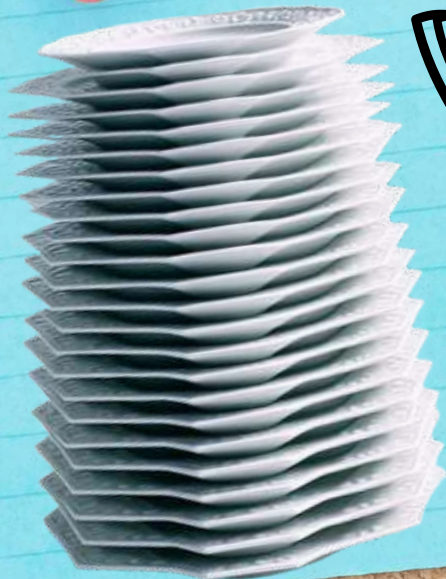


Castell de Plats



Bon Nadal i
Bon any 2026

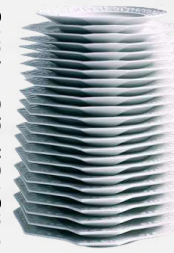


Bones
Festes

✱ CASTELL de PLATS ✱



Castell de Plats



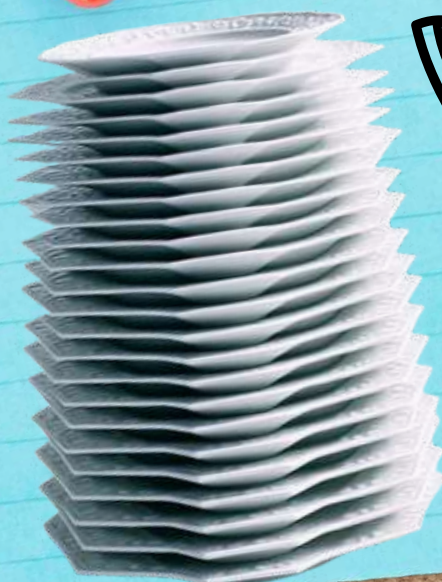
Des del Castell de Plats, us enviem els
nostres millors desitjos
per un Nadal ple d'escalf, llum i
emocions compartides.

Que el nou any obri portes a
oportunitats, alegries i instants que
perdurin,
amb serenor, salut i esperança
renovada.

Bones Festes i Felç Any Nou!



Castell de Plats



Les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries són reaccions negatives a certs aliments o components. Les persones afectades han d'evitar consumir aquests aliments. Per garantir que un infant no els consumeixi, és essencial coordinar-se amb la família i assegurar que Castell de Plats tingui la informació actualitzada sobre les al·lèrgies de cada infant.

La cuina es reserva el dret a modificar els menús si, per causa aliena a la seva voluntat, convingués. Plats amb productes 100% naturals, de proximitat i alguns d'ells ecològics. Tots els menús es serveixen amb pa del forn d'Òdena.



DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
Amanida cruixent	Bròquil i patata	Amanida cromàtica	Amanida tèbia d'arròs integral amb magrana, nabius secs i nous	Festa lliure disposició
Llenties estofades amb arròs	Pollastre al forn amb tomàquet amanit	Pasta a la bolonyesa	Hamburguesa de cigró amb mesclum d'enciams	
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	
	Pollastre halal / Peix / Ou	Pasta napolitana / tonyina		
DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
BONA FESTA DE LA IMMACULADA CONCEPCIÓ	Amanida del Castell	Crema de carbassa, pastanaga i moniato brassejat	Bleda i patata	Arròs amb pèsols
	Pasta amb salsa de formatges	Truita de mongetes seques amb enciams	Filet de lluç al forn amb sofregit de tomàquet	Mandonguilles amb suc
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
				Mandonguilles de peix amb suc
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
Mongeta tendra i patata	Amanida cuixent	Caldo de Nadal	Amanida amb taronja, pastanaga, formatge i fruits secs	Pizza
Rostit de pollastre de Nadal al forn	Suquet de rap de Nadal amb llesques de patata	Naggets de llegum amb mesclum	Canelons de Nadal amb beixamel	Torrans
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Refresc
Pollastre halal / Peix / Ou		Caldo de pollastre halal / verdures		



Els menús marcats amb una icona d'una olla corresponen a plats seleccionats directament de la nostra "Olla de Sugeriments". Són opcions especials, pensades per sorprendre els paladars més curiosos. Gaudeix-los!



Els menús marcats amb una icona de fulla de boix grèvol són propostes tradicionals de Nadal. Gaudeix d'aquests plats típics plens de sabor i esperit nadalenc!



Menús Desembre 25

Revisats per COL. núm.779 AEND

VOLUNTARIAT



Agraïment per a la Valeria, l'Ivet i l'Emma

Avui volem fer un agraïment molt especial a tres alumnes que, durant aquest mes, han estat una peça clau del nostre menjador de forma totalment voluntària: la Valeria, l'Ivet i l'Emma.

Sense capa ni superpoders oficials (tot i que sospitem que en tenen), han estat al peu del canó donant un cop de mà en tot el que ha calgut: ajudar als més petits, repartir, recollir... i fer-ho sempre amb un somriure, bona actitud i molta paciència, demostrant que ajudar... encara és més bonic quan es fa en equip!

Gràcies per ser tan responsables, implicades i per encomanar el vostre entusiasme. El menjador aquest mes no hauria estat el mateix sense vosaltres i tots i totes us ho agraïm moltíssim!

Valeria, Ivet i Emma: milions de gràcies per fer del menjador un lloc una mica millor cada dia 🧡

Tota ajuda per part de l'alumnat és sempre benvinguda.



Recepta del mes

INGREDIENTS
6 PERSONES

2 làmines de pasta de full
200 g de crema de xocolata i
avellanes
1 ou
Sucre llustre

PREPARACIÓ

- 1Preescalfa el forn a 180 °C. Estén una làmina de pasta de full i cobreix-la amb crema de xocolata i avellanes (200 g).
- 2Tapa-ho amb una altra làmina de pasta de full. Talla les làmines en forma d'arbre de Nadal: fes-hi un tronc a la part inferior i una part triangular a la part superior.
- 3Fes uns talls als laterals del triangle per obtenir les branques de l'arbre. Gira cada branca fent-hi tirabuixons.
- 4Si vols, també pots fer un estel amb la pasta de full. Pinzella-ho amb ou batut i enfora-ho uns 15 minuts.
- 5Escampa-hi sucre llustre. Decora-ho amb boletes de xocolata com si fossin boles de Nadal.



El nostre mural "1 origami, 1 €" creix cada dia!

Estem molt il·lusionats d'anunciar que ja tenim 246 grues penjades i més de 300 preparades esperant el seu torn per ser col·locades.

Cada grua és molt més que paper: és un gest d'esperança, de solidaritat i de compromís.

Gràcies a l'esforç de totes les persones que hi participeu, aquest mural es convertirà en una donació mínima de 500 € per a La Marató de TV3, destinada a la investigació i la lluita contra el càncer.

Us animem a continuar fent grues!

Com més en tinguem, més gran serà la nostra aportació i més a prop estarem d'ajudar a fer avançar la recerca per combatre aquestes malalties.

Cada grua compta. Cada gest suma.

Fem possible un mural ple de vida i solidaritat!

