



# ECOARRELS



*Les últimes notícies del nostre menjador escolar ecosostenible*



Durant aquest mes, coincidint amb el dia internacional dels boscos, hem aprofitat per dedicar a treballar el centre d'interès rendint homenatge a aquests. **Mitjançant tallers com la creació d'un bosc amb materials reciclats**, l'objectiu és conscienciar als alumnes de la importància de preservar-los per a un futur sostenible. Us deixem per [aquí](#) algunes imatges dels resultats. Perquè protegir els boscos és protegir la nostra llar!



Aquest mes ha sigut molt entretingut i hem treballat sobre moltes coses! El 8 de març amb el Dia de la Dona, amb el centre d'interès, amb la decoració de la Pasqua..., però hi ha hagut una setmana on hem treballat amb un projecte que ens agrada encara més: el del malbaratament, on **els nostres alumnes han estat pesant l'orgànic immenjable al finalitzar el torn del menjador**. En aquest [article](#) us expliquem el projecte amb més detall!

## PASTÍS DE BRÒQUIL I FORMATGE



La recepta d'aquest mes és una recepta original, deliciosa i molt versàtil, ja que pot servir com a sopar, berenar o esmorzar. **Una ració de bròquil aporta 4 vegades més les recomanacions mínimes de consum diari de vitamina C d'una persona adulta**, a més de destacar pel seu gran contingut de calci. Per això, no podeu deixar de fer aquest pastís salat. Esperem que us agradi! Link de la recepta completa [aquí](#).

## PRODUCTE DESTACAT: LA MONA DE PASQUA



La mona de Pasqua no va ser documentada fins al segle XV, quan es tractava d'un pastís fet amb pasta de pa amb forma de tortell. No va ser fins al segle XIX que van començar a tenir la forma amb la qual les coneixem avui en dia, preparades amb una base de pa de pessic, mantega, xocolata i adornades amb plomalls i figures de xocolata.

