

7 i TRIA

Publicació escolar 3r trimestre curs 2017-2018

# CONSTRUÏM!!!

- Educar en intel·ligències múltiples (p.2)
- Menús del tercer trimestre (p.3-5)
- Deixem que ens ajudin a ajudar (p.6-7)
- Construïm el nostre menjador (p.8)

# Educar en Intel·ligències Múltiples

*Si ets mare, pare, familiar o educador d'infants, tens la responsabilitat de conduir-los a ser adults que visquin la seva millor versió*



Imagina Kilian Jornet fent jornada completa dins d'una cabina de peatge o Mònica Terribas de callada bibliotecària. Es veu clarament que la cosa no pot anar bé, oi?

Al nostre voltant hi ha adults i adolescents desorientats, amb sensació de frustració i fracàs, sovint dedicats a activitats que no van d'acord amb els seus talents. És com obligar una àliga a nedar o fer que un peix visqui dalt d'un arbre.

En Kilian i la Mònica són exemples coneguts de desenvolupament de la Intel·ligència Corporal, en el primer cas, i de la Lingüístic-Verbal, en el segon. Podem dir que són persones realitzades professionalment d'acord amb les seves habilitats naturals.

El psicòleg Howard Gardner de la Universitat de Harvard va proposar, als anys 80, dividir l'antic concepte unitari d'intel·ligència en vuit formes de ser intel·ligent. A les dues ja esmentades, hi afegim les intel·ligències Lògic-Matemàtica, Visual-Espacial, Musical, Na-

turalista, Interpersonal i Intrapersonal. Les tècniques neurològiques corroboren la teoria de Gardner. Al cervell hi ha zones especialitzades que es poden desenvolupar, coincidint amb els vuit tipus d'intel·ligències proposades. Tots venim al món amb potencial per ser intel·ligents, només cal donar oportunitats a cada tipus d'intel·ligència i conèixer quines desenvolupem més ràpidament i ens faciliten l'aprenentatge. La comunitat educativa a escala mundial ja reconeix la teoria com a eina efectiva. També al nostre país, es comencen a implementar algunes innovacions amb força èxit.

Si ets mare, pare, familiar o educador d'infants, tens la responsabilitat de conduir-los a ser adults que visquin la seva millor versió. Això és a les teves mans, ara. I no s'hi val a badar, creixen molt de pressa. El resultat és la realització personal i l'adaptació en societat. M'agrada. I això com ho faig? És una pregunta freqüent als nostres tallers i xerrades.

Et cal tenir present quines etapes conformen el seu desenvolupament natural, les característiques personals i també conèixer les seves habilitats naturals, estimulant diferents intel·ligències a cada joc, activitat o rutina. Amb els més petits podem fer activitats com comptar els cops que surt el nom del protagonista en un conte o inventar una cançó que ens fa de guia a l'hora de dutxar-nos correctament. De més grans, els podem animar per planificar un dinar o sortida familiar. En tot cas, divertiu-vos plegats i feu-ho sovint.

I finalment, si és un peix, no facis que visqui a l'arbre. Si és una àliga, no l'obliguis a nedar.

Per a "Educar en Intel·ligències Múltiples", ens trobaràs a [www.talentslatents.es](http://www.talentslatents.es)

Silvia Diéguez  
Psicòloga-Talents Latents

## Abril 2018

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

### Dilluns



### Dimarts

**3**

Arròs amb salsa de tomàquet  
Croquetes de pollastre  
Enciams variats amanits amb col llombarda i api  
Préssec en almívar

i per sopar...  
Sopa de lletres  
Trita de patata i ceba i enciam amanit amb pastanaga ratllada  
Fruita del temps

### Dimecres

**4**

Mongeta tendra amb patata  
Peix de mercat amb salsa de tomàquet  
Fruita del temps

i per sopar...  
Tomàquet, mozzarella, alfabetes i oli d'oliva  
Enfilat de daus de salmó i llagostins a la planxa  
Fruita del temps

### Dijous

**5**

Llenties estofades  
Trita de formatge  
Enciams variats amanits amb tomàquet vermell i pastanaga  
Fruita del temps

i per sopar...  
Arròs saltat amb panses i pipes de carbassa  
Bistec de vedella i carbassó a la planxa  
Fruita del temps

### Divendres

**6**

Caldo amb estrelletes  
Pollastre rostit amb verdures i herbes aromàtiques  
Patates rosses  
Fruita del temps

i per sopar...  
Brot d'enciams amb raves i api  
Biquinis casolans  
Mel i mató

**9**

Macarrons a la napolitana amb formatge ratllat  
Croquetes de cigrons casolans  
Enciams variats amanits amb cogombre i olives negres  
Fruita del temps

i per sopar...  
Bledes amb patata  
Filet de gall dindi amb tomàquets cirerols  
Fruita del temps

**10**

Crema de verdures de temporada amb rostes de pa al forn  
Trita de patata i ceba  
Enciams variats amanits amb tomàquet verd i blat de moro  
Iogurt natural

i per sopar...  
Rap amb salsa d'ametlles i patata panadera  
Enciam amanit  
Fruita del temps

**11**

Arròs saltat amb cansalada  
Peix de mercat amb samfaina (tomàquet, albergínia, carbassó, ceba i pebrot verd i vermell)  
Fruita del temps

i per sopar...  
Mongeta tendra saltada  
Llom de porc arrebossat  
Fruita del temps

**12**

Patata i pèsols (amb maionesa opcional)  
Hamburguesa de vedella a la planxa amb salsa de xampinyons  
Fruita del temps

i per sopar...  
Broqueta de tonyina a daus al curri  
Carbassó arrebossat i enciam amanit  
Fruita del temps

**13**

Amanida verda amb formatge i pipes  
Estofat de pollastre amb guarnició d'arròs blanc  
Fruita del temps

i per sopar...  
Tassa de caldo vegetal cassolà  
"Taco" mexicà  
Fruita del temps

**16**

Patates gratinades al forn  
Hamburguesa vegetal casolana amb salsa beixamel de xampinyons  
Fruita del temps

i per sopar...  
Crema de carbassa amb rostes de pa  
Orada a la sal  
Fruita del temps

**17**

Cigrons estofats amb espinacs  
Trita a la francesa  
Enciams variats amanits amb raves i pastanaga  
Fruita del temps

i per sopar...  
Conill al forn amb patata al caliu  
Tomàquet amanit amb all i julivert  
Fruita del temps

**18**

Col amb patata  
Pollastre al forn amb ceba  
Rodanxes de tomàquet i olives verdes amanides amb oli d'oliva i orenga  
Fruita del temps

i per sopar...  
Arròs saltat amb verdures, sípia i gambes  
Fruita del temps

**19**

Espirals saltats amb pollastre i xampinyons amb formatge ratllat  
Peix de mercat a la planxa  
Enciams variats amanits amb pastanaga  
Fruita del temps

i per sopar...  
Amanida d'escarola, olives verdes i negres i raves  
Salsitxes amb salsa de tomàquet  
Fruita del temps

**20**

Arròs integral amb salsa de tomàquet  
Filet de gall dindi arrebossat  
Enciams variats amanits amb col llombarda i api  
Postres d'aniversari

i per sopar...  
Sopa minestrone  
Pizza 4 formatges  
Enfilat de fruita fresca

**23**

Dinar Medieval  
Sopa de llegendes i poemes  
Delícies de Drac amb salsa de pètals de rosa  
Enciams variats amanits amb tomàquet vermell i olives negres  
Pastís de Sant Jordi

i per sopar...  
Torrada de pa de pagés amb remenat d'ou i bacallà  
Tomàquet amanit  
Fruita del temps

**24**

Mongeta tendra amb patata  
Paninis de pernil cuit i mozzarella  
Fruita del temps

i per sopar...  
Llobarro al forn amb flamet de quinoa integral saltada amb verdures  
Fruita del temps

**25**

Llenties estofades  
Trita de bacallà  
Enciams variats amanits amb remolatxa i blat de moro  
Fruita del temps

i per sopar...  
Amanida verda amb alcovet i formatge de cabra  
Pinxos moruns  
Fruita del temps

**26**

Arròs amb verdures  
Fregidets de peix de mercat  
Enciams variats amanits amb raves i olives verdes  
Fruita del temps

i per sopar...  
Espinacs a la Catalana  
Dalt de cuixa de pollastre a la planxa amb pebrot fregit  
Fruita del temps

**27**

Amanida camperola de patata (tomàquet vermell, tonyina, ceba tendra i olives verdes)  
Gall dindi guisat amb xampinyons i pastanagues  
Fruita del temps

i per sopar...  
Rap i gambetes a la romana amb maionesa i enciams amanits  
Crepe de plàtan i xocolata

## Maig 2018

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

### Dilluns

#### 30 Abril

Amanida verda de formatge i pipes  
Canelons d'espínacs gratinats  
Fruita del temps

i per sopar...  
Estofat de vedella amb xampinyons i patata  
Fruita del temps

### Dimarts



### Dimecres

#### 2

Espirals a la carbonara amb formatge ratllat  
Trita a la francesa  
Enciams variats amanits amb cogombre i pastanaga  
Iogurt natural

i per sopar...  
Mongeta tendra i patata  
Hamburguesa mixta amb formatge  
Fruita del temps

### Dijous

#### 3

Mongetes seques bullides amb oli d'oliva  
Cruixents de pollastre arrebossat  
Rodanxetes de tomàquet i olives negres amanides amb oli d'oliva i orenga  
Fruita del temps

i per sopar...  
Calamars farcits amb guarnició d'arròs blanc  
Brots d'enciams amanits  
Fruita del temps

### Divendres

#### 4

Crema de verdures de temporada amb rostes de pa al forn  
Salsitxes de porc amb salsa de tomàquet  
Fruita del temps

i per sopar...  
Arròs a la cubana amb ou fregit  
Fruita del temps

#### 7

Arròs amb salsa de tomàquet  
Croquetes de cigrons casolanes  
Enciams variats amanits amb col llombarda i api  
Fruita del temps

i per sopar...  
Coliflor gratinada amb beixamel  
Llom de porc a la planxa  
Fruita del temps

#### 8

Amanida alemanya  
Pollastre rostit amb verdures i herbes aromàtiques  
Fruita del temps

i per sopar...  
Sopa de fideus  
Lluç a la basca amb espàrrecs blancs  
Fruita del temps

#### 9

Llenties estofades  
Trita de carbassó i ceba  
Enciams variats amanits amb raves i tomàquet verd  
Iogurt natural

i per sopar...  
Amanida de pasta amb alvocat, gambes i blat de moro  
Fruita del temps

#### 10

Tallarines camperles amb formatge ratllat  
Peix de mercat al forn amb salsa verda  
Enciams variats amanits amb tomàquet vermell i pastanaga  
Fruita del temps

i per sopar...  
Crema de carbassó  
Ous poché amb patates palla  
Fruita del temps

#### 11

Mongeta tendra amb patata  
Fricandó de vedella amb xampinyons  
Fruita del temps

i per sopar...  
Enrotllat de pollastre, formatge i tomàquet  
Xips de tubercles casolanes  
Fruita del temps

#### 14

Crema de verdures de temporada amb rostes de pa al forn  
Lasanya de llenties i arròs gratinada  
Fruita del temps

i per sopar...  
Arròs basmati amb verdures i daus de pollastre  
Fruita del temps

#### 15

Espaguetis a la napolitana amb formatge ratllat  
Trita de patata i ceba  
Enciams variats amanits amb cogombre i olives negres  
Fruita del temps

i per sopar...  
Sopa d'arròs  
Conill al forn amb herbes aromàtiques  
Fruita del temps

#### 16

Crema de cigrons amb rostes de pa al forn  
Hamburguesa de vedella a la planxa amb salsa de xampinyons  
Fruita del temps

i per sopar...  
Amanida grega  
Remenat d'ou amb gambetes  
Fruita del temps

#### 17

Espinacs amb patata  
Peix de mercat amb samfaina (tomàquet, albergínia, carbassó, ceba i pebrot verd i vermell)  
Fruita del temps

i per sopar...  
Fesols de Santa Pau saltats  
Bacallà amb samfaina  
Fruita del temps

#### 18

Amanida d'enciams, cranc, blat de moro i tonyina  
Estofat de pollastre amb guarnició d'arròs blanc  
Fruita del temps

i per sopar...  
Crema de verdures  
Seitons a l'andalusa amb tomàquet amanit  
Fruita del temps

#### 21

Amanida verda de formatge i pipes  
Paella vegetal d'arròs (hortalisses)  
Fruita del temps

i per sopar...  
Trita de patata, carbassó i ceba amb pa amb tomàquet  
Fruita del temps

#### 22

Crema de verdures de temporada amb rostes de pa al forn  
Pernillets de pollastre rostits  
Patates xips  
Fruita del temps

i per sopar...  
"Hummus" de cigrons amb dips de pastanaga  
Formatge fresc, tomàquet i pesto  
Fruita del temps

#### 23

Saltat de pèsols, patata, ceba i pernil salat  
Fregidets de peix de mercat amb maionesa  
Rodanxetes de tomàquet i olives verdes amanides amb oli d'oliva i orenga  
Fruita del temps

i per sopar...  
Espirals amb pollastre, xerri, pinya, enciam i maionesa  
Fruita del temps

#### 24

Amanida camperola de patata  
Peix de mercat al forn amb salsa de tomàquet i herbes aromàtiques  
Fruita del temps

i per sopar...  
Daus de tonyina al curri amb llet de coco  
Arròs basmati saltat amb panses i anacards  
Fruita del temps

#### 25

Macarrons a la napolitana amb formatge ratllat  
Trita de xampinyons  
Enciams variats amanits amb raves i pastanaga  
Postres d'aniversari

i per sopar...  
Hamburguesa de vedella amb formatge, enciam i xips de xirivía i pastanaga  
Fruita del temps

## Juny 2018

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

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p><b>28 Maig</b> Sopa vegetal amb fideus Croquetes de mill i verdures Enciams variats amanits amb tomàquet vermell i olives negres Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Bròquil i patata Salsitxes de porc amb salsa de tomàquet Fruita del temps</p>	<p><b>29 Maig</b> Llenties estofades Trita a la francesa Enciams variats amanits amb col llombarda i api Iogurt natural</p> <p>i per sopar... Conill arrebossat amb amanida d'enciams, tomàquets cirerols, raves i col llombarda Fruita del temps</p>	<p><b>30 Maig</b> Mongeta tendra amb patata Llom de porc al forn amb salsa d'ametlles Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Amanida de pastanaga ratllada, nous i formatge de cabra Sípia a la planxa Fruita del temps</p>	<p><b>31 Maig</b> Arròs integral amb salsa de tomàquet Peix de mercat a la planxa Enciams variats amanits amb col llombarda i api Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Ou fregit amb patates rosses Enciams amanits Fruita del temps</p>	<p><b>1</b></p> <p></p> <p>DINAR DE FESTA MAJOR</p> <p>i per sopar... Amanida verda Pizza Margarita Fruita del temps</p>
<p><b>4</b> Bròquil amb patata Hamburguesa vegetal casolana a la planxa Enciams variats amanits amb remolatxa Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Minestra de verdures Pollastre amb tomàquets cirerols Fruita del temps</p>	<p><b>5</b> Arròs saltat amb cansalada Trita de patata i ceba Enciams variats amanits amb raves i olives verdes Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Amanida "caprese" Saltat d'arròs amb cansalada fumada i mongeta tendra Fruita del temps</p>	<p><b>6</b> Empedrat (mongetes seques, pastanaga, olives verdes i tonyina) Peix de mercat a la llaua amb patates panadera Iogurt natural</p> <p>i per sopar... Lasanya de carn i verdures casolana Fruita del temps</p>	<p><b>7</b> Crema de verdures de temporada amb rostes de pa al forn Pastís de patata, carn picada mixta i xampinyons gratinats al forn Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Pèsols saltats Llenguado a la "meniere" Fruita del temps</p>	<p><b>8</b> Espaguetis amb salsa de formatges Cuixa de pollastre a la planxa Rodanxetes de tomàquet i olives negres amanides amb oli d'oliva i orenga Fruita del temps</p> <p>i per sopar... wok de verdures Seitons a l'andalusa Fruita del temps</p>
<p><b>11</b> Crema de verdures de temporada Lasanya de llenties i arròs gratinada Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Enciam, alvocat i olives verdes Vegetal de pa polar amb maionesa, ou dur, enciam tomàquet i tonyina Fruita del temps</p>	<p><b>12</b> Macarrons a la napolitana amb formatge ratllat Trita a la francesa Enciams variats amanits amb remolatxa i blat de moro Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Amanida grega Estofat de vedella i patates Fruita del temps</p>	<p><b>13</b> Arròs a la cassola Peix de mercat a la planxa Enciams variats amanits amb raves i tomàquet verd Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Col amb patata Calamars a la romana Fruita del temps</p>	<p><b>14</b> Mongeta tendra amb patata Gall dindi guisat a la jardineria Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Purrusalda amb bacallà Fruita del temps</p>	<p><b>15</b> Sopa amb arròs Cruixents de pollastre arrebossat Enciams variats amanits amb col llombarda i api Postres d'aniversari</p> <p>i per sopar... "Gazpacho" Gambes i rap arrebossats Fruita del temps</p>
<p><b>18</b> Arròs integral amb salsa de tomàquet Croquetes de cigrons casolanes Enciams variats amanits amb cogombre i olives negres Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Amanida de cigrons Torrada de salmó fumat amb formatge cremós Fruita del temps</p>	<p><b>19</b> Amanida russa amb ou dur (tonyina, olives verdes i maionesa) Botifarra de porc a la planxa Enciams variats amanits amb tomàquet vermell i pastanaga Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Sopa d'escòrpora, lluç, crancs i gambetes Lasanyeta d'albergínia i carbassó amb pernil Fruita del temps</p>	<p><b>20</b> Crema de verdures de temporada amb rostes de pa al forn peix de mercat amb salsa de tomàquet Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Tallarines saltades amb daus de pollastre i hortalisses Fruita del temps</p>	<p><b>21</b> Llenties estofades Trita de formatge Enciams variats amanits amb tomàquet verd i blat de moro Fruita del temps</p> <p>i per sopar... Saltat d'arròs amb tires de vedella i verdures al wok Fruita del temps</p>	<p><b>22</b></p> <p></p> <p>DINAR DE REVETLLA</p> <p>i per sopar... Torrada d'escalivada amb anxoves i Trita corgolada Fruita del temps</p>



Menús supervisats per Silvia Gutiérrez Dietista-Nutricionista col.nºCAT000636



# Deixem que ens ajudin a ajudar

**D**ies enrere ens ho deia en Joan Turu en una il·lustració seva "Papa, jo t'ajudo"... i és que amb aquesta frase se'ns obre un ventall tant gran de possibilitats... La realitat és que si no els deixem "ajudar", i ara que en tenen tantes ganes de fer-ho i d'aprendre-ho i de participar-hi, de grans no pretenguem que ens ajudin.

Als menjadors de 7 i TRIA ja fa molts anys que seguim projectes pedagògics, i molts d'ells estan lligats a l'entorn de l'alimentació. Vam començar amb l'Escudella de cultures en què fèiem degustacions i aprenentatges

amb els àpats d'arreu, propers i llunyans. Després va venir la Piràmide dels sentits; ens va permetre treballar sensacions primàries amb les quals vam aprendre a exercitar-los i desenvolupar-los. Després va venir el Si jo fos..., un espai on vam treballar les emocions, i la gastronomia també va tenir un espai important. I finalment va néixer el curs passat el Servim-nos com a casa, una altra vegada ens trobem amb un espai on el vincle de l'àpat té un paper destacat amb el que representa per cada nen dinar acompanyat, com si fos a casa, en un espai on se'l fa personal per-

*Als menjadors de 7 i TRIA ja fa molts anys que seguim projectes pedagògics, i molts d'ells estan lligats a l'entorn de l'alimentació.*

què el té proper, és seu. Un lloc participatiu on el nen diu "jo t'ajudo". Un repte que neix en els nostres espais per ajudar a parar i desparar la taula, servir-nos els plats, recollir-los i tenir ordre i saber esperar el torn.

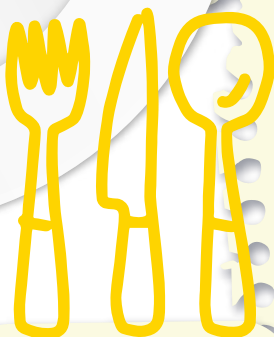
Quan un infant t'ofereix aquesta ajuda, és incondicional. Amb totes aquestes iniciatives hem fet que els nostres petits siguin experts i grans coneixedors de l'alimentació saludable, de la freqüència de consum dels aliments, de la nostra dieta mediterrània, dels àpats equilibrats i variats, etc., etc.; cal buscar temps per anar amb ells al mercat, a observar les fruites i les hortalisses, a conèixer els orígens dels aliments i en quina època de l'any els podem trobar i el perquè, ja que en tenen un de perquè. Cal buscar temps per trepitjar l'hort (hi ha moltes escoles que en tenen i ells en són experts), temps per a compartir tècniques culinàries. Trencar ous i batre'ls, enfarinar, pelar verdures, arrebossar el tall, bullir, fregir, emplatjar. Potser, i per tancar el cercle alimentari, hem de fer partícips la mainada de tot el procés, des que obtenim la matèria primera fins que aquesta és apta per al consum... Potser hem d'aprendre a deixar que ens ajudin a ajudar.

Montse Llop  
Departament d'àpats transportats



Us proposem que us deixeu ajudar pels més petits de la casa en l'elaboració d'un d'aquests àpats on el cigró és el protagonista.

Dues propostes on la dieta mediterrània està molt present però ben diverses.



## CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS

Ingredients:

- ✓ Cigrons
- ✓ Espinacs
- ✓ Oli
- ✓ All
- ✓ Sal
- ✓ Llorer
- ✓ Ceba
- ✓ Tomàquet triturat natural
- ✓ Pebrot verd
- ✓ Julivert
- ✓ Pebre vermell

Posem els cigrons en remull el dia abans i deixem reposar tota la nit. Tindrem en compte alhora de posar-hi aigua que n'hi hagi suficient, ja que s'aniran hidratant i augmentaran el doble la seva mida.

Al dia següent farem el sofregit.

Rentarem, tallarem i sofregirem el pebrot a foc lent, quan comenci a enrossir-se afegirem la cebra i el deixarem sofregir 20 minuts més. Després hi afegirem el pebre vermell i immediatament afegirem el tomàquet triturat. Deixarem a foc molt lent durant 1 hora fins que el sofregit es redueixi.

Mentre posarem els cigrons en una cassola amb aigua, afegirem l'all i el llorer i un raig d'oli i ho farem bullir durant 2 hores.

Prepararem la picada i l'afegim als cigrons juntament amb el sofregit

I finalment afegirem els espinacs i ho deixarem coure tot plegat 10 minuts.

*Que vagi de gust!*

## CROQUETES DE CIGRONS



Ingredients:

- ✓ Cigrons
- ✓ Pastanaga
- ✓ Julivert
- ✓ Sal
- ✓ Ceba
- ✓ All
- ✓ Oli

Posem els cigrons en remull el dia abans i deixem reposar tota la nit.

Al dia següent, pelem i tallem la cebra i pelem i ratllem la pastanaga.

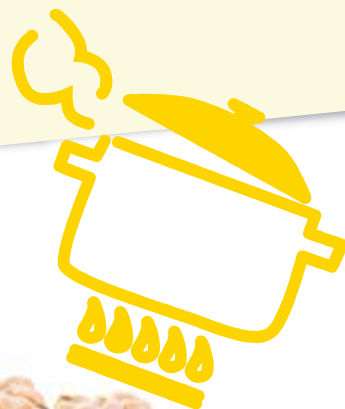
A foc lent i durant 10 minuts sofregim la cebra i després afegim la pastanaga i ho deixem 10 minuts més.

Retirem el sofregit del foc i deixem refredar, mentre rentem i escorrem els cigrons.

Aboquem el sofregit i els cigrons en un recipient per poder triturar. Afegim una picada d'all i julivert i un punt de sal. Ho triturarem fins que quedi una pasta homogènia. En una safata, que cobrirem amb paper film, repartim i estenem la massa, la tapem amb fil i la deixem refredar al congelador durant 24 hores.

Al dia següent desemmotllem la massa i la tallem en petits rectangles en forma de croqueta. I ja les tenim llestes per fregir!!!

*Bon profit!!!*



# Construïm el nostre menjador!



**A** l'escola Jaume Ferran i Clua, aquest any hem traslladat el nostre menjador a una casa plena de racons acollidors i plens de màgia. El projecte "Com a casa" és el projecte educatiu que enguany ambienta el nostre menjador d'una forma encisadora i divertida, per fer-lo més acollidor per a tots els nens i nenes.

Una de les primeres idees que va sorgir va ser crear un gran edifici amb diferents plantes i pisos on cada nen/a dissenyava la seva habitació. Arran d'aquesta idea i dins del marc del treball d'hàbits, al menjador escolar l'equip de monitors i monitores vam dissenyar una dinàmica cooperativa i participativa que facilités l'adquisició dels hàbits d'autonomia i relacionals.

Aquesta és una dinàmica que duem a terme amb els infants de 5è de primària. Cada grup/taula ha d'aconseguir dissenyar el seu pis. El nostre bloc té 8 pisos, representats per les 8 taules de menjador, i cada trimestre ens plantejarem treballar i assolir dos objectius concrets que decidim conjuntament amb els infants.

El repte col·lectiu del grup és que a final de curs hàgim aconseguit construir el nostre bloc de pisos i el de taula i

*Tots els divendres durant l'estona de pati ens convertim en arquitectes i decoradors dissenyant les nostres habitacions.*

assolir l'adquisició d'hàbits per poder dissenyar cada una de les estades del nostre pis. Per fer-ho, treballem l'estímul positiu com a eina de motivació. A mesura que assolixen els diferents hàbits tenen accés, per exemple, al menjador (se'ls obre la porta per fer un migdia de cinema i crispetes), o bé un dia sobre rodes al pati...

A més, el nostre bloc de pisos té unes petites golfes on les monitores tenim el nostre piset, i així els donem idees.

Tots els divendres durant l'estona de pati ens convertim en arquitectes i decoradors dissenyant les nostres habitacions. Utilitzem materials reciclats que ens han fet arribar des de casa, caixes de cartró, robes per fer les cortines...

I és així... com construïm el nostre menjador!

**Equip de menjador de l'Escola Jaume Ferran i Clua**