



## INFO Menú ABRIL 2024

### S'acosta Sant Jordi!

Sant Jordi està al caure i és un bon moment per motivar els infants a descobrir el plaer per la lectura i a donar valor als llibres.

**Fomentar l'hàbit de la lectura en els infants** és una inversió valuosa per al seu futur. Aquí tens alguns consells per ajudar-vos:

#### Crear un hàbit, No una obligació:

Incentiva la lectura d'una manera suggerent i no impositiva.

Explora les possibilitats lúdiques i creatives de la literatura, com inventar històries o jugar amb les paraules.

Permet que el nen triï els llibres que vol llegir.

#### Coneix els gustos i interessos del nen:

Ofereix llibres que cridin la seva atenció.

Orienta't segons els seus gustos i preferències.

#### Amplia l'experiència lectora:

Llegeix en diferents espais de la casa per trencar les rutines.

Fomenta lectures compartides, com les lectures en veu alta o dramatitzacions.

#### Crea moments significatius al voltant de la lectura:

La lectura pot ser una activitat social.

Estableix vincles emocionals a través de lectures compartides.

#### Modela el comportament lector:

Si et veuen llegir, els nens també llegiran. Sigues un exemple positiu.

#### Triar llibres adequats:

Considera l'edat i els interessos del nen.

Proporciona llibres que cridin la seva atenció i que siguin apropiats per al seu nivell de desenvolupament.

#### Fes de la lectura una aventura:

Juga amb els espais i fes que la lectura sigui divertida.

Explora altres llocs de la casa per llegir.

#### Celebra la imaginació i la creativitat:

Els llibres transporten els nens a altres mons i estimulen la seva imaginació.

#### Llegeix junts:

La lectura compartida crea vincles familiars i fomenta l'amor per la lectura.

#### Recorda que llegir és divertit i enriquidor:

Triar llibres que interessin al nen és essencial.

La lectura amplia el coneixement del món i ensenya valors importants.



### Una recepta per fer amb els infants

#### Roses de Sant Jordi amb Pasta Fullada

##### Ingredients

- 2 llamines de pasta fullada
- 3 pomes
- Melmelada de maduixa
- Sucre glas
- Canyella



##### Elaboració

##### Preparació de les Pomes:

Tallar les pomes en làmines fines. No cal treure la pell, ja que aportaran el color vermell de la rosa.

##### Muntatge de la Rosa:

Estendre una làmina de pasta fullada i tallar-la en forma de rosa.  
Col·locar les làmines de poma sobre la pasta fullada, superposant-les lleugerament per formar els pètals de la rosa.  
Afegir una mica de melmelada de maduixa

#### continua la recepta ...

##### Forn:

Preescalfar el forn a 180°C (350°F).

Col·locar les roses de pasta fullada en una safata per forn i coure-les durant uns 20-25 minuts o fins que estiguin daurades.

##### Acabat:

Un cop les roses estiguin fora del forn, espolvorejar-les amb sucre glas i una mica de canyella per donar-los un toc dolç i aromàtic.

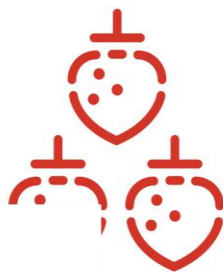
##### Serveix i Gaudeix:

Serveix les roses de Sant Jordi com a postres o com a regal per a algú especial.

**Recorda que la cuina és una oportunitat per compartir moments i estimular la creativitat dels nens.**



**Escola SALVADOR SANROMÀ**  
Menú ABRIL 2024



**m-penta**

Menjadors escolars diferents / e-conscients



	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1	1-abr <b>Dilluns de Pasqua</b>	2-abr Arròs amb tomàquet Croquetes d'au amb enciam i olives Fruita	3-abr Mongeta tendra i patata Lluç al forn amb llit de ceba dolça Fruita	4-abr <b>POSA-LI SALSÀ</b> Espirals a la salsa que triis Trita de patata amb tomàquet amanit Fruita	5-abr Coca de tomàquet amb enciam amanit Llenties guisades logurt del Montseny
		Amanida Llegum Fruita	Arròs Vedella Fruita	Llegum Peix blau Fruita	Verdura Ou Lacti
2	8-abr Arròs tres delícies Suquet de peix Fruita	9-abr Espaguetis al pesto Mandonguilles de llegum a la cassola Fruita	10-abr Crema de verdures de temporada Pollastre a l'allet amb enciam i blat de moro Fruita	11-abr Fesolets sortint de l'olla Trita de carbassó amb pastanaga ratllada logurt del Montseny	12-abr Sopa maravilla Cap de llom rostit amb suc Fruita
		Llegum Vedella Fruita	Verdura Ou Lacti	Pasta Peix blanc Fruita	Verdura Gall dindi Fruita
3	15-abr Llenties amb suc Trita de pernil dolç i formatge amb tomàquet amanit Fruita	16-abr Amandia amb fruites de primavera Paella marinera logurt del Montseny	17-abr Bròquil i patata Pernilets de pollastre rostits amb suc Fruita	18-abr Llacets a la napolitana Nuggets vegetals Eco amb enciam i olives Fruita	19-abr <b>Menjars del Món NEW YORK</b> Meet Burger with salade French fries Cheese cake
		Pasta Pollastre Fruita	Llegum Llom Fruita	Arròs Ou Lacti	Amanida Peix blau Fruita
4	22-abr Crema de pastanaga i celerí Lluç al forn Fruita	23-abr <b>"Arròs del Drac"</b> <b>"Llibrets de Sant Jordi"</b> amb enciam i cogombre Fruita	24-abr Cigró menut guisat Trita de patates i ceba amb enciam i blat de moro Fruita	25-abr Col i patata al vapor Pit de pollastre a la crema Fruita	26-abr <b>"FES-TA" l'amanida</b> Macarrons amb bolonyesa de llegum logurt del Montseny
		Llegum Gall dindi Fruita	Amanida Llegum Lacti	Pasta Peix blanc Fruita	Arròs Ou Fruita
	29-abr Arròs estil oriental Trita de patata Fulla de roure i pastanaga Fruita	30-abr Colifor i patata al vapor Pollastre a la manresaneta Fruita			
	Verdura Peix blau Fruita	Pasta Ou Fruita			

**Recomanació Sopar**

**Menús especials**

\*Tots els aliments marcats en vermell són adaptacions del menú. La resta estan fets per nosaltres i no porten l'al·lergen.

\*En els menús especials, la proposta de sopar, cal adaptar-la a les diferents necessitats alimentàries.

**Els nostres productes**

El pollastre que cuinem és groc català, criat a granges catalanes i alimentat amb cereals. Les carns provenen de les granges de la Cooperativa de Vic: el porc és raça Duroc, una raça que té la carn de més qualitat, més tendra i gustosa. Les fruites i verdures de temporada, són de proximitat, ecològiques o de producció integrada. Els peixos que cuinem habitualment són: lluç, bacallà, llenguadina i peix fresc de llotja. El caldo de peix està fet amb peix de roca de llotges catalanes.

Tel. 93 867 05 48 • info@mpenta.net • www.mpenta.net

