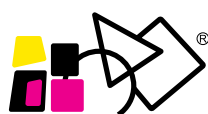




Escola Fabra d'Alella



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.

7iTrià

Aquest any us proposem traslladar els menjador 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.



La nostra casa és de color blanc, com els somnis... hi ha un menjador molt gran, amb taules i cadires, quadres que decoren les parets, fotos de la família i un munt de flors i floretes que donen la benvinguda a la primavera. També hi ha una sala de jocs, una sala d'estar... i una cuineta amb cortines de colors que decora el passadís.

Setembre 2017

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

Dilluns Dimarts Dimecres Dijous Divendres



12

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

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

13

Caldo amb estrelletes
Trita de patata i ceba
Enciams variats amanits amb tomàquet vermell i pastanaga
Meló

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

14

Llenties estofades amb arròs
Peix de mercat amb salsa de tomàquet
Enciams variats amanits amb cogombre i olives negres
Poma

i per sopar...
Saltat d'espirlas amb tires de pollastre i verdures al wok
Iogurt natural

15

Verdura de temporada amb patata
Pit de gall dindi a la planxa amb salsa de formatge casolana
Sindria

i per sopar...
Gaspatxo amb crostones de pa
Broqueta de rap i gambes i patata al caliu
Fruita natural

18

Saltat de verdura i patata de temporada
Hamburguesa vegetal casolana amb salsa de xampinyons
Nectarina

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

19

Arròs integral amb verdures
Trita de formatge
Enciams variats amanits amb tomàquet verd
Raïm

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

20

Macarrons a la napolitana amb formatge ratllat
Peix de mercat a la planxa
Enciams variats amanits amb raves i pastanaga
Meló

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

21

Crema de verdures de temporada amb rostes de pa
Pilota mixta al forn amb salsa de poma
Poma

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

22

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

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

25

Amanida de llenties, enciams variats, pastanaga ratllada, olives i ceba cruixent
Croquetes de mill i verdures
Xampinyons saltats amb all i julivert
Sindria

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

26

Sopa amb arròs
Gall dindi guisat a la jardineria
Patates xips
Nectarina

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

27

Verdura de temporada amb patata
Rodó de porc al forn amb bolets
Meló

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

28

Mongetes seques bullides amb oli d'oliva
Ous farcits de tonyina i olives verdes
Enciams variats amanits amb col llombarda i api
Pera

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

29

Llacets saltats amb ceba i orenga amb formatge ratllat
Peix de mercat a la planxa
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

Crema de verdures de temporada
Lasanya de llenties i arròs gratinada
Raïm

i per sopar...
Sopa amb pistons
Llbarro al forn amb verdures
Fruita natural

3 Octubre

Macarrons a la napolitana amb formatge ratllat
Peix de mercat a la planxa
Enciams variats amanits amb raves i olives verdes
Nectarina

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
Meló

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
Iogurt natural

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

6 Octubre

Patates guisades
Vedella estofada amb verdures
Poma

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



Arròs, llenties, cigrons i mongetes seques



Producte làctic



Empresa sostenible

Menús supervisats per Silvia Gutiérrez
Dietista-Nutricionista col.nºCAT000636



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>Verdura de temporada amb patata Hamburguesa vegetal casolana a la planxa amb salsa de sofregit de tomàquet casolana Pera 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 Botifarra de porc al forn Enciams variats amanits amb cogombre i pastanaga logurt natural i per sopar... Verdures a la planxa Maires arrebossades Fruita natural</p>	<p>11</p> <p>Amanida de lleties, enciams variats, pastanaga ratllada, olives i ceba cruixent Fideuà (sípia i gambes) amb salsa alloli Síndria 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 Peix de mercat al forn amb oli d'oliva i anet amb patates panadera Poma i per sopar... Amanida verda "Fajites" integrals amb tires de pollastre i verdures Fruita natural</p>
<p>16</p> <p>Crema de lleties Canelons d'espinacs gratinats Caqui i per sopar... Amanida de pasta Remenat d'ou i porros Fruita natural</p>	<p>17</p> <p>Arròs integral amb salsa de tomàquet Peix de mercat al forn amb salsa verda Enciams variats amanits amb col llombarda i api Pera i per sopar... Pèsols amb patata Filet de gall dindi amb compota de poma 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 Mandarina 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 de peix de mercat Enciams variats amanits amb cogombre i olives negres Poma i per sopar... Sopa d'arròs Gall dindi a la planxa amb verduretes Fruita natural</p>	<p>20</p> <p>Llacets saltats amb ceba i cansalada amb formatge ratllat Trita a la francesa Enciams variats amanits amb tomàquet vermell i pastanaga logurt natural 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 Poma i per sopar... Crema de verdures de temporada Trita a la francesa Fruita natural</p>	<p>24</p> <p>Verdura de temporada amb patata Filet de gall dindi a la planxa amb salseta de formatge casolana Pera i per sopar... Graellada de verdures Lluç amb cloïses a la marinera Fruita natural</p>	<p>25</p> <p>Mongetes seques estofades amb pastanagues Peix de mercat amb samfaina (tomàquet, albergínia, carbassó, ceba i pebrot verd i vermell) Mandarina i per sopar... Creps d'espinacs i formatge Broqueta de pollastre amb pebrot de colors Fruita natural</p>	<p>26</p> <p>Amanida verda amb pastanaga, olives, ceba cruixent i tonyina Paninis de pernil cuit i mozzarella Plàtan i per sopar... Conill al forn amb patates i verdureta Fruita natural</p>	<p>27</p> <p>Arròs amb verduretes Trita de formatge Enciams variats amanits amb raves i pastanaga Postres d'aniversari i per sopar... Espinacs saltats amb cigrons Cassó amb salseta Fruita natural</p>
<p>30</p> <p>Amanida verda amb formatge i pipes Lleties vermelles guisades amb arròs i verdures Plàtan i per sopar... Col amb patata Barretes de tofu al forn amb salsa Fruita natural</p>	<p>31</p> <p>Fideus a la cassola Trita de xampinyons Enciams variats amanits amb pastanaga Taronja i per sopar... Crema de porros Llibrets de porc Fruita natural</p>	<p>1 Novembre</p> <p>FESTA</p>	<p>2 Novembre</p> <p>Crema de verdures de temporada amb rostes de pa Cuixa de pollastre a la planxa Patates rosses Poma i per sopar... Patates gratinades Lluç amb salsa verda i tomàquet al forn Fruita natural</p>	<p>3 Novembre</p> <p>Arròs xinés Peix de mercat a la romana Rodanxetes de tomàquet i olives negres amanides amb oli d'oliva i orenga logurt natural i per sopar... Sopa de pistons Carn magra guisada amb pastanaga i porros 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>Amanida de lleties, enciams variats, pastanaga ratllada, olives i ceba cruixent Croquetes de mill i verdures Xampinyons saltats amb all i julivert Taronja</p> <p>i per sopar... Espinacs saltats amb gambetes Salmó a la papillota amb llimona Fruita natural</p>	<p>7</p> <p>Arròs integral amb salsa de tomàquet Peix de mercat a la planxa Enciams variats amanits amb cogombre i olives negres Poma</p> <p>i per sopar... Pèsols amb pernil Truita a la francesa amb enciam i tomàquet amanit Fruita natural</p>	<p>8</p> <p>Verdura de temporada amb patata Llom de porc al forn amb salsa d'ametlles Plàtan</p> <p>i per sopar... Sopa de pasta Seità al forn amb llit de verdures Fruita natural</p>	<p>9</p> <p>Crema de verdures de temporada Estofat de pollastre amb guarnició d'arròs blanc iogurt natural</p> <p>i per sopar... Patata al caliu Hamburgueses de cigrons i verdures Fruita natural</p>	<p>10</p> <p>Sopa de llegums i bròquil Truita a la francesa Enciams variats amanits amb tomàquet verd Pera</p> <p>i per sopar... Consomé Sípia a la planxa amb flamet de cuscús amb all i julivert Fruita natural</p>
<p>13</p> <p>Crema de verdures de temporada Lasanya de lleties i arròs gratinada Plàtan</p> <p>i per sopar... Sopa d'estrelles Truita de xampinyons amb tomàquet natural Fruita natural</p>	<p>14</p> <p>Arròs amb verdures Fregidets de peix de mercat Rodanxetes de tomàquet i olives verdes amanides amb oli d'oliva i orenga iogurt natural</p> <p>i per sopar... Coliflor gratinada Conilli amb salsa Fruita natural</p>	<p>15</p> <p>Macarrons a la napolitana amb formatge ratllat Peix de mercat a la planxa Enciams variats amanits amb raves i olives verdes Poma</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 Truita de patata i fonoll Enciams variats amanits amb tomàquet verd i col llombarda Caqui</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>Purè de cigrons amb bastonets de pastanaga i pa torrat Mandonguilles de vedella a la jardineria Mandarina</p> <p>i per sopar... Crema de carbassa Guacamole amb bastonets de pa Fruita natural</p>
<p>20</p> <p>Caldo vegetal amb galets Hamburguesa de lleties casolanes a la planxa Xips de xirivía i pastanaga Pera</p> <p>i per sopar... Hummus amb bastonets de pastanaga Truita de formatge Broquetes de fruita</p>	<p>21</p> <p>Verdura de temporada 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) Raïm</p> <p>i per sopar... Salmó a la papillota amb patata i verdures Fruita natural</p>	<p>23</p> <p>Arròs saltat amb cansalada Truita de fonoll Enciams variats amanits amb pastanaga Mandarina</p> <p>i per sopar... Sopa d'estrelletes Cuixetes de pollastre rostides amb cebeta i tomàquet Fruita natural</p>	<p>24</p> <p>Amanida verda amb formatge i pipes amb alloli Fideuà (sípia i gambes) amb salsa alloli Postres d'aniversari</p> <p>i per sopar... Wok de verdures amb tires de vedella iogurt natural amb fruita trossejada</p>
<p>27</p> <p>Tallarines campestres amb formatge ratllat Seità arrebossat Rodanxes de tomàquet i olives verdes amanides amb oli d'oliva i orenga Taronja</p> <p>i per sopar... Sopa d'arròs integral Salmó amb samfaina Fruita natural</p>	<p>28</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Peix de mercat al forn amb salsa verda Enciams variats amanits amb col llombarda i api Pera</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) Mandarina</p> <p>i per sopar... Saltat de verdures amb espirals i daus de tonyina Fruita natural</p>	<p>30</p> <p>Trinxat de la Cerdanya Filet de gall dindi a la planxa Enciams variats amanits amb tomàquet vermell i pastanaga Poma</p> <p>i per sopar... Flamet de quinoa, hamburguesa casolana de vedella i pebrot Fruita natural</p>	<p>1 Desembre</p> <p>Amanida verda amb pastanaga, olives, ceba cruixent i tonyina Pastís de patata, carn picada mixta i xampinyons gratinat al forn iogurt natural</p> <p>i per sopar... Crema de carbassa amb formatge brie Falafels al forn Fruita natural</p>



Arròs, lleties, cigrons i mongetes seques



Producte làctic



Empresa sostenible

Menús supervisats per Silvia Gutiérrez Dietista-Nutricionista col.n°CAT000636

Desembre 2017

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

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>4 Crema de verdures de temporada Canelons d'espinacs gratinats Taronja</p> <p>i per sopar... Arròs caldós amb verdures Gall dindi amb salsa de formatge Fruita natural</p>	<p>5 Verdura de temporada amb patata Cruixents de pollastre arrebossat Enciams variats amanits amb tomàquet verd Plàtan</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 Peix de mercat amb samfaina (tomàquet, albergínia, carbassó, ceba i pebrot verd i vermell) Poma</p> <p>i per sopar... Puré de patates Pollastre a la planxa amb amanida Fruita natural</p>	<p>8 FESTA</p>
<p>11 Amanida verda amb formatge i pipes Llenties vermelles guisades amb arròs i verdures Taronja</p> <p>i per sopar... Broqueta de porc amb verdures i pa amb tomàquet Fruita natural</p>	<p>12 Sopa amb arròs Mandonguilles de vedella fregides amb xampinyons saltats Caqui</p> <p>i per sopar... Crema de verdures Truita camperola Fruita natural</p>	<p>13 Fideus a la cassola Peix de mercat a la romana Enciams variats amanits amb col llombarda i api Pera</p> <p>i per sopar... Verdures gratinades amb formatge Carn magra de porc amb salsa de soja Fruita natural</p>	<p>14 Crema de verdures de temporada amb rostes de pa Cuixa de pollastre a la planxa Patates rosses Poma al forn</p> <p>i per sopar... Quinoa amb verdures i bonitoll Fruita natural</p>	<p>15 Mongetes seques saltades amb cansalada fumada i all i julivert Truita de patata i ceba Rodanxetes de tomàquet i olives negres amanides amb oli d'oliva i orenga Postres d'aniversari</p> <p>i per sopar... Sopa minestrone Sardinetes al forn Fruita natural</p>
<p>18 Arròs amb salsa de tomàquet Hamburguesa vegetal casolana a la planxa Enciams variats amanits amb remolatxa Raïm</p> <p>i per sopar... Sopa barrejada Dauets de tempeh 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 Mandarina</p> <p>i per sopar... Fideus amb verdures Vedella amb salseta Fruita natural</p>	<p>20 Verdura de temporada amb patata Llom de porc a la planxa amb salseta de formatge casolana Poma</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