

Sabor Y Saber

Boletín N° 01

JORNADAS GASTRONÓMICAS



¡El Comedor se Viste de Arte! Menú “Paladar Cromático”

Más allá de un buen plato

En el mes de Noviembre estuvimos inmersos en el fascinante mundo de la Pintura, y ¡lo llevamos a la mesa!

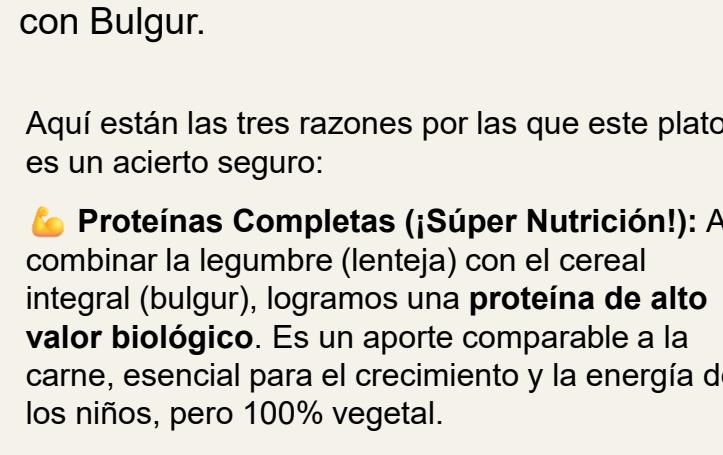
Menú especial, el arte de la pintura: Nuestro equipo de cocina diseñó un menú especial que rindió homenaje a los grandes pintores y a la paleta de colores. Se crearon platos que estimulaban la vista, ¡además del gusto!

Aprendizaje y Sabor: Esta actividad es la culminación de nuestro proyecto educativo mensual, enseñando a los alumnos sobre textura, composición y, por supuesto, nutrición, todo ello a través de una experiencia divertida y memorable.

¡Esperamos que disfrutaran de la creatividad de este mes!

NOVEDAD CULINARIA

Lentejas y Bulgur: El Dúo Dinámico que Nutre



Lentejas con bulgur

En Ausolan nos encanta ofrecer platos deliciosos y, sobre todo, nutritivos. Por eso, hemos incorporado a nuestro menú la fantástica combinación de Lentejas con Bulgur.

Aquí están las tres razones por las que este plato es un acierto seguro:

👉 **Proteínas Completas (¡Súper Nutrición!):** Al combinar la legumbre (lenteja) con el cereal integral (bulgur), logramos una **proteína de alto valor biológico**. Es un aporte comparable a la carne, esencial para el crecimiento y la energía de los niños, pero 100% vegetal.

👉 **Energía Duradera y Fibra:** El bulgur aporta carbohidratos complejos que dan energía sostenida, evitando bajones. Además, la alta dosis de fibra de ambos ingredientes favorece la digestión.

👉 **Rico en Vitaminas y Minerales:** Este plato es una fuente excelente de **hierro** (vital contra el cansancio), **magnesio** y **vitaminas del grupo B**. ¡Un escudo nutricional en cada bocado!



Huerto de nuestro proveedor de proximidad: Alabau

VITAMINAS DE LA TIERRA

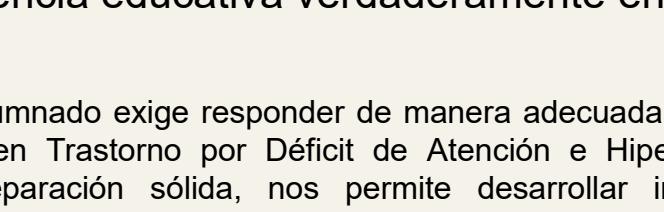
La Naranja de Proximidad Llega a los Colegios

Los estudiantes de nuestros centros educativos disfrutarán de naranjas frescas y de proximidad buscando promover hábitos de vida saludable, producto de temporada, reducir la huella de carbono y apoyar al sector agrícola local.

Las naranjas, recién recolectadas de nuestro proveedor Alabau, ubicado en Picanya, y de agricultores colaboradores próximos a esta zona, se incorporarán a los postres, garantizando un producto de máxima calidad y sabor.

El programa no solo beneficia la dieta de los niños con un aporte extra de Vitamina C, sino que también les ofrece una lección práctica sobre la importancia del consumo responsable y la economía circular.

"Es esencial que nuestros jóvenes sepan de dónde vienen los alimentos que consumen".



La Doctora Concha Serrano, presidenta de la asociación APNADAH de Valencia, impartiendo las charlas formativas.

Los Monitores de Comedor, Preparados para Adaptar Estrategias y Garantizar el Acompañamiento Integral

La formación continua de los equipos de monitores se reafirma como una herramienta clave para el crecimiento profesional y para ofrecer a los niños y niñas una experiencia educativa verdaderamente enriquecedora.

El compromiso con el alumnado exige responder de manera adecuada a todas las casuísticas, y por ello, la especialización en Trastorno por Déficit de Atención e Hiperactividad (TDAH) se vuelve indispensable. Esta preparación sólida, nos permite desarrollar intervenciones más precisas, personalizadas y eficaces.

A través de la actualización constante en la gestión del TDAH, optimizamos su acompañamiento y ajustamos las prácticas a las realidades y retos específicos de estos alumnos. Una formación robusta en esta área crucial, ayuda a anticipar situaciones, adaptar estrategias de manera efectiva y, en última instancia, garantizar el bienestar integral de todo el alumnado, promoviendo un entorno educativo inclusivo y de éxito para todos.