



INFO Menú MAIG 2024

L'art a l'infància.

L'art és una part integral del desenvolupament infantil que ofereix una gran varietat de beneficis, des de la promoció de la creativitat i l'expressió personal fins al desenvolupament de habilitats cognitives i emocionals. Encoratjar als nens a participar en activitats artístiques pot tenir un impacte profund en el seu creixement i benestar. Aquí us suggerim algunes maneres de fer-ho:

Proporciona un espai amb varietat de materials d'art:

Crea un racó on els infants experimentin amb diverses eines i materials, com pintura, argila, llapis de colors, tisores, retalls de paper, etc. Això els permetrà explorar diferents formes d'expressió.

Fomenta la creativitat sense judici: Anima'ls a crear sense preocupar-se pel resultat final. Valorar el procés creatiu sobre el producte acabat els permetrà sentir-se lliures per explorar i experimentar sense por al fracàs.

Exposa'ls a diverses formes d'art: A part de les activitats d'art tradicionals, introdueix-los a altres formes d'expressió artística, com la música, la dansa, el teatre i la literatura, els ajudarà a trobar les seves passions.

Fomenta la imaginació: Animeu-los a inventar històries, imaginar mons nous i crear personatges. Això els ajudarà a desenvolupar la seva imaginació i habilitats narratives.

Promou la valoració de l'art: Mostra'ls com apreciar l'art en diferents formes, ja sigui visitant galeries d'art, exposicions, teatres o concerts. Parla amb ells sobre les obres i anima'ls a expressar les seves opinions.

Celebra i exposa el seu treball: Valora i exposa les seves obres d'art, ja sigui a casa o en comunitat. Això els donarà confiança en les seves habilitats.



Modela la creativitat: Demuestra la teva pròpia creativitat a través de les teves accions i projectes. Els nens solen inspirar-se en els adults que els envolten.

Respecta i valora la seva expressió artística: Sigues receptiu i respectuós amb les seves creacions, independentment de la seva habilitat o tècnica. Això els ajudarà a desenvolupar una relació positiva amb l'art i la seva pròpia expressió creativa.

Una recepta per fer amb els infants

Art comestible i saludable

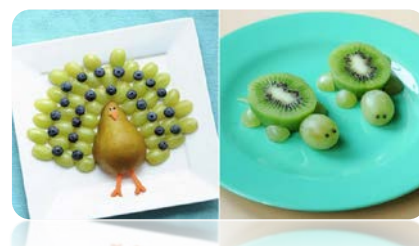


Broquetes de fruita en forma de cuc, coet o Arc de Sant Martí.
Plats de fruita fresca presentats com a flors, animals o escenes carregades de vitamines.



Fruita al plat, una explosió de colors!

La presentació és una de les bases de l'èxit perquè el que hem preparat, sigui manualitat o plat cuinat entri pels ulls. Sense que ens agradi manipular de manera excessiva els aliments alhora de presentar-los avui us portem maneres creatives de presentar la fruita. Plats carregats de fruita fresca i vitamines presentats de manera creativa i atractiva.





mpenta

Menjadors escolars diferents /
e-conscients



Escola Salvador Sanromà

Menú MAIG 2024

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1-maig	2-maig	3-maig
1		FESTA	Crema de carbassa Lluç a l'andalusa amb enciam amanit logurt del Montseny	Espirals amb salsa de formatges Vurguesa de llentia i arròs Eco Fruita
			Arròs Gall dindi Fruita	Verdura Croquetes variades Lacti
	6-maig	7-maig	8-maig	9-maig
2	Minestra de verdures Lluç al forn amb salsa Fruita	Fesolets amb suc Ous remenats amb hortalisses Tomàquet amanit Fruita	Espaguetis a la napolitana Bunyols de bacallà amb enciam i blat de moro Fruita	Crema de carbassó Botifarra de Vic amb pastanaga ratllada Fruita
	Arròs Llom Fruita	Verdura Peix blau Lacti	Amanida Llegum Fruita	Pasta Ou Fruita
	13-maig	14-maig	15-maig	16-maig
3	Coca de tomàquet Llenties guisades amb verdures Fruita	Arròs tropical Truita de patata i ceba amb fulla de roure Fruita	Sopa de peix de roca amb pasta petita Pollastre a l'ast amb enciam i olives Fruita	Amanida de primavera amb fruita Macarrons amb bolonyesa de llegum logurt del Montseny
	Arròs Ou Fruita	Pasta Gall dindi Lacti	Minestra Peix blanc Fruita	Verdura Vedella Fruita
	20-maig	21-maig	22-maig	23-maig
4	FESTA	Crema de pastanaga Truita de carbassó amb enciam amanit Fruita	Hummmus de cigró amb bastonets de pastanaga Arròs de l'hort a la cassola logurt del Montseny	" POSA-LI SALSA! " Llacets amb la salsa que triïs Llom rostit al forn Fruita
		Pasta Pollastre Fruita	Amanida Ou Fruita	Llegum Peix blau logurt
	27-maig	28-maig	29-maig	30-maig
	Arròs integral amb tomàquet, Lluç amb herbes provençals Fruita	Amanida de tomàquet amb oli d'alfàbrega Fideuà Fruita	Llenties amb verdures Truita de patata i ceba Enciam i olives Fruita	Mongeta tendra i patata al vapor Nuggets vegetals Eco amb enciam amanit Fruita
	Llegum Pollastre Fruita	Crema de verdures Peix blanc Fruita	Arròs Gall dindi Lacti	Pasta Ou Fruita
				31-maig
				Crema de carbassó Pollastre a l'allet amb amanida logurt del Montseny
				Amanida Llegum 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

Jo trio

Hi ha dies que puc triar què menjar:
fer-me l'amanida o escollir la salsa.

