



NEWSLETTER

NOVIEMBRE

serunion educa

UN COMEDOR ESCOLAR LLENO DE EXPERIENCIAS

La cita sostenible

DÍA MUNDIAL DE LA ECOLOGÍA 1 DE NOVIEMBRE

El 1 de noviembre, día mundial de la ecología, se realizaron varias dinámicas con el objetivo de recordar la importancia de conocer y concienciar la relación de las diversas poblaciones con la naturaleza.

NUTRIFIENDS POR EL PLANETA TACO SUPERFOOD

Este mes pudimos disfrutar de un taco de verduras superfood. En este proyecto celebramos una jornada gastronómica fomentando el protagonismo a las proteínas vegetales en nuestros platos para contribuir con nuestro planeta.

CLUB **nutrifriends**
por el planeta



va de bo!

LAS CHAPAS

Este mes hemos trabajado, en nuestro proyecto de juegos populares, las chapas. El alumnado ha disfrutado participando en diversos juegos con ellas.

MES DEL DIBUJO COMPARTIDO

Nuestros pequeños artistas han participado en el dibujo compartido. Una iniciativa en la que un alumno/a de un centro comenzaba un dibujo y otro artista de otro centro lo terminaba. Ha sido una experiencia muy buena en la que se ha fomentado la convivencia.





ELENA RIBES

RESPONSABLE DE LA DELEGACIÓN DE LEVANTE DE LA APP COLECHEF

¿QUÉ APORTA LA APP A LAS FAMILIAS?

Implantar esta App conlleva una gran tranquilidad a las familias, ya que pueden conocer lo que comen sus niños y cómo han comido en cuanto termina el servicio de comedor. También reciben las actividades diarias que se llevan a cabo tanto a la hora del comedor escolar como en el patio o extraescolares.

¿CÓMO PUEDEN ACCEDER LAS FAMILIAS?

Las familias reciben una carta desde el centro educativo dando a conocer la aplicación con una pequeña explicación de cómo registrarse junto con el Código de Activación del centro. Simplemente tendrán que descargarse la aplicación y registrarse con su DNI, nombre completo, código de activación del centro y todos los datos de su hijo.



DÍA DE LA TRADICIÓN

CUINA I TRADICIÓ BIZCOCHO DE BONIATO

RECETA:

Echamos en un bol 300g de azúcar y 300g de huevo, batimos bien. Echamos 150g de aceite de girasol, 433g de harina y 34g de levadura y volvemos a batir. Añadimos 200g de boniato rallado, mezclamos. Finalmente espolvoreamos azúcar por encima y horneamos a 180° unos 30 minutos.



Accede a la vídeo receta:



MUSEU DE LA TRADICIÓ ELEMENTOS DE JARDINERÍA

Nuestro alumnado respondió diversas preguntas cómo: ¿Qué necesitamos para hacer un huerto? ¿Que elementos se utilizan para cuidar y cultivar un huerto?

Además, creamos nuestros propios elementos con materiales reciclados.



DESDE NOVIEMBRE NUESTRO EQUIPO DE MONITORES ESTÁ RECIBIENDO UNA FORMACIÓN CREADA POR EL NEUROPSICÓLOGO ÁLVARO BILBAO Y ADAPTADA A NUESTROS COMEDORES ESCOLARES

ADIVINA EL PLATO

T _ _ _ C _ _ _
V _ _ _ _ _ R _ _ _