

PROGRAMACIÓ CENTRES CUINERS

1r TRIMESTRE

Infantil: Suc saludable (10 de desembre) David/Claudia

1r cicle: Sant Donís mocadorà (8 d'octubre) Jaume Soler

2n cicle: Pastissets de moniato (29 de novembre) Jaume Soler

3r cicle: Esgarraet/ Ensalada de llissa (22 de novembre) Diego Ramos

2N TRIMESTRE

Infantil: Galetes (21 de febrer) Jaume Soler

1r Cicle: Orxata (12 de febrer) David/Claudia

2n Cicle: Mandonguilles d'abadejo (28 de febrer) Diego Ramos

3r Cicle: Arrós sec (14 de març) Diego Ramos

3r TRIMESTRE

Infantil: Macedonia (16 de maig) David/Claudia

1r Cicle: Ensalada de temporada (21 de maig) David/Claudia

2n Cicle: Coques escudellades (25 d'abril) Jaume Soler

3r Cicle: All i Pebre (23 de maig) Diego Ramos

A més d'aquests tallers de cuina tenim en marxa activitats amb Asindown (LMQV) i altres que poden anar sorgint durant el curs com eixides al camp o llocs on es produeixen aliments (SAIFRESC) També comptem amb els tallers de nutrició de SERUNION (cacao, sucre, fast food, trastorns alimentaris, esmorzars saludables...) i els de HORTA CUINA (compostatge, aliments km0, ecologia a l'hort, la sostenibilitat al plat amb CERAI, aliments de temporada)