

¿Qué hay para comer?

Newsletter del menú comedor



Mayo 2024

Todos los años durante el mes de mayo, como parte de nuestro programa de animación, celebramos la Semana Gastronómica.

Durante una semana, damos a conocer platos típicos, cultura gastronómica y popular de una o varias zonas geográficas. Con la intención de agradar a nuestros comensales, la comida durante esta semana es algo diferente a lo que han venido comiendo a lo largo del curso.

Decoramos el comedor de manera especial, con cartelería y manualidades realizadas durante el periodo de comedor.

También realizamos un concurso relacionado con la temática de la Semana Gastronómica. Este año el premio de cada colegio es una caja experiencia con una noche para 2 adultos y 1-2 niños en un hotel rural.



Olimpiadas gastronómicas

Durante este verano, celebrarán los Juegos Olímpicos en la ciudad de París y como datos más curiosos, os podemos contar:

- Por primera vez en la historia, el logo será común para los Juegos Olímpicos y para los Juegos Paraolímpicos.
- Se introduce el Breakdance como nueva disciplina deportiva.
- El logo oficial de los juegos homenajea a dos iconos de esta competición: La medalla de oro y la llama olímpica. Además, en su silueta, se puede intuir un rostro femenino.
- Cada medalla está adornada con una pieza de hierro original de la Torre Eiffel.



PARIS 2024



Receta francesa para hacer en familia

CREPES

Esta vez, hemos querido traer una receta francesa para que podáis elaborar en casa. Seguro que los más pequeños de la casa se divierten.

Para hacer una masa de 8 crepes necesitaremos:

- **110 gramos de harina.**
- **2 huevos.**
- **240 ml de leche.**
- **Azúcar (Opcional).**
- **2 gramos de sal.**

Mezclaremos todos los ingredientes hasta tener una masa homogénea. Lo ideal es usar una crepera, pero si no tenéis una, podemos utilizar una sartén. Calentamos la sartén y extendemos mantequilla para que, al añadir la masa, no se pegue. Esperamos entre 1 y 2 minutos por cada lado y ya tendremos nuestro crepe hecho.

Para el relleno, podemos utilizar lo que nos apetezca y se pueden tanto dulces y como salados.

Una vez lo hemos rellenado, se puede volver a pasar por la crepera o sartén, para darle un toque de calor y que la masa quede crujiente.

