

¿Qué hay para comer?

Newsletter del menú comedor



Febrero 2022

A parte de la alimentación, también nos encargamos de la atención y cuidado en el comedor y el patio. Para poder contar con los mejores profesionales, contamos con un Plan de Formación Continua.

En junio, una vez ha finalizado el curso escolar, analizamos los resultados del mismo y anotamos aquellos aspectos en los que podemos mejorar. Durante el verano desarrollamos el Plan de Formación que llevaremos a cabo en el próximo curso escolar.

Estos son algunos de los cursos que hemos realizado:

- Alergias alimentarias
- Atención TEA
- Bullying y Acoso escolar
- Control del ruido y relajación
- Resolución de conflictos
- Manipulador de alimentos



Platos rápidos y saludables

MERLUZA AL VAPOR CON TRIGUEROS

Para realizar esta elaboración, necesitaremos un cazo con tapadera.

Lo primero que debemos hacer es limpiar con agua los espárragos y cortarlos a la mitad. Nos quedaremos con la parte de las puntas.

La merluza la cortaremos en porciones individuales para que sea más fácil su manejo.

En el cazo pondremos un dedo de agua y cuando esté hirviendo pondremos los espárragos como base

y encima de ellos la merluza. Taparemos el cazo y esperaremos 10 minutos.

Mientras se cuece, prepararemos una vinagreta con hierbas provenzales. Cuando hayan pasado los 10 minutos, añadiremos la vinagreta al cazo y dejaremos cocer 2 minutos más. Servir y disfrutar

La vinagreta puede ser de lo que os apetezca. Por ejemplo con aceite, vinagre, sal y pimentón, también está muy bueno.



Complementos para un disfraz

Os proponemos un "Do It Yourself" de algún complemento para el disfraz de carnaval. Complementos que podemos finalizar en poco tiempo y realizados con materiales sencillos que podemos reciclar.



Corbatas de payaso con cartulina y goma EVA



Máscaras con un plato de cartón y cartulina



Brazalete hecho con cartón de papel higiénico



Máscaras hechas con goma EVA

