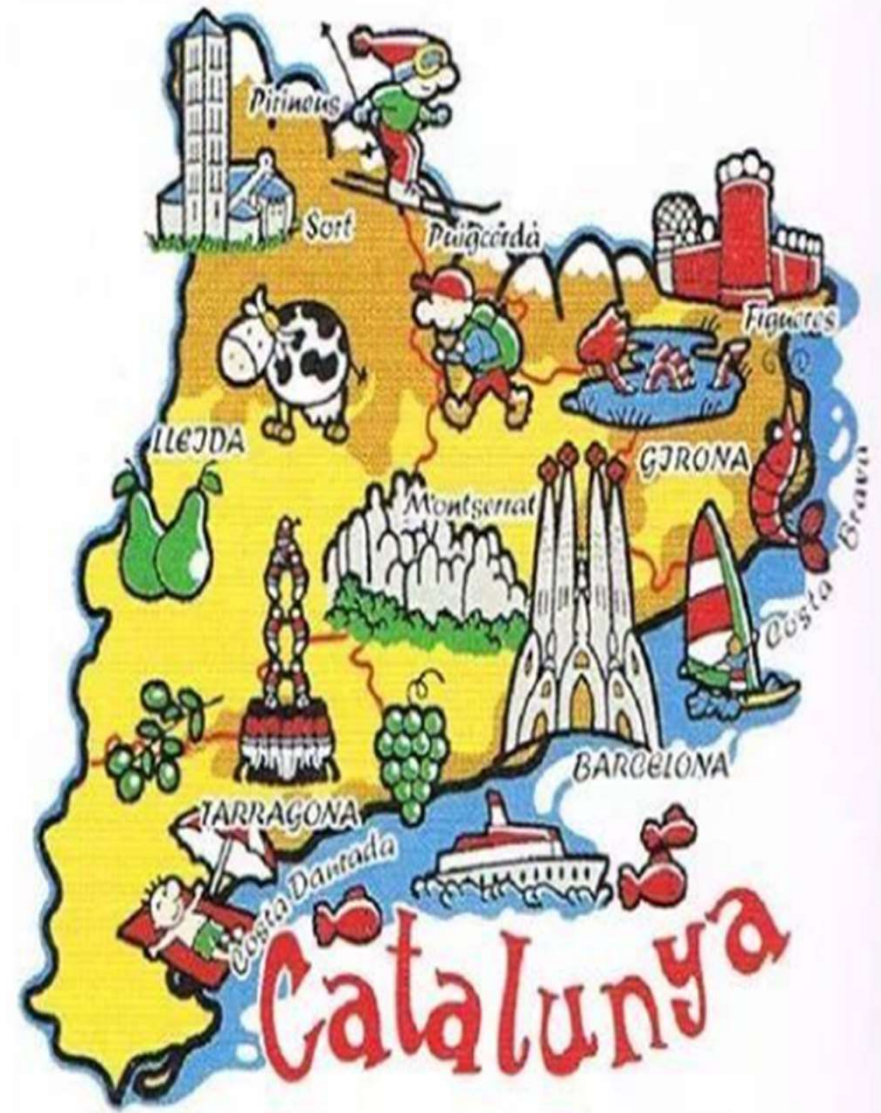


# GAUDIM DE LA TRADICIÓ



---

## Les nostres tradicions i cultures

*Els menjadors escolars són un servei educatiu integrat en les escoles, per tant creiem important que a més d'oferir una alimentació saludable, mediterrània i de qualitat, oferir també una proposta educativa engrescadora i cultural. Per aquest motiu, volem proposar una activitat complementària amb el menú del mes.*



---

*El taller proposat per aquest segon i tercer trimestre és “Gaudim de la tradició”. En aquest taller els infants coneixeran la cultura gastronòmica de diferents indrets de Catalunya i algunes festes més populars. S’elaboraran plats regionals de les comarques de Catalunya adaptant les receptes a les edats i característiques dels usuaris/es i es faran activitats de lleure relacionades amb algunes festes comarcals per donar un sentit més festiu aquell dia.*

- *Aquest menú tenen les seves fitxes tècniques elaborades pels tècnics de cuina.*
- *Tots els plats proposats estan cuinats de manera casolana, sense utilitzar cap producte preparat ni precuinat.*

*L’objectiu principal d’aquesta proposta consisteix en conèixer els plats regionals i festes de Catalunya.*

---



*Endinsar-se en la geografia catalana és fer una immersió en una mar de possibilitats inimaginables.*

*Els trets diferencials que configuren Catalunya marquen també la cultura gastronòmica del país: de mar i de muntanya, de tradició i d'innovació, rica en productes autòctons de qualitat.*

*Tastar Catalunya pot esdevenir una experiència extraordinària que volem aprofitar. Tindrem un menú estrella elaborat per els nostres Chefs i els seus equips un cop al mes.*

*A les nostres cuines prepararem receptes tradicionals de la nostra geografia amb gustos típics de cada regió. Per elaborar-los confiarem com sempre en proveïdors locals i de proximitat que ens subministren primeres matèries de qualitat.*

*Tots els nostres menús estrella garanteixen uns valors nutricionals, s'elaboren amb els millors productes i amb tècniques variades i saludables, apropiades a l'edat, tenint en compte la textura, temperatura, sabors i una presentació adequada i atractiva.*



# MENÚS

## Gener

**L  
L  
E  
I  
D  
A**

**Primer plat**  
-Panadones

**Segon plat**  
-Fricandó de vedella amb bolets

**Postres**  
Coca de poma

## Febrer

**T  
O  
R  
T  
O  
S  
A**

**Primer plat**  
-Arròs amb galeres

**Segon plat**  
-Pollastre amb carxofa del Delta de l'Ebre

**Postres**  
Pastisets

## Març

**B  
A  
R  
C  
E  
L  
O  
N  
A**

**Primer plat**  
-Escudella Barrejada

**Segon plat**  
-Botifarra amb samfaina

**Postres**  
-Mel i mató

## Abril

**T  
A  
R  
R  
A  
G  
O  
N  
A**

**Primer plat**  
-Coca de recapte

**Segon plat**  
-Patacó

**Postres**  
-Menjar Blanc

## Maig

**G  
I  
R  
O  
N  
A**

**Primer plat**  
-Trinxat de col i patata

**Segon plat**  
- Cim i tomba

**Postres**  
- Pa de pessic



# RECEPTARI PER CASA

Es facilitarà el RECEPTARI dels plats preparats per poder gaudir i practicar en família i amics. Aquests els trobareu a partir del mes de febrer amb els menús mensuals



# ACTIVITAT

Gener



L  
L  
E  
I  
D  
A

Benvinguda i  
explicació de  
l'activitat

Febrer



T  
O  
R  
T  
O  
S  
A

En qualsevol festa  
no podem oblidar  
els capsgrossos  
que conviden a  
gaudir.

Març



B  
A  
R  
C  
E  
L  
O  
N  
A

Ens endinsem a les  
festes de Gràcia,  
decorem el menjador  
amb motius festius

Abril



T  
A  
R  
R  
A  
G  
O  
N  
A

Farem petites  
exhibicions de  
acro esport  
com iniciació  
als castellers

Maig



G  
I  
R  
O  
N  
A

Celebrarem el  
temps de flors  
amb una batalla  
de confetis i  
serpetines





### *OBJECTIUS GENERALS:*

- ❖ *Aconseguir hàbits alimentaris nutricionals: coneixem el que mengem.*
- ❖ *Identificar alguns components del menú elaborat*
- ❖ *Familiaritzar el nen/a amb el concepte de plat regional*
- ❖ *Conèixer quines són algunes festivitats comarcals i el seus plats*
- ❖ *Tastar tots els aliments que hi ha a l'àpat del dia.*







### *OBJECTIUS ESPECÍFICS:*

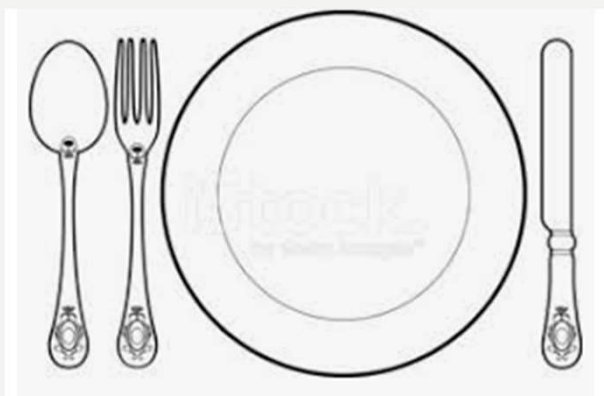
- ❖ *Assolir una base sòlida d'hàbits alimentaris/ higiènics.*
- ❖ *Visualitzar el menjador com un espai divertit i estimulants pel seu creixement.*
- ❖ *Conèixer les diferents festes tradicionals*
- ❖ *Acceptar i gaudir de tot tipus d'aliment.*
- ❖ *Visualitzar el menjador com un espai lúdic i estimulants pel seu creixement.*
- ❖ *El principal objectiu és que els nens i nenes tinguin un record inoblidable del nostre menjador i que gaudeixin dels amics a través de una bona alimentació, del joc, l'esport i de totes les activitats.*



---

## Altres Activitats

- ❖ *Realitzar un mapa de catalunya y pintar les seves províncies*
- ❖ *Dibuixar el menú estrella de cada mes i penjar-ho al mapa de Catalunya*
- ❖ *Fer un taller d'aliments amb plastilina de colors (educació infantil)*
- ❖ *Realitzarem diversos jocs tradicionals relacionats amb la festa*



*Una activitat participativa en la  
que els infants guadiran del  
menjar i les festes més  
tradicionals.*

