

SETEMBRE

NO CARN

campos estela

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

2

3

4

5

6

S1

9

Arròs amb salsa de tomàquet

Trita francesa
Bastonets de pastanaga fresca

Pa blanc. Fruita

10

Cigrons estofats amb hortalisses

Hamburguesa vegetal
Enciam i tomàquet

Pa integral
Fruita àcida

11



12

Crema de verdures de temporada

pasta bolonyesa vegetal*

Enciam i pipes

Pa integral. Fruita

13

Espaguetis integrals amb **salsa pipesto**

Lluç al forn amb all i julivert
Enciam i blat de moro

Pa blanc
logurt artesà

S2

16

Llenties estofades amb hortalisses

Trita de patates
Enciam i tomàquet

Pa blanc
Fruita àcida

17

Mongeta verda i patata

Lluç a la planxa*

Enciam i pipes

Pa integral. Fruita

18

Crema de verdures

Lasanya vegetal casolana

Pa integral. Fruita

19

Arròs amb salsa de tomàquet

Revoltim d'ou i xampinyons*

Enciam i olives

Pa blanc
logurt artesà

20

Macarrons amb salsa de carbassa i poma

Lluç al forn amb all i julivert.

Tria l'amanida

Pa integral. Fruita

S3

23

Arròs amb salsa de verdures

Hamburguesa vegetal*

Enciam i blat

Pa integral. Fruita

24

Amanida de pasta amb ou dur

Cigrons saltats amb verdures*

Enciam i pipes

Pa blanc
logurt artesà

25

Mongetes estofades amb hortalisses

Trita de carbassó
Enciam i tomàquet

Pa integral. Fruita

26

Bròquil i patata

Pasta bolonyesa vegetal*

Enciam i panses

Pa blanc. Fruita

27

Crema de verdures de temporada

Fideuà de peix

Pa integral. Fruita

S4

30

Macarrons integrals amb salsa de tomàquet

Trita a la francesa
Enciam i olives

Pa integral. Fruita



Pasta amb salsa de carbassa i poma

Carbassa i pomes rostides al forn és la base per a preparar una salsa lleugera ideal per acompanyar els nostres plats de pasta preferits.

DESCOBREIX MÉS RECEPTES AL NOSTRE BLOG

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 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. 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. Podeu consultar la valoració nutricional dels àpats entrant a l'apartat "A dinar" de la nostra web www.camposestela.com. Campos Estela es reserva el dret a fer canvis al menú per causes de força major.