



campos estela

ÀPATS I LLEURE PER A ESCOLES

SANT JORDI

Menú basal

L'escola disposa del llistat d'ingredients de cada un dels plats que quedarà a la vostra disposició. Podeu consultar la valoració nutricional dels dinars entrant a www.camposestela.com. Aquest menú està supervisat pel departament de dietètica i nutrició de Baltasar Control. Si després de més de dos dies de festa els plats programats del menú no es poden dur a terme 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 en el menú per causes de força major.

FOGONS AMB HISTORIA

Aquest any celebrem el 50è aniversari! El 1968, en Pepe i la Maribel van obrir el Compostela, un bar de dinars a prop de l'Escola de Mestres de Sant Cugat. Allà la Maribel va enlluernar molts mestres amb la seva cuina. Uns quants van demanar-li ajuda per posar en marxa els menjadors escolars. Aquest és l'inici del nostre camí. Gràcies per acompanyar-nos!

CAMPOS ESTELA
Av. Antoni Gaudí S/N - 08191 Rubí (Barcelona)
Tel. 93 588 12 62 - info@camposestela.com
www.camposestela.com



Segueix el dia a dia dels nostres menjadors escolars! Informació, fotos i vídeos de les activitats que fem amb els nens i nenes. No t'ho perdís!



www.facebook.com/CAMPOSESTELAcom



twitter.com/CAMPOSESTELAcom



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	3 ARRÒS AMB TOMÀQUET ----- BASTONETS DE LLUÇ ----- AMANIDA, PA I FRUITA	4 BROU D'AU I PASTA ----- TRUITA DE PATATES ----- AMANIDA, PA INTEGRAL I IOGURT	5 MONGETES ESTOFADES AMB VERDURES ----- BOTIFARRA DE PORC ----- ENCENALLS DE CEBA, PA I FRUITA ÀCIDA	6 ESPAGUETIS AMB SALSÀ PIPESTO ----- POLLASTRE A LA LLIMONA ----- AMANIDA, PA I FRUITA
9 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES ----- LLUÇ AL FORN AMB SALSÀ DE MONIATO I PASTANAGA ----- AMANIDA, PA I FRUITA ÀCIDA	10 PÈSOLS AMB PATATA ----- ESTOFAT DE GALL DINDI ----- AMANIDA, PA I FRUITA ÀCIDA	11 FIDEUS AMB PEIX ----- TRUITA A LA FRANCESA ----- SAMFAINA DE VERDURES, PA I IOGURT	12 CREMA DE VERDURES ----- BACALLÀ ARREBOSSAT ----- AMANIDA, PA INTEGRAL I FRUITA	13 ARRÒS AMB SALSÀ DE TOMÀQUET ----- HAMBURGUESA DE VEDELLA ----- AMANIDA, PA I FRUITA
16 CREMA DE PASTANAGA ----- HAMBURGUESA D'AU ----- AMANIDA, PA I FRUITA	17 CIGRONS AMB VERDURES ----- TRUITA DE VERDURA DE TEMPORADA ----- AMANIDA, PA I FRUITA ÀCIDA	18 MACARRONS AMB SALSÀ DE PORRO I PINYA ----- SALMÓ AL FORN AMB CEBA I TOMÀQUET ----- AMANIDA, PA INTEGRAL I IOGURT	19 BROU DE PEIX I ARRÒS ----- POLLASTRE A L'ALLET ----- TASTET DE TRINXAT DE COL, PA I FRUITA	20 COLIFLOR I PATATA ----- VEDELLA AMB BOLETS ----- AMANIDA, PA I FRUITA
23 <i>Menú St. Jordi</i> PRIMER PLAT ----- SEGON PLAT ----- TERCER PLAT	24 ARRÒS AMB SALSÀ DE VERDURES ----- ALETES DE POLLASTRE FREGIDES ----- XARRUP DE GASPATXO, PA I FRUITA	25 MONGETES ESTOFADES ----- TRUITA FRANCESA ----- AMANIDA, PA INTEGRAL, I FRUITA ÀCIDA	26 BROU VEGETAL I PASTA ----- MAGRA DE PORC ROSTIDA AMB POMA ----- AMANIDA, PA I IOGURT	27 MONGETA, PASTANAGA I PATATA ----- MANDONGUILLES DE VEDELLA AMB CEBA I TOMÀQUET ----- AMANIDA, PA I FRUITA
30 ARRÒS TRES DELÍCIES (PERNIL, PÈSOL, PASTANAGA I TRUITA) ----- LLUÇ AMB PATATA I CEBA ----- AMANIDA AMB FRUITS SECS, PA I FRUITA	S2			S1

GRÀCIES, AVIS I ÀVIES!

Gràcies per acompanyar-nos durant l'estona del menjador! Amb el Farinetes Tour compartim els jocs de quan éreu petits i les receptes tradicionals. Aquest maig **fem 50 anys** i les vostres experiències ens permeten mirar enrere per tornar als orígens



Integral si t'atreveixes!

