

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

f @CAMPOSESTELAcom  @CAMPOSESTELAcom  @CAMPOSESTELAcom

SETEMBRE

dimecres

dijous

divendres

S1



dilluns

dimarts

S2



12

ARRÒS AMB SOFREGIT DE VERDURES

LLUÇ AL FORN AMB PATATA I CEBA

PA BLANC I FRUITA

13

DE COMARQUES

BRÒCOLI I PATATA

POLLASTRE DE PINÓS AMB CEBA I POMA

ENCIAM I PIPES, PA INTEGRAL I IOGURT

14

CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA

PASTA AMB BOLONYESA VEGETAL DE SOJA

PA BLANC I FRUITA

15

TRIEM FRUITA?

CIGRONS ESTOFATS AMB HORTALISSES O BULLITS AMB OLI OLIVA

TRUITA DE PATATES

ENCIAM I TOMÀQUET, PA INTEGRAL I TRIA LA FRUITA ÀCIDA

S3

18

CREMA DE PASTANAGA I CROSTONS DE PA

CARN MAGRA DE PORC ESTOFADA AMB XAMPINYONS

PA INTEGRAL I FRUITA

19

AMANIDA DE PASTA: OU DUR, OLIVES I BLAT

ALETES DE POLLASTRE AL FORN

TASTET D'HUMMUS DE CIGRÓ, PA BLANC I FRUITA

20

MONGETES ESTOFADES AMB HORTALISSES

OUS FARCITS AMB BONÍTOL

ENCIAM I COGOMBRAS
PA INTEGRAL I FRUITA ÀCIDA

21

PÈSOL I PATATA

HAMBURGUESA VEGETAL AL FORN

BASTONETS DE PASTANAGA, PA BLANC I FRUITA

22

ARRÒS INTEGRAL AMB TOMÀQUET

PEIX FRESC

ENCIAM I BLAT, PA INTEGRAL I IOGURT

S4

25

LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES

TRUITA DE CARBASSÓ

ENCIAM I OLIVES, PA INTEGRAL I FRUITA ÀCIDA

26

CREMA DE PORROS

ARRÒS A LA CASSOLA AMB PEIX

PA BLANC I FRUITA



27

CIGRONS ESTOFATS AMB HORTALISSES

GALL DINDI ESTOFAT AMB VERDURES

PA INTEGRAL I FRUITA ÀCIDA

28

integral

MACARRONS INTEGRALS AMB SALSÀ PIPESTO

LLUÇ AL FORN AMB CEBA I TOMÀQUET

PA BLANC I FRUITA

29

MONGETA I PATATA

POLLASTRE AL FORN AMB HERBES PROVENÇALS

BASTONETS DE PASTANAGA, PA INTEGRAL I IOGURT

ELS NOUS REPTES DEL BO SA SOSTENIBLE

Estrenem curs amb el projecte "Bo, Sa i Sostenible", que arriba ple de propostes vinculades als ODS* per oferir un valor educatiu a l'espai migdia.

Cada mes plantegem un nou eix temàtic que guiarà les activitats i ho fem de la mà dels monitors de lleure i l'equip de cuina a l'escola. A través de jocs i tallers treballarem l'educació en valors.

*ODS: Objectius de Desenvolupament Sostenible que formen part de l'Agenda 2030 marcada per Nacions Unides

OBJECTIUS DE DESVOLUPAMENT SOSTENIBLE

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.