



Comencem un nou curs!

Benvolgudes famílies, després d'un curs una mica estrany, encetem aquest nou curs amb moltes ganes de continuar fent que els nens i nenes gaudeixin del temps de migdia, fent del menjador un espai de salut, descobriment, aprenentatge i esbarjo, tenint en compte totes les mesures de seguretat i de prevenció que exigeix la situació de pandèmia.

Per tal de garantir totes aquestes mesures, estem estretament coordinats amb l'escola i seguim tota la normativa establerta per la Generalitat: grups estables de convivència, distàncies de seguretat, ventilació, neteja i desinfecció, ...

Com ja sabeu, ens teniu a la vostra disposició per qualsevol consulta, dubte, proposta o suggeriment i així anar construint entre tots un servei de menjador encara de més qualitat.

Oberts a les famílies

Ens trobareu de dilluns a dijous entre les 9 i les 17h i els divendres fins les 15h.

El nostre telèfon és **93 867 05 48** i el mail info@mpenta.net.

Si voleu saber una mica més sobre nosaltres, podeu visitar la nostra web www.mpenta.net, on hi trobareu un petit resum de l'essència del nostre projecte.

Sempre on-line

Des del curs passat, disposeu de l'àrea de famílies, que és la web a través de la qual podeu fer totes les gestions al voltant del menjador i l'acollida d'una manera més àgil i còmode.

Hi podeu accedir des de qualsevol dispositiu i us permet fer tots els tràmits on-line en relació als serveis que M-penta posa a la vostra disposició: inscripcions, compra de tiquets, baixes, dietes especials, canvis de dia, ...

Si sou una família nova o no heu fet ús de cap dels nostres serveis, primer cal que us doneu d'alta per tal de contractar els serveis.

Per accedir-hi només cal que aneu a www.mpenta.net i clicar a l'àrea de famílies.

US DESIT JEM UN MOLT BON INICI DE CURS!



Una recepta per fer amb els infants

Bombons de raïm

Ingredients

- Raïm blanc sense llavors
- 200 gr de xocolata negra
- 200 gr de xocolata blanca
- oli d'oliva
- Per arrebossar:
- ametlla en gra, llavors de sèsam, nous tritades,



Procediment

Pelem els grans de raïm i els punxem amb un escuradents.
Posem la xocolata blanca i la negra en dos bols i la fonem al microones, en tandes d'un minut, perquè no es cremin. Hi afegim un raig d'oli a cada un i remenem bé.
Posem en bols diferents l'arrebossat que haguem triat.
Quan la xocolata estigui temperada, agafem els grans de raïm pels escuradents i els banyem en xocolata blanca o negra i els passem per l'arrebossat escollit.
Els deixem refredar sobre paper de forn, traiem els escuradents i ja els podem servir.

La recomanació del mes

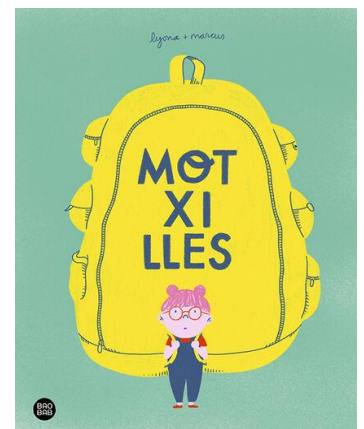
Motxilles

Cada matí, la Lis guarda a la motxilla les coses que li agraden més. Hi porta les bitlles i el patinet perquè hi juguin la Sofi, el Rudy i la Cata. Però la Lis comença a adonar-se que els seus amics no la tracten amb el mateix afecte: no la deixen jugar als secrets i fins i tot li roben l'esmorzar!

Dia rere dia, la Lis veurà com aquesta motxilla amb què carrega es va fent més i més grossa. I és que hi ha sentiments que pesen molt, com la tristesa, la vergonya o la por d'explicar el que li passa...

Trobarà la manera de buidar tot aquest pes?

Editorial: Estrella Polar
Col·lecció: Baobab
Autor: Marc Torrent
Il·lustradora: Lyona



Escola bressol Pascual

Menú setembre 2021



	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1	13 de setembre Arròs amb tomàquet Pollastre al forn amb hortalisses Fruita	14 de setembre Cigró menut sortint de l'olla Trita de patates amb Tomàquet amanit Fruita	15 de setembre Bròquil i patata al vapor Gall dindi al forn amb verdures Fruita	16 de setembre Macarrons a la carbonara Lluç al forn amb llit de tomàquet sofregit Fruita	17 de setembre Crema de carbassó amb crostonets de pa Croquetes de rostit amb enciam i blat de moro Iogurt de la Faeda Arròs Sípia planxa Fruita
	Amanida de pasta Peix blau Fruita	Gaspatxo Gall dindi Iogurt	Crema de verdures Legum amb arròs Fruita	Quinoa amb verdures Ou Fruita	
2	20 de setembre Arròs amb verdures Trita de carbassó amb enciam en juliana Fruita	21 de setembre Mongeta tendra i patata Pit de pollastre arrebossat amb blat de moro cruixent Tomàquet i pastanaga amanits Fruita	22 de setembre Ensaladilla al vapor Bacallà a la llauna Fruita	23 de setembre Llacets a la napolitana Llom rostit amb el seu suc Fruita	24 de setembre Coca de tomàquet Llenties guisades Iogurt de la Fageda
	Llegum Peix blanc Iogurt	Amanida de pasta Hamburguesa vegetal Fruita	Arròs amb verdures Ou Fruita	Gaspatxo Peix blau Fruita	Verdures saltades Pollastre Fruita
3	27 de setembre Espirals amb salsa de formatges Llenguadina a l'andalusa amb enciam i cogombre Fruita	28 de setembre Crema d'hortalisses d'estiu amb crostonets de pa Pollastre a l'allet Fruita	29 de setembre Fesolet sortint de l'olla Ous remenats amb hortalisses Tomàquet amanit Fruita	30 de setembre Minestra de verdures de temporada Hamburguesa de vedella amb enciams amanits	
	Verdura Llegum Fruita	Arròs Peix blau Fruita	Sopa de verdures Gall dindi Iogurt	Pasta Ou Fruita	
4					
5					

Recomanació Sopar

Menús especials

*Tots els aliments marcats en vermell són adaptacions del menú. La resta estan fets per nosaltres i no porten l'al·lergen.

*En els menús especials, la proposta de sopar, cal adaptar-la a les diferents necessitats alimentàries.

Els nostres productes

El pollastre que cuinem és groc català, criat a granges catalanes i alimentat amb cereals.

Les carns provenen de les granges de la Cooperativa de Vic: el porc és raça Duroc, una raça que té la carn de més qualitat, més tendra i gustosa.

Les fruites i verdures de temporada, són de proximitat, ecològiques o de producció integrada.

Els peixos que cuinem habitualment són: lluç, bacallà, llenguadina i peix fresc de llotja. El caldo de peix està fet amb peix de roca de llotges catalanes.

Jo trio

Hi ha dies que puc triar què menjar: fer-me l'amanida o escollir la salsa.

