



NEWSLETTER DESEMBRE



UN MENJADOR ESCOLAR PLE D'EXPERIÈNCIES



LA GRAN POSTAL DE NADAL
QUANTES IL·LUSIONS CABEN EN UNA POSTAL?

Aquest any hem participat en la postal nadalenca amb més missatges del món: LA GRAN POSTAL DE NADAL!

Pots visualitzar-les totes en l'Instagram: Colechef_



Accedeix al resum de la jornada:

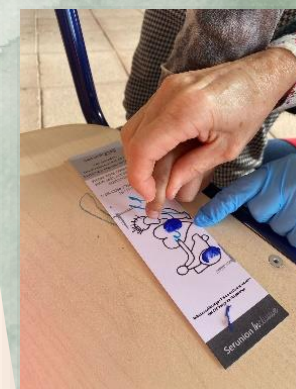


De part dels alumnes
BON NADAL



DIA INTERNACIONAL DE LES PERSONES AMB DISCAPACITAT 3 DE DESEMBRE DE 2022

Als nostres centres, amb motiu d'aquest dia, l'alumnat va pintar un marcapàgines amb un dibuix realitzat per un dels nostres alumnes d'un CEE.





NEWSLETTER DESEMBRE



serunion
educa

UN MENJADOR ESCOLAR PLE D'EXPERIÈNCIES



LA FÀBRICA DE SOMNIS

JA HA ARRIBAT NADAL ALS
NOSTRES CENTRES

Amb el lema 'La fàbrica de somnis'
els nostres menjadors s'han
convertit en fàbriques de somnis,
joguets i desitjos nadalencs.



Accedeix al resum de la
jornada:



DINAR D'ESTRELES

Per posar el punt final, celebrarem amb
tots els nostres equips a gaudir d'una
jornada molt especial: UN DINAR
D'ESTRELES DE NADAL! En la que tots
els comensals podran gaudir d'un menú
nadalenc amb una recepta del nostre
projecte Cuina i tradició:
Arròs amb pilotes de Nadal.





NATALIA MONTERO RESPONSABLE DE CALIDAD DE LA DELEGACIÓN DE LLEVANT

Quina és la funció del teu departament en els nostres menjadors escolars?

Ens encarreguem d'assegurar la qualitat i la seguretat alimentària de tots els nostres centres. Realitzem la implantació de protocols de qualitat i la seua verificació mitjançant la realització d'auditories in situ. A més dels nostres centres, auditem a tots els nostres proveïdors tractant d'assegurar en tot moment que tots els comensals mengen segur i de qualitat.

Per què és tan important?

Gràcies a l'existència d'una política de qualitat i de seguir un sistema integrat de gestió, podem minimitzar al màxim els riscos que poden sorgir en el dia a dia dels nostres centres.



CUINA I TRADICIÓ ARRÒS AMB PILOTES DE NADAL

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

- Arròs redó 200 g
- Verdura per a paella 120 g
- Pilotes 8 unitats
- Pollastre trossejat
- Costelles de porc
- Pimentó roig 40 g
- Tomaca triturada 40 g
- All 2 unitats
- Oli d'oliva, sal, colorant i pebre roig.



PREPARACIÓ

Calquem l'oli en una paella i afegim la carn. Mentre se sofregeix, tallem el pimentó i l'all. Quan la carn estiga daurada, afegim la bajoqueta i el pimentó roig.

Tirem la tomaca triturada i l'all, integrem bé i afegim el pebre roig.

Afegim el garrofó, donem unes voltes i posem l'aigua.

Quan comence a bullir, tirem l'arròs i el colorant. Deixem que bulla 20 min.

Accedeix al video-recepta:



POMA ESPERIEGA

QUÈ RIQUES, QUÈ SANES LES FRUITES I VERDURES DE TEMPORADA!

Este mes ha llegado a nuestros centros la manzana esperiega, una fruta de proximidad y de temporada que viene directa del Rincón de Ademuz.



ENDEVINA EL PLAT

P _ _ _ _ _

C _ _ _ _

R _ _ _ _

