



NEWSLETTER

OCTUBRE

serunion educa

UN COMEDOR ESCOLAR LLENO DE EXPERIENCIAS

La cita sostenible

DÍA MUNDIAL DE LOS ANIMALES
4 DE OCTUBRE

El 4 de octubre, día mundial de los animales, trabajamos diversos talleres con el lema "¡Salvemos un animal o una especie en peligro de extinción!"



MANUALIDADES HALLOWEEN

Jornada gastronómica



ENTREVISTA DEL MES



ANA ORTS

REFERENTE EXCELENCIA OPERACIONAL DE LA DELEGACIÓN DE LEVANTE.

¿EN QUÉ CONSISTE EL PROYECTO 'CUINA I TRADICIÓ'?
El proyecto consiste en solicitar a cada cocinero una receta que le recuerde a su infancia o algo tradicional de su población. Una vez seleccionada la receta se hace una búsqueda exhaustiva hasta encontrar la receta tradicional y se adapta a nuestros comensales principales, los niños, para que la puedan disfrutar. Lo bonito de este proyecto es que es un plato significativo para el cocinero.

¿CUÁL ES EL OBJETIVO DEL PROYECTO?
Hacer llegar a los niños la importancia de la tradición, ya que no solo la conocen gracias al plato sino que se complementa con actividades y jornadas especiales como el museo de la tradición, la fabricación de elementos tradicionales...

¿QUÉ HAREMOS EL MES DE NOVIEMBRE?

• **DIBUJO COMPARTIDO:**
EMPEZAREMOS NUESTRO DIBUJO Y LO COMPARTIREMOS CON OTRO ALUMNO DE OTRO COLE.

• **CLUB NUTRIFRIENDS:**
TACO DE VERDURAS SUPERFOOD

¡Y MUCHO MÁS!



ADIVINA EL PLATO

S _ _ _ _ P _ _ _ _
P _ _ _ _ _ R _ _ _ _

RECETA DEL MES

GUISADA DE SAN ROQUE

INGREDIENTES

- 1 pollo troceado
- 1 conejo troceado
- 2 dl. Aceite de Oliva
- 100 gr. Tomate maduro picado
- 500 gr. Albóndigas de carne
- Sal y Pimienta, Pimentón dulce
- Majado de ajo, perejil y almendra
- 1 cucharada de harina
- 250 gr. cebolla cortada fina



PREPARACIÓN

- Dora en el aceite caliente la a carne de conejo y pollo troceada hasta que dore y resérvala.
- Rehoga la cebolla sin que tome color y añádele la harina y fríe unos instantes sin que tome color, añade el pimentón y el tomate.
- Vierte la carne y enrasa de agua y cocerlo 15 minutos, incluye el majado.
- Incorpora las albóndigas y cuece hasta que este todo tierno, con el caldo justo y ligeramente trabado.