

Sabor ⓘ Saber

Butlletí Núm. 01

JORNADES GASTRONÒMIQUES



El Menjador es Vesteix d'Art! Menú “Paladar Cromàtic”

Més enllà d'un bon plat

El mes de novembre vam estar immersos en el fascinant món de la Pintura, i el portem a la taula!

Menú especial, l'art de la pintura: El nostre equip de cuina va dissenyar un menú especial que va retre homenatge als grans pintors i a la **paleta de colors**. Es van crear plats que estimulaven la vista, a més del gust!

Aprenentatge i Sabor: Aquesta activitat és la culminació del nostre projecte educatiu mensual, ensenyant als alumnes sobre textura, composició i, per descomptat, nutrició, tot això a través d'una experiència divertida i memorable.

Esperem que gaudiren de la creativitat d'aquest mes!

NOVETAT CULINÀRIA

Llentilles i Búrgul: El Duo Dinàmic que Nodreix



Llentilles amb búrgul

En Ausolan ens encanta oferir plats deliciosos i, sobretot, nutritius. Per això, hem incorporat al nostre menú la fantàstica combinació de Llentilles amb Búrgul.

Ací estan les tres raons per les quals aquest plat és un encert segur:

🍌 **Proteïnes Completes (Súper Nutrició!):** En combinar el llegum (llentilla) amb el cereal integral (búrgul), aconseguim una **proteïna d'alt valor biològic**. És una aportació comparable a la carn, essencial per al creixement i l'energia dels xiquets, però 100% vegetal.

🌱 **Energia Duradora i Fibra:** El búrgul aporta carbohidrats complexos que donen energia sostinguda, evitant baixades. A més, l'alta dosi de fibra de tots dos ingredients afavoreix la digestió.

🌿 **Ric en Vitamines i Minerals:** Aquest plat és una font excel·lent de **ferro** (vital contra el cansament), **magnesi** i **vitamines del grup B**. Un escut nutricional en cada mos!



Formatge de cabra semicurat, proveïdor Los Molinos (Monòver)

PRODUCTES DE LA TERRA

El formatge de Los Molinos de Monòver, Proximitat Arriba als Col·legis

Els estudiants dels nostres centres educatius gaudiran de formatges de proximitat cercant promoure hàbits de vida saludable.

Qualitat local al nostre menjador: Ens complau informar-vos que reforcem la nostra aposta pels **productes de proximitat (Km 0)** incorporant als nostres menús els formatges artesanals de la **Formatgeria Los Molinos (Monòver)**.

Aquesta col·laboració respon a tres objectius fonamentals:

Nutrició superior

Sostenibilitat.

Suport local

Amb iniciatives com aquesta, garantim una alimentació saludable



L'Associació TDAH+16 València i Dénia, impartint les xarrades formatives..

Els Monitors de Menjador, Preparats per a Adaptar Estratègies i Garantir l'Acompanyament Integral

La formació contínua dels equips de monitors es reafirma com una eina clau per al creixement professional i per a oferir als xiquets i xiquetes una experiència educativa verdaderament enriquidora.

El compromís amb l'alumnat fa necessària l'especialització en TDAH, ja que una formació sòlida permet dissenyar intervencions més precises, personalitzades i eficaces. L'actualització contínua en este àmbit ajuda a anticipar necessitats, adaptar estratègies i garantir el benestar de l'alumnat, afavorint un entorn educatiu inclusiu i exitós per a tots.