

MENJA-NOTÍCIES

COLORS

TRESMES LA REVISTA

ÍNDEX

- Final del segon trimestre.
- Estem de festa! Festa major Tresmes.
- Mercabarna.
- La recepta! Fricandó de vedella.
- Reportatge fotogràfic.
- Come-jocs per tota la família!

FINAL DEL SEGON TRIMESTRE

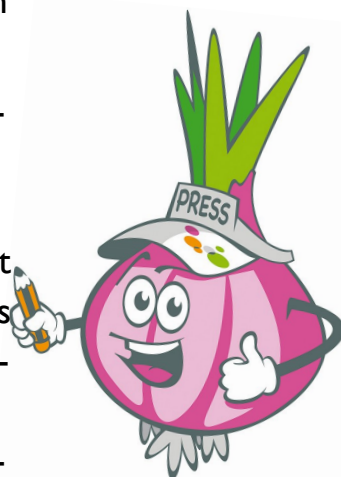


ABRIL DE 2019

Estimats nens i nenes! Com ja sabeu quan arriba Xit el reporter amb la revista menja-notícies alguna cosa finalitza...Us comunico oficialment que el segon trimestre arriba al seu punt i final. I ara el que ens toca és gaudir de valent d'uns dies de relax, aire lliure i

diversió que ens ho hem guanyat!!!

Però no em vull acomiadar sense deixar-vos totes les novetats, articles d'interès, receptes i molt més, perquè aquests dies de vacances feu una ullada de tot el que s'ha mogut pel vostre menjador!



ENS VEIEM A LA TORNADA!

ESTEM DE FESTA!

Aquest curs 18/19 hem iniciat un nou projecte per continuar dinamitzant les estones del migdia. Com ja sabeu una de les coses que més ens agrada és muntar una bona festa, i quina millor idea que fer la nostra pròpia FM? Doncs sí, aquest mes de març els nostres menjador s'han guarnit amb les millors gales per donar la benvinguda a la xerinola, les colles, els jocs tradicionals i els dinars de germanor amb garlandes, banderoles, bon ambient i molta xauxa!

Els infants i equips han treballat de valent per donar color i forma a aquesta festa que volem que formi part dels nostres menjadors!

El que ens arriba tant per part de la canalla com dels monitors/es a través de fotos, vídeos i la pròpia experiència, és que ha estat una jornada d'allò més enriquidora.

L'objectiu principal era que els nens i nenes gaudissin de valent i treballassin en equip. I la valoració final que podem fer és que la FM ha tingut una boníssima acollida!!

**El curs vinent
més i millor!**



Ens pots trobar:
C/ Josep Carner nº 18 Granollers.
Telf: 93 879 60 58
Facebook / Instagram
Tresmes ecoactiva.





El nostre transportista Rafael, Rafa pels amics, és l'encarregat de realitzar les compres de fruita i verdura de proximitat i de temporada a Mercabarna. Dos cops per setmana, ell i la seva furgoneta arriben a primeríssima hora i s'encarrega de gestionar directament la compra amb els proveïdors per tal d'aconseguir i conèixer els millors productes en primera persona.

Un cop finalitzades totes les compres, el Rafa fa la distribució personalment dels productes a les diferents cuines dels nostres menjadors.

Ara ja tenim les matèries primeres a les nostres cuines per elaborar els exquisits menús!



LA RECEPTE DE LA MARI (LES MIMOSE)

INGREDIENTS

FRICANDÓ DE VEDELLA

- Vedella ecològica Pirinat.
- Ceba.
- Caldo de verdures.
- Tomàquet natural.
- Oli d'oliva.
- Bolets.
- Picada d'all i julivert.
- Ametlles.



PREPARACIÓ

1. Preparem una paella/fregidora i afegim oli d'oliva perquè s'escalfi. Enfarinar i salar la vedella.

2. Quan l'oli està calent afegim la vedella enfarinada i la fregim una mica.

Tallar la ceba, preparar una paella/olla amb un rajolinet d'oli d'oliva. Afegir la ceba i deixar que cogui. Quan estigui al punt afegir tomàquet natural i triturat.

3. Triturem la ceba i el tomàquet i afegir una mica de caldo de verdures. Portar a ebullició i afegir la carn de vedella, caldrà anar remonent i fins que aquesta estigui al punt desitjat.

4. Afegim els bolets i deixem fer xup-xup durant uns 10 minuts.

5. Preparar una picada amb ametlles, all, julivert i oli. Passar pel turmix i afegir la picada a l'olla del fricandó.

6. Remoure i deixar uns minuts que tots els aliments agafin els colors i sabors.

7. Servim al gust i ja tenim el fricandó preparat!



BON PROFIT!!



REPORTATGE FOTOGRÀFIC

Aquest segon trimestre ha estat molt intens i ple de grans moments, tallers i manualitats, jocs cooperatius de pati, experiments...en resum, els nostres equips de monitors/es, cuina i la canalla no han parat!! Aquí us deixem un petit recull fotogràfic de com han gaudit!



COME-JOCS PER TOTA LA FAMÍLIA!!



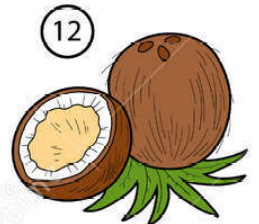
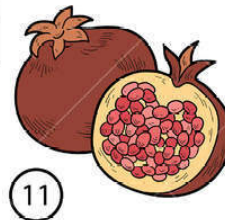
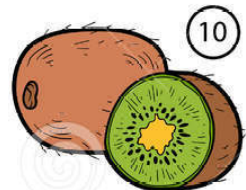
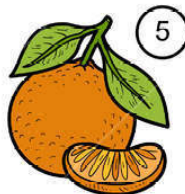
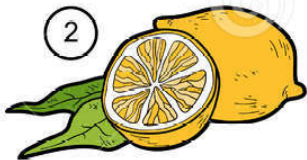
Ets capaç de resoldre aquest mot encreuat en anglès?



Across: 1. Apple 2. Lemon 5. Orange 9. Apricot
10. Kiwi 11. Pomegranate 12. Coconut

Down: 1. Avocado 3. Grapes 4. Persimmon
6. Papaya 7. Pineapple 8. Lychee

ACROSS



DOWN

