMA DE CARBASSA

FIDEUÀ DE PEIX

PA INTEGRAL I IOGURT
Mama's Day!

S3

15
PASTA YAKISOBA

HAMBURGUESA DE VEDELLA

ENCIAM I BLAT, PA INTEGRAL I FRUITA

16
PATATA I MONGETA

LASANYA VEGETAL

PA BLANC I FRUITA

17
CREMA DE PORROS

POLLASTRE AL WOK AMB VERDURES

ARRÒS SALTAT, PA INTEGRAL I FRUITA

18
MONGETES ESTOFADES AMB HORTALISSES

TRUITA DE PATATES

ENCIAM I TOMÀQUET, PA BLANC I FRUITA ÀCIDA

19
ARRÒS INTEGRAL AMB TOMÀQUET

PEIX FRESC

BASTONETS DE PASTANAGA, PA INTEGRAL I IOGURT
BIAN OF FRESH!

S4

22
LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES

TRUITA D'ESPINACS

ENCIAM I PANSES, PA INTEGRAL I FRUITA ÀCIDA

23
SANT JORDI!
SOPA DE LLETRES

ALETES DE DRAC

PATATES DE LUXE, PA BLANC I BATUT DE PLÀTAN I FRUITA

24
TRINXAT DE COL I PATATA

LLUÇ AL FORN AMB CEBÀ I TOMÀQUET

ENCIAM I OLIVES, PA INTEGRAL I FRUITA

25
GASPATXO AMB CROSTONS DE PA O AMANIDA COMPLETA AMB FRUITS SECS

ARRÒS AMB COSTELLA

PA BLANC I FRUITA

26
CREMA DE CARBASSÓ

COTTAGE PIE DE LLENTIES AMB FORMATGE GRATINAT

PA INTEGRAL I IOGURT
TRIEU FRUITA?

S5

29
ARRÒS INTEGRAL AMB TOMÀQUET

LLUÇ AMB PAPILOTTA D'ESPINACS

ENCIAM I PIPES, PA INTEGRAL I FRUITA

30
CIGRONS ESTOFATS AMB HORTALISSES

POLLASTRE AL FORN AMB CEBÀ I PEBROT

PA BLANC I MACEDÒNIA DE FRUITA FRESCA



SA

6 D'ABRIL: DIA MUNDIAL DE L'ACTIVITAT FÍSICA

Organitzem lligues esportives i jocs tradicionals que ens conviden a moure'ns, saltar, córrer, somriure i treballar en equip

Aquest menú és dissenyat per la nostra dietista nutricionista Sandra Gervilla (col·legiada CODINUCAT 001027). Al plafó de l'escola 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. Podeu consultar la valoració nutricional dels àpats entrant a l'apartat "A dinar" de la nostra web www.camposestela.com. 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. Campos Estela es reserva el dret a fer canvis al menú per causes de força major.

PROPOSTES DE SOPARS

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

S1

CREMA DE VERDURA DE TEMPORADA
BROQUETES DE GALL D'INDI AMB VOLCÀ D'ARRÒS
MADUIXES

AMANIDA AMB MANGO I AVOCAT
SALMÓ AL FORN AMB VERDURES I PATATA
IOGURT

ESPAGUETIS DE CARBASSÓ, OLÍ D'OLIVA, ALFÀBREGA I FORMATGE RATLLAT
POLLASTRE A LA PLANXA AMB PATATA
PLÀTAN

PÈSOLS SALTATS AMB PERNIL
OUS REMENATS AMB CEBA I XAMPINYONS
PA INTEGRAL I ALBERCOC

AMANIDA DE CIGRONS I ARRÒS AMB PEBROT I OLIVES NEGRES
PA INTEGRAL I KIWI

S2

CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA
GALL D'INDI AL FORN AMB PATATA
NESPRES

SOPA AMB BROU VEGETAL
SALTAT DE PEBROT TRICOLOR I POLLASTRE
PLÀTAN

ARRÒS 3 DELÍCIES: BRÒQUIL, PEBROT VERMELL I OU
BACALLÀ AMB VERDURETES
IOGURT

GRAELLADA DE VERDURES
HAMBURGUESA DE LLENTIES AMB CUSCÚS
POMA

PANCAKES DE COLIFLOR I FORMATGE
AMANIDA AMB TOMÀQUET
PA INTEGRAL I MADUIXES

S3

AMANIDA AMB TARONJA I OLIVES NEGRES
OUS AL FORN AMB PATATA I PEBROT
PLÀTAN

TOMÀQUET GRATINAT AMB FORMATGE
HAMBURGUESA DE POLLASTRE
AMB XAMPINYONS PA INTEGRAL I POMA

ESPINACS SALTATS AMB PANSES I PINYONS
SALMÓ A LA PAPILOTA AMB SALSÀ DE IOGURT
PA INTEGRAL I NESPRES

CREMA DE PASTANAGA
GALL D'INDI A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT
PA INTEGRAL I IOGURT

AMANIDA AMB REMOLATXA
TIMBAL DE LLEGUMS I ARRÒS AMB CURRI
PA INTEGRAL I KIWI

S4

CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA
MANDONGUILLES DE LLENTIES I ARRÒS INTEGRAL
KIWI

BARQUETA D'ENDÍVIA FARCIDA D'ALVOCAT, TOMÀQUET I ORENGA
TRUITA DE CARBASSÓ
PA INTEGRAL I NESPRES

BRÒQUIL AL VAPOR
HAMBURGUESA DE SALMÓ A LA PLANXA AMB GUARNICIÓ D'ARRÒS I VERDURES
PLÀTAN

FAJITAS DE POLLASTRE, CEBA I PEBROT TRICOLOR
GUARNICIÓ DE CARBASSÓ A LA PLANXA
PA INTEGRAL I IOGURT

SALTAT DE CIGRONS I PATATA AMB SAMFAINA DE VERDURES DE TEMPORADA
PA INTEGRAL I MADUIXES

S5

ALBERGÍNIA FARCIDA AMB BONÍTOL I PATATES AL FORN
BASTONETS DE PASTANAGA
PA INTEGRAL I KIWI

ESPAGUETIS DE CARBASSÓ AMB OLÍ D'OLIVA I ALFÀBREGA
GALL D'INDI A LA PLANXA
PA INTEGRAL I POMA

SOPA AMB BROU VEGETAL
OUS FARCITS AMB TOMÀQUET I ALFÀBREGA
ALBERCOC

AMANIDA VERDA HAMBURGUESA VEGETAL DE MONGETA VERMELLA I XAMPINYONS AMB FORMATGE I BROTS VERDS
VOLCÀ D'ARRÒS AMB OLÍ I ORENGA
PA INTEGRAL I IOGURT

CUSCÚS AMB VERDURETES
CUIXETES DE POLLASTRE AMB PEBROT VERMELL I CEBA
TARONJA

ESMORZARS

- Entrepà integral de formatge i tomàquet
- Flocs de civada amb iogurt i nabius
- Entrepà integral de truita francesa
- Mug cake amb farina de civada i cacau pur sense sucre i una taronja
- Torrada de pa integral amb avocat i formatge fresc

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

A MIG MATÍ

- Mini bric de llet sencera o beguda vegetal i poma
- Wrap de gall d'indi, brots verds i tomàquet
- Nespres i grapat de fruits secs
- Maduiques i mini bric de llet sencera o beguda vegetal
- Plàtan i un grapat de nous

BERENARS

- Un grapat d'avellanets i plàtan
- Grapat de maduixes i iogurt
- Formatge fresc i poma
- Un grapat de nous i un formatge fresc
- Mini entrepà amb pernil salat i nespres



MENÚS AMB SORPRESA!



campos estela
sabe que alimenta

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:



Aquest menú està supervisat per la nostra dietista nutricionista Sandra Gervilla (col·legiada CODINUCAT 001027). Al plafó de l'escola 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. Podeu consultar la valoració nutricional dels àpats entrant a l'apartat "A dinar" de la nostra web www.camposestela.com. 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. Campos Estela es reserva el dret a fer canvis al menú per causes de força major.



Projecte de sensibilització sobre el malbaratament d'aliments a l'escola