

ABRIL	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Com gestionar un menjador sa i alegre</p> <p>Quines són les necessitats dels infants?</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sentir-se emocionalment segurs. ▶ Tenir la seguretat que els adults que tenen cura d'ells saben el que es fan. ▶ Percebre una certa flexibilitat en l'exigència utilitzada alhora de treballar els hàbits i la introducció de nous aliments. ▶ Menjar de manera suficient, sana i equilibrada. <p>Treballem perquè el temps de migdia que els infants passen a l'escola s'assembli tant com sigui possible al temps que passarien a casa.</p> <p>El nen se sent i menja com a casa</p> <p>Pensem que és important promoure la cultura gastronòmica en el marc del nostre entorn cultural, que compta amb un element tan preuat com la dieta mediterrània. Per tal de treballar tota aquesta cultura de l'alimentació, realitzem diferents projectes.</p>	<h1>Festa</h1>	<p>3</p> <p>Amanida de lleties</p> <p>Pizza casolana</p> <p>Maduixes</p>	<p>4</p> <p>Sopa de verdures</p> <p>Salmó a la papillote</p> <p>logurt</p>	<p>5</p> <p>Tallarins amb tomàquet</p> <p>Calamar a la planxa amb enciam amanit</p> <p>Pera</p>	<p>6</p> <p>Bledes amb patata</p> <p>Bistec a la planxa amb canonges</p> <p>Mandarines</p>
<p>9</p> <p>Consomé</p> <p>Panini casolà amb tomàquet i pernil dolç</p> <p>Mandarines</p>		<p>10</p> <p>Amanida tricolor</p> <p>Conill al forn amb verdures amb puré de patates</p> <p>Pera</p>	<p>11</p> <p>Macarrons a la napolitana</p> <p>Remenat d'ou i xampinyons</p> <p>Plàtan</p>	<p>12</p> <p>Bròquil saltat</p> <p>Salmó a la papillot amb amanida</p> <p>logurt</p>	<p>13</p> <p>Favetes amb verdures</p> <p>Mero al forn amb rúcula amanida</p> <p>Poma al forn</p>
<p>16</p> <p>Pèsols saltejats amb pernil</p> <p>Ous farcits amb amanida</p> <p>logurt de fruites</p>	<p>17</p> <p>Mongeta verda amb oli</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb patata</p> <p>Maduixes</p>	<p>18</p> <p>Amanida d'enciam i pipes</p> <p>Cuscús de verdures i llegum</p> <p>Poma</p>	<p>19</p> <p>Espaguetis amb verdures</p> <p>Seitons amb canonges i pebrot</p> <p>Fruita en almívar</p>	<p>20</p> <p>Escalivada amb tonyina</p> <p>Lluç a la planxa amb flam d'arròs integral</p> <p>Taronja</p>	
<p>23</p> <p>Coliflor amb patata</p> <p>Truita de xampinyons amb amanida</p> <p>Mandarines</p>	<p>24</p> <p>Amanida de lleties</p> <p>Lluç al forn amb llit de ceba</p> <p>logurt</p>	<p>25</p> <p>Sopa de verdures</p> <p>Calamar a la graella amb rúcula</p> <p>Plàtan amb xocolata</p>	<p>26</p> <p>Espirals integrals a l'allet</p> <p>Gall dindi planxa amb tomàquet amanit</p> <p>Pera</p>	<p>27</p> <p>Espàrrecs verds amb formatge</p> <p>Bistec a la planxa amb arròs integral</p> <p>Kiwi</p>	
	<h1>Festa</h1>				

