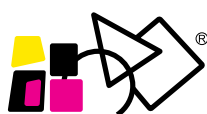




Escola Fabra d'Alella



7 i TRIA

Publicació escolar 1r trimestre curs 2017-2018

BENVINGUTS A CASA!

- Com a casa (p.2)
- Menús del primer trimestre (p.3-6)
- Gaudir del menjador escolar (p.7)
- Dinar en família (p.8)

"Com a casa"

El nou projecte que ambientarà els menjadors escolars de 7 i TRIA per al curs 2017-2018

L' autonomia i les relacions socials esdevenen benestar emocional, des de 7 i TRIA, creiem que reproduir l'entorn familiar ens apropa a l'objectiu que ens plantejgem, **fer nens i nenes feliços**.

Entenem l'autonomia com la capacitat de fer coses un mateix. Per aconseguir aquest fet cal establir les bases de l'autoconfiança del nen i la nena en les seves capacitats, permetre que aprengui dels seus errors i de les petites frustracions, és a dir, treballar l'autoestima, la confiança en un ma-

teix oferint les eines necessàries perquè l'infant avanci en la maduració i el creixement personal.

Les relacions socials són la clau del comportament humà: és el resultat de la socialització. El menjador escolar, com a espai relacional, ens obre un ventall de possibilitats per generar dinàmiques relacionals positives, en què la comunicació esdevingui una eina d'adaptació i creixement personal vinculada a l'entorn.

7iTriA

Aquest any us proposem traslladar els menjadors escolars en una casa plena de racons acollidors i plens de màgia.

Una casa on s'hi amaguen un munt d'històries, una casa on conviuen centenars de nens i nenes i adults disposats a compartir experiències.



Setembre 2017

(Calendari escolar genèric. No inclou les festes locals i de lliure elecció del centre)

Dilluns



Dimarts

12

Arròs amb salsa de tomàquet
Croquetes de pernil
Enciams variats amanits amb col llombarda i blat de moro
Prèssec en almívar

i per sopar...
Ensaladilla Russa
Lluç a la planxa amb llimona
Fruita de temporada

Dimecres

13

Caldo de gallina amb estrelletes
Trita de patata i ceba
Enciams variats amanits amb tomàquet vermell i pastanaga
Fruita del temps

i per sopar...
Remenat de xampinyons, ceba i pebrot
Escalopa de vedella
Fruita natural

Dijous

14

Llenties estofades amb arròs
Llom de bacallà amb salsa de tomàquet
Enciams variats amanits amb cogombre i olives negres
Fruita del temps

i per sopar...
Saltat d'espirlals amb tires de pollastre i verdurettes al wok
logurt natural

Divendres

15

Mongeta tendra amb patata
Pit de gall dindi a la planxa amb salseta de formatge casolana
Fruita del temps

i per sopar...
Gaspatxo amb rostes de pa
Broqueta de rap i gambes amb pa amb tomàquet
Fruita natural

18

Patata, ou dur i maionesa
Pollastre rostit amb verdures i herbes aromàtiques
Fruita del temps

i per sopar...
Coliflor gratinada
Sardines al forn amb pa amb tomàquet
Fruita natural

19

Arròs saltat amb cansalada
Trita de formatge
Enciams variats amanits amb tomàquet verd i blat de moro
Fruita del temps

i per sopar...
Vichyssoise
Vedella amb salseta
Fruita natural

20

Macarrons a la napolitana amb formatge ratllat
Filet de lluç a la planxa
Enciams variats amanits amb raves i pastanaga
Fruita del temps

i per sopar...
Bledes saltades amb pernil
Conill al forn amb herbes aromàtiques
Fruita natural

21

Crema de verdures de temporada amb rostes de pa
Mandonguilles de vedella a la jardineria
Fruita del temps

i per sopar...
Quinoa saltada amb verdurettes i daus de salmó
Fruita natural

22

Cigròns estofats amb patates
Filet de gall dindi arrebossat
Rodanxetes de tomàquet i olives verdes amanides amb oli d'oliva i orenga
logurt natural

i per sopar...
Amanida verda amb fruits secs i formatge
Trita de patates i ceba
Broqueta de fruita

25

Arròs amb salsa de tomàquet
Filet de castanyola a la planxa
Enciams variats amanits amb pastanaga i blat de moro
Fruita del temps

i per sopar...
Crema de pèsols
Trita de pernil i ceba
Fruita natural

26

Sopa d'au amb meravella
Gall dindi guisat a la jardineria
Patates xips
Fruita del temps

i per sopar...
Minestra de verdures
Xipironets a l'andalusa
logurt natural

27

Mongeta tendra amb patata
Rodó de porc al forn amb bolets
Fruita del temps

i per sopar...
Gaspatxo amb crostonets de pa
Llenguado a la planxa amb flamet d'arròs integral
logurt natural

28

Llenties estofades amb arròs
Ous farcits de tonyina i olives verdes
Enciams variats amanits amb col llombarda i api
Fruita del temps

i per sopar...
Sopa de verdures i pistons
Sepia a la planxa amb all i julivert
Fruita natural

29

Llacets saltats amb ceba i cansalada amb formatge ratllat
Fregidets d'abadejo
Enciams variats amanits amb tomàquet vermell i olives negres
Postres d'aniversari

i per sopar...
Amanida d'escarola amb vinagreta
Pizza de xampinyons, formatge i olives negres
Fruita natural

2 Octubre

Pèsols guisats amb patates
Cruixents de pollastre arrebossat
Enciams variats amanits amb remolatxa i blat de moro
logurt natural

i per sopar...
Sopa amb pistons
Llobarro al forn amb verdurettes
Fruita natural

3 Octubre

Macarrons a la napolitana amb formatge ratllat
Filet de lluç a la planxa
Enciams variats amanits amb raves i olives verdes
Fruita del temps

i per sopar...
Torrades amb escalivada
Magra de porc amb salsa de tomàquet
Fruita natural

4 Octubre

Amanida verda amb formatge i pipes
Arròs a la cassola
Fruita del temps

i per sopar...
Wok de verdures amb pernil
Seitons arrebossats
Fruita natural

5 Octubre

Sopa de llegums i bròquil
Trita de patata i fonoll
Enciams variats amanits amb tomàquet verd i col llombarda
Fruita del temps

i per sopar...
Crema de pastanaga
Gall dindi saltat amb verdurettes
Fruita natural

6 Octubre

Crema de verdures de temporada amb rostes de pa
Vedella estofada amb patates
Fruita del temps

i per sopar...
Arròs saltat amb bolets
Ous farcits de tonyina
Fruita natural

Octubre 2017

(Calendari escolar genèric. No inclou les festes locals i de lliure elecció del centre)

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>9</p> <p>Mongeta tendra amb patata Gall dindi guisat amb xampinyons i pastanagues Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Sopa d'arròs integral, pastanaga i lluç Amanida de tomàquet, cogombre i formatge Fruita natural</p>	<p>10</p> <p>Cigrons estofats amb espinacs Ous durs amb salsa de tomàquet i cansalada Enciams variats amanits amb cogombre i pastanaga logurt natural</p> <p>i per sopar... Verdures a la planxa Conill al forn Fruita natural</p>	<p>11</p> <p>Fideuà (sípia i gambes) amb allioli Botifarra de porc a la planxa Enciams variats amanits amb raves i tomàquet verd Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Minestra de verdures Rap a la planxa Fruita natural</p>	<p>12</p> <p>FESTA</p>	<p>13</p> <p>Arròs caldós d'hortalisses Llom de salmó al forn amb oli d'oliva i anet amb patates panadera Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Amanida verda "Fajites" integrals amb tires de pollastre i verdures Fruita natural</p>
<p>16</p> <p>Crema de verdures de temporada amb rostes de pa Canelons gratinats amb beixamel Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Amanida de pasta Remenat d'ou i porros Fruita natural</p>	<p>17</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç al forn amb salsa verda Enciams variats amanits amb col llombarda i blat de moro Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Pèsols amb patata Verat a la planxa amb bastonets de pastanaga Fruita natural</p>	<p>18</p> <p>Escudella barrejada (fideus, cigrons i mongetes seques) Pernillets de pollastre rostits Rodanxetes de tomàquet i olives negres amanides amb oli d'oliva i orenga Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Timbal de mongeta tendra, pastanaga i ceba Calamars a la romana casolans Fruita natural</p>	<p>19</p> <p>Patates gratinades al forn Fregidets d'abadejo Enciams variats amanits amb cogombre i olives negres Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Sopa d'arròs Gall dindi a la planxa amb verduretes Fruita natural</p>	<p>20</p> <p>Llenties estofades amb arròs Trita a la francesa Enciams variats amanits amb tomàquet vermell i pastanaga logurt natural</p> <p>i per sopar... Amanida verda Bacallà al forn amb llit de patates Fruita natural</p>
<p>23</p> <p>Tallarines campestres amb formatge ratllat Croquetes de cigrons casolanes Enciams variats amanits amb tomàquet verd i blat de moro Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Crema de verdures de temporada Trita a la francesa Fruita natural</p>	<p>24</p> <p>Coliflor amb patata Filet de gall dindi a la planxa amb salseta de formatge casolana Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Graellada de verdures Lluç amb cloïses a la marinera Fruita natural</p>	<p>25</p> <p>Mongetes seques estofades amb pastanagues Llom de bacallà amb samfaina (tomàquet, albergínia, carbassó, ceba i pebrot verd i vermell) Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Creps d'espinacs i formatge Broqueta de pollastre amb pebrot de colors Fruita natural</p>	<p>26</p> <p>Arròs amb verduretes Trita de formatge Enciams variats amanits amb raves i pastanaga Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Conill al forn amb patates i verdureta Fruita natural</p>	<p>27</p> <p>Amanida verda amb pastanaga, olives, ceba cruixent i tonyina Paninis de pernil cuit i mozzarella Postres d'aniversari</p> <p>i per sopar... Espinacs saltats amb cigrons Cassó amb salseta Fruita natural</p>
<p>30</p> <p>Patates guisades Filet de castanyola a la romana Rodanxetes de tomàquet i olives verdes amanides amb oli d'oliva i orenga Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Saltat d'arròs integral amb verduretes i daus de gall dindi Fruita natural</p>	<p>31</p> <p>Fideus a la cassola Trita de xampinyons Enciams variats amanits amb pastanaga i blat de moro Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Crema de porros Llibrets de porc Fruita natural</p>	<p>1</p> <p>FESTA</p>	<p>2</p> <p>Purè de moniato, pastanaga i ceba amb rostes de pa Cuixa de pollastre a la planxa Patates rosses Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Patates gratinades Lluç amb salsa verda i tomàquet al forn Fruita natural</p>	<p>3</p> <p>Amanida verda amb formatge i pipes Cigrons estofats amb bacallà logurt natural</p> <p>i per sopar... Sopa de pistons Sonsos arrebossats amb amanida verda Fruita natural</p>

Novembre 2017

(Calendari escolar genèric. No inclou les festes locals i de lliure elecció del centre)

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>6</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Trita a la francesa Enciams variats amanits amb col llombarda i api Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Espinacs saltats amb gambetes Salmó a la papillota amb llimona Fruita natural</p>	<p>7</p> <p>Sopa de llegums i bròquil Pollastre rostit amb verdures i herbes aromàtiques amb patates panadera Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Pèsols amb pernil Sípia a la planxa amb enciam i tomàquet amanit Fruita natural</p>	<p>8</p> <p>Mongeta tendra amb patata Llom de porc al forn amb salsa d'ametlles Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Sopa de pasta Vedella amb verduretes Fruita natural</p>	<p>9</p> <p>Lenties estofades amb arròs Calamars a la romana casolans Enciams variats amanits amb tomàquet vermell i olives negres logurt natural</p> <p>i per sopar... Saltat de verdures amb arròs i daus de gall dindi Fruita natural</p>	<p>10</p> <p>Llacets saltats amb ceba i cansalada amb formatge ratllat Filet de lluç a la planxa Enciams variats amanits amb tomàquet verd i blat de moro Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Consomé Trita de patates i pebrots Fruita natural</p>
<p>13</p> <p>Pèsols guisats amb patates Filet de gall dindi arrebossat Enciams variats amanits amb remolatxa i blat de moro logurt natural</p> <p>i per sopar... Sopa d'estrelles Trita de xampinyons amb tomàquet natural Fruita natural</p>	<p>14</p> <p>Crema de verdures de temporada amb rostes de pa Estofat de pollastre amb guarnició d'arròs blanc Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Coliflor gratinada Conilli amb salsa Fruita natural</p>	<p>15</p> <p>Macarrons a la napolitana amb formatge ratllat Llom de salmó a la planxa Enciams variats amanits amb raves i olives verdes Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Cabdells amb vinagreta Escalopa de vedella amb patata al caliu Fruita natural</p>	<p>16</p> <p>Sopa de lluç i crancs amb arròs Trita de patata i fonoll Enciams variats amanits amb tomàquet verd i col llombarda Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Espirals de colors saltats amb ceba, bròquil, tomàquets ciceroles i daus de tonyina fresca amb un toc de salsa de soja Fruita natural</p>	<p>17</p> <p>Amanida verda amb pastanaga, olives, ceba cruixent i tonyina Canelons gratinats amb beixamel Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Crema de carbassa Guacamole amb bastonets de pa Fruita natural</p>
<p>20</p> <p>Brou vegetal amb arròs Hamburguesa de lenties casolanes a la planxa Xips de moniato Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Hummus amb bastonets de pastanaga Trita de formatge Broquetes de fruita</p>	<p>21</p> <p>Mongeta tendra amb patata Bunyols de bacallà Enciams variats amanits amb raves i tomàquet verd Rodanxes de taronja amb suc</p> <p>i per sopar... Torrades d'escalivada amb formatge de cabra Gall dindi a la planxa Fruita natural</p>	<p>22</p> <p>Cigrons bullits amb oli d'oliva Saltat de magra de porc amb verdures (salsa de soja opcional) Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Salmó a la papillota amb patata i verduretes Fruita natural</p>	<p>23</p> <p>Pastís de patata i sofregit de tomàquet i ceba Filet de lluç amb ceba, all i lloret al forn Enciams variats amanits amb raves i tomàquet verd Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Sopa d'estrelletes Cuixetes de pollastre rostides amb cebeta i tomàquet Fruita natural</p>	<p>24</p> <p>Fideuà (sípia i gambes) amb alloli Ous durs amb salsa de tomàquet i cansalada Enciams variats amanits amb cogombre i pastanaga Postres d'aniversari</p> <p>i per sopar... Wok de verdures amb tires de vedella logurt natural amb fruita trossejada</p>
<p>27</p> <p>Tallarines campestres amb formatge ratllat Cuixa de pollastre a la planxa Xampinyons saltats amb all i julivert Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Sopa d'arròs integral Salsitxes amb samfaina Fruita natural</p>	<p>28</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Filet de castanyola al forn amb salsa verda Enciams variats amanits amb col llombarda i blat de moro Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Crema de verdures de temporada Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita natural</p>	<p>29</p> <p>Escudella barrejada (fideus, cigrons i mongetes seques) Carn d'olla (pollastre, pilota i verdura bullida) Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Saltat de verduretes amb espirals i daus de tonyina Fruita natural</p>	<p>30</p> <p>Col amb patata Filet de gall dindi arrebossat Enciams variats amanits amb tomàquet vermell i pastanaga Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Flamet de quinoa, hamburguesa casolana de vedella i pebrot Fruita natural</p>	<p>1 Desembre</p> <p>Lenties estofades amb arròs Trita a la francesa Enciams variats amanits amb cogombre i olives negres logurt natural</p> <p>i per sopar... Amanida verda amb figues, fruits secs i formatge Biquinis casolans Fruita natural</p>



Arròs, lenties, cigrons i mongetes seques



Producte làctic



Empresa sostenible

Menús supervisats per Silvia Gutiérrez Dietista-Nutricionista col.nºCAT000636



Desembre 2017

(Calendari escolar genèric. No inclou les festes locals i de lliure elecció del centre)

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>4 Espirals a la carbonara amb formatge ratllat Truita de patata i ceba Enciams variats amanits amb raves i pastanaga Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Arròs caldós amb verdures Gall dindi amb salsa de formatge Fruita natural</p>	<p>5 Bròquil i pastanagues amb patata Paninis de permil cuit i mozzarella Enciams variats amanits amb tomàquet verd i blat de moro Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Sopa de pasta Lluç al forn amb llit de verdures Fruita natural</p>	<p>6 FESTA</p>	<p>7 Mongetes seques bullides amb oli d'oliva Llom de bacallà amb samfaina (tomàquet, albergínia, carbassó, ceba i pebrot verd i vermell) Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Puré de patates Pollastre a la planxa amb amanida Fruita natural</p>	<p>8 FESTA</p>
<p>11 Arròs saltat amb cansalada Truita de formatge Enciams variats amanits amb pastanaga i blat de moro Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Broqueta de porc amb verdures i pa amb tomàquet Fruita natural</p>	<p>12 Patates guisades Mandonguilles de vedella fregides amb xampinyons saltats Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Crema de verdures Sardinetes al forn Fruita natural</p>	<p>13 Fideus a la cassola Filet de castanyola a la romana Enciams variats amanits amb col llombarda i api Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Verdures variades al forn amb formatge Llenguado a la planxa Fruita natural</p>	<p>14 Puré de moniato, pastanaga i ceba amb rostes de pa Cuixa de pollastre a la planxa Patates rosses Poma al forn</p> <p>i per sopar... Pastís de carn i patata gratinat amb amanida verda Fruita natural</p>	<p>15 Amanida verda amb formatge i pipes Cigrons estofats amb bacallà Postres d'aniversari</p> <p>i per sopar... Sopa minestrone Truita camperola Fruita natural</p>
<p>18 Arròs amb salsa de tomàquet Fregidets d'abadejo Enciams variats amanits amb romolotxa i blat de moro Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Sopa barrejada Dauets de porc amb xampinyons Fruita natural</p>	<p>19 Llenties estofades amb patates Ous durs amb salsa de tomàquet i cansalada Enciams variats amanits amb raves i olives verdes Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Fideus amb verdures Vedella amb salseta Fruita natural</p>	<p>20 Mongeta tendra amb patata Filet de gall dindi a la planxa amb salseta de formatge casolana Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Crema de pastanaga i carbassó Lluç amb salsa de tomàquet Fruita natural</p>	<p>21 Brou de carn amb galets Pollastre de Nadal amb panses i prunes Xips i refrescos Neules i torrons</p> <p>i per sopar... Trinxat de la Cerdanya Calamars a la romana Fruita natural</p>	

ANIMA'T A PARTICIPAR!

Ara ens pots trobar a:  



Gaudir del menjador escolar

L'experiència ens demostra que la majoria d'alumnes amb al·lèrgia a aliments poden fer ús del servei de menjador escolar amb normalitat. La teva tasca no finalitza al traspasar la informació, has de mantenir sempre la comunicació amb el personal del menjador escolar de la mateixa manera que ho faràs amb la resta de professionals de l'escola. L'escolarització segura i inclusiva és una tasca que correspon a tota la comunitat educativa.



El teu fill/a necessita seguir una dieta d'evicció estricta i t'has acostumat a portar un rigorós control de la higiene i manipulació d'aliments i de totes les situacions on els al·lèrgens són presents.

Amb tota aquesta necessitat de protecció, l'arribada al menjador escolar et suposa enfrontar un **nou entorn** que potser desconeix l'al·lèrgia i/o les seves conseqüències. Cal que les persones amb qui passa aquestes hores fora del teu control habitual estiguin ben informades per a crear un entorn segur. La teva informació que aportes i, sobretot, la seva formació és fonamental. Has de valorar la possibilitat de gaudir d'un servei de menjador escolar concret, atenent a la qualitat del servei ofert, al grau de reactivitat i a l'autoconeixement de la patologia pel propi infant.

La teva tasca consisteix en **traspasar la informació de manera clara i entenedora**. Insisteix en la prevenció, eina fonamental per a no patir reaccions. Aquesta prevenció s'ha de realitzar dins el marc d'unes condicions de seguretat inexcusables per a que sigui satisfactòria. L'empresa de càtering, la cuina col·lectiva, o la d'un menjador escolar

Cal que les persones amb qui passa aquestes hores fora del teu control habitual estiguin ben informades per a crear un entorn segur.

que elabori menús sense al·lèrgens ha de ser conscient de la responsabilitat que adquireix ja que estàs parlant de la **salut de teu fill/a**.

En cap cas es pot denegar el servei de menjador a priori per una actitud d'inhibició de l'explotador del servei que només contempli raons econòmiques o que busqui usuaris amb un perfil estandarditzat (Recomanacions i suggeriments del Síndic de Greuges al Departament d'Educació, Informe 2004 al Parlament de Catalunya).

<http://www.immunitasvera.org/viure-amb-al-lergia-a-aliments/lescola/families/gaudir-del-menjador-escolar/>

Dinar en família

Des de sempre a les cuines de 7 i TRIA s'ha pensat, creat, experimentat, cuidat i ens hem il·lusionat per dur a terme el que va néixer com a *Cuina Pedagògica*.

I per què?

Perquè nosaltres per sobre de totes les coses: eduquem. Perquè la cuina i, per tant, l'àpat, a part de ser absolutament necessari per nodrir-nos, ens alimenta en altres aspectes: ens sociabilitza, ens sensibilitza, ens ensenya, ens fa viure presents i conscients i sobretot ens educa i, per tant, ens ajuda a créixer.

Perquè a l'escola, la cuina també l'entendem com un procés pedagògic on tenim la responsabilitat i el plaer de dur a l'infant per diferents camins on trobarà àpats divertits i gaudirà viatjant a través de la temporalitat dels ingredients, de les festes tradicionals i culturals, dels dies especials, dels sabors i els colors que trobaran en cada plat, en cada àpat compartit amb els seus companys amb els que ha dinat, dina i dinarà durant molts anys.

Aquesta *Cuina Pedagògica* que ara s'anomenarà *Dinars Familiars* ens brinda un espai meravellós per compartir coneixements, vivències i experiències tal com fem en família, tan sols que aquesta, la nostra família del menjador, és atípicament molt més nombrosa i, per tant, això, sovint la fa més divertida.

Als infants els agrada tocar, crear, jugar, tastar, experimentar, aprendre i compartir... i els *Dinars Familiars* això ho fan possible, tot a l'hora. Ens permet aprendre el valor de les coses fetes a mà, per les nostres pròpies mans, alimentem la nostra autoestima i així aprenem, de mica en mica, a ser més independents.

I quan?

Tenim en compte les temporades (castanyada, primavera...), les festes tradicionals i culturals del nostre territori (Nadal, Sant Jordi...), els nostres dies especials (aniversaris, festa major, la revetlla...) i les preparem amb temps, amb alegria, amb il·lusió entre tots, participant de tot el procés d'aquesta data tan especial en el nostre menjador.



"Dinars Familiars" ens brinda un espai meravellós per compartir coneixements, vivències i experiències, tal com fem en família.

I com ho fem?

Cuidem cada detall, els àpats que elaborà l'equip de cuina, la decoració del menjador creada per tots els nens i nenes amb amor amb l'ajuda dels seus monitors i monitores qui els acompanyen aportant-los l'entusiasme de la feina ben feta per a aquest dia tan especial.

Els infants creixen a l'escola i, per tant, allò que tant els agradava fa un temps ara "ja no mola" i així és com dia a dia l'equip de menjador va ideant i buscant fórmules engrescadores perquè tots els infants participin de manera activa, cadascú amb allò que més els agrada fer.

Els nostres *Dinars Familiars* ens acosten uns als altres, trobem l'espai on ens sentim part d'un tot i alhora desenvolupem un jo dins d'ell.

Volem educar-los de la millor manera: volem ser a prop seu i gaudir al màxim del temps que ens regalen cada dia al seu costat.

Sabina Arnau Zabala

Cap de producció d'àpats transportats