

INSCRIPCIONS, PREUS I PAGAMENTS

Els serveis de menjador i acollides s'ofereixen des del primer dia de curs fins al darrer; incloent els dies de jornada continuada.

Els alumnes en poden fer ús sempre que la família ho necessiti; ja sigui de manera habitual i FIXE com de forma ESPORÀDICA (amb prèvia comunicació).

Per poder fer ús dels serveis és imprescindible omplir la FITXA D'INSCRIPCIÓ i enviar-la per correu electrònic a menjadorantoniroig@gmail.com abans del dia 2 de setembre de 2025. Es tracta d'un PDF EDITABLE.

L'abonament dels serveis es realitza mitjançant domiciliació bancària a mes vençut i també s'ofereix el pagament presencial i en metàl·lic a l'escola en horari d'atenció del coordinador

Els preus dels serveis pel proper curs 2025/26 seran els següents:
Cal avisar abans de les 9:30h en cas que es quedi esporàdicament

MENJADOR		ACOLLIDA	
Modalitat	Preu	Franja	Preu
Ús FIXE	7,05€/dia	8:00 - 9:00 h	40 €/mes
Ús ESPORÀDIC	7,5 €/dia	8:30 - 9:00 h	25 €/mes

MATERIAL PEL MENJADOR

Els alumnes de 1.3 hauran de portar, com a material pel menjador, una bosseta de roba amb un LLENÇOLET AJUSTABLE ESPECIAL PER HAMAQUES ESCOLARS (les famílies el posaran els dilluns i es retornarà els divendres) i un BATA amb goma (un cada dia que anirà i tornarà amb la bosseta o motxilla de classe); tot ben marcat amb el nom i primer cognom. Tot en una motxilla diferenciada a la de la classe.

Recomanem marcar el llençol amb el **NOM** en gran i un **DIBUIX** per a que l'infant el reconegui amb facilitat

Els alumnes de 1.4 a 6è només han de portar un **NECESSER** amb un **GOT** de plàstic petit, un **RESPALL DE DENTS** i **PASTA DENTÍFRICA**.

FUNDACIÓ PRIVADA EN XARXA

La Fundació EN XARXA són una entitat sense ànim de lucre, amb la finalitat de gestió participada de projectes educatius, introduint elements de qualitat i de transformació personal i social.

La nostra missió és acompanyar a les persones en el seu procés de creixement, treballar amb alegria i amb voluntat de transformar l'entorn.

Volem ser una xarxa social d'educadors i educadores de referència en temes educatius i de formació, aportant maneres de fer, pensar i sentir, més respectuoses i oferint a les persones amb les que treballem la possibilitat de desenvolupar-se lliurement i de manera responsable i autònoma.



CONTACTE

Per qualsevol dubte, podeu dirigir-vos a nosaltres i us atendrem encantades!

- Coordinador del servei: Carlos Uriarte
- 650 587 638
- carles@enxarxa.cat // menjadorantoniroig@gmail.com
- Sala de l'ampadilla a DV de 8:30 a 10:00 h



www.enxarxa.cat



/Fundació P Privada En Xarxa



/fundaciópenxarxa

SERVEIS DE MENJADOR I ACOLLIDES

ESCOLA ANTONI ROIG DE TORREDEMBARRA



AFA
ANTONI ROIG



Fundació En Xarxa



BENVINGUDES I BENVINGUTS AL VOSTRE MENJADOR I ACOLLIDA!

El menjador i l'acollida escolars són uns serveis molt importants dins de l'escola i essencials per moltes famílies per la seva organització familiar i conciliació laboral.

Durant l'acollida els infants trobaran un espai lúdic on poder esbargir-se i relacionar-se amb altres companyes i companys.

El menjador el componen dos moments que esdevenen espais d'una gran oportunitat educativa:



LLEURE

Diversitat i convivència,
joc lliure,
dinamitzacions i activitats.
APREM GAUDINT DE L'ESBARJO



ÀPAT

Alimentació ètica i de qualitat;
respectuosa, capacitant, saludable,
educativa, justa i sostenible.
OMPLIM PANXES I ÀNIMES

UN MIGDIA A INFANTIL 3

El servei de menjador pels infants té un horari de 12:30 a 15:00h.

Les monitores recullen els infants a la seva aula i dinen. Abans i després de dedicar el temps corresponent a la higiene.

L'àpat es dur a terme a la propia aula destinada als alumnes més petits i petites.

Tot seguit van a la sala de gimnàs en la que alguns s'adormen la migdiada a les seves hamaques i d'altres es relaxen amb les cançons, massatges i contes de les monitores fins les 14:40h.

Finalment tornen a l'aula on es torna a dedicar una minuts a la seva higiene i es preparen per l'arribada de nou de les mestres.

Especialment a I.3 el que es treballa els migdies és l'adquisició d'hàbits i rutines bàsiques relacionades principalment amb la seva higiene personal i autonomia.

Les famílies rebreu uns petits informes de menjador periòdicament i podeu posar-vos en contacte amb nosaltres sempre que ho necessiteu.

EL NOSTRE MODEL D'ACOMPANYAMENT

L'INFANT ÉS EL PROTAGONISTA I EL SEU PROCÉS DE CAPACITACIÓ N'ÉS EL CENTRE DEL NOSTRE L'ACOMPANYAMENT

Els infants són ésser competents i capaços de fer moltes coses per si mateixos si se'ls dona la oportunitat.

Qualsevol activitat del seu dia a dia a l'escola, esdevé un oportunitat d'aprenentatge.

És essencial afavorir espai d'escolta activa i participació dels infants en la rutines del menjador i l'esbarjo.

La principal missió dels professionals del temps de migdia és acompanyar-los des del vincle, el respecte, la validació i l'afecte.

Els menjador és un espai acollidor, lúdic i segur pels alumnes, on es dona importància i pes educatiu en tots i cadascun dels moments.



El nostre Projecte Educatiu de Menjador es concreta en 6 LÍNIES PEDAGÒGIQUES.



CAPACITACIÓ, AUTONOMIA I RESPONSABILITAT



DINAMITZACIÓ D'ESBARJO



PARTICIPACIÓ ACTIVA



SOSTENIBILITAT I MEDI AMBIENT



DIVERSITAT I CONVIVÈNCIA



LLIBERTAT I IGUALTAT DE GÈNERE



CUINA PRÒPIA I DE PROXIMITAT

L'escola compta amb una cuina pròpia equipada per l'elaboració, cada dia, dels menús dels alumnes. **EL MÈDOL Restauració S.L.** és l'empresa qui la gestiona sota un model de cuina casolana i saludable i emprant productes de proximitat i de temporada.

Els menús s'adapten per qualsevol al·lèrgia i intolerància alimentària així com també s'elaboren menús vegetarians i Halal.



Cada mes es facilitarà el menú a les famílies!

Escola Antoni Roig				
DINARS Juny 2025				
Dilluns, 02 Juny Taller de cuina: Elaboració de pa de canya. Càrrega de la cuina. Fruita de temporada.	Dimarts, 03 Juny Taller de cuina: Elaboració de pa de canya. Càrrega de la cuina. Fruita de temporada.	Dimecres, 04 Juny Taller de cuina: Elaboració de pa de canya. Càrrega de la cuina. Fruita de temporada.	Dijous, 05 Juny Taller de cuina: Elaboració de pa de canya. Càrrega de la cuina. Fruita de temporada.	Divendres, 06 Juny Taller de cuina: Elaboració de pa de canya. Càrrega de la cuina. Fruita de temporada.
Dilluns, 09 Juny Taller de cuina: Elaboració de pa de canya. Càrrega de la cuina. Fruita de temporada.	Dimarts, 10 Juny Taller de cuina: Elaboració de pa de canya. Càrrega de la cuina. Fruita de temporada.	Dimecres, 11 Juny Taller de cuina: Elaboració de pa de canya. Càrrega de la cuina. Fruita de temporada.	Dijous, 12 Juny Taller de cuina: Elaboració de pa de canya. Càrrega de la cuina. Fruita de temporada.	Divendres, 13 Juny Taller de cuina: Elaboració de pa de canya. Càrrega de la cuina. Fruita de temporada.
Dilluns, 16 Juny Taller de cuina: Elaboració de pa de canya. Càrrega de la cuina. Fruita de temporada.	Dimarts, 17 Juny Taller de cuina: Elaboració de pa de canya. Càrrega de la cuina. Fruita de temporada.	Dimecres, 18 Juny Taller de cuina: Elaboració de pa de canya. Càrrega de la cuina. Fruita de temporada.	Dijous, 19 Juny Taller de cuina: Elaboració de pa de canya. Càrrega de la cuina. Fruita de temporada.	Divendres, 20 Juny Taller de cuina: Elaboració de pa de canya. Càrrega de la cuina. Fruita de temporada.

Tots els menús presentats contenen el logotip, respecte als menús especials, adaptats a les necessitats de les persones amb al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. Cada dia es facilita un menú adaptat a les necessitats de les persones amb al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.

