

¿Qué hay para comer?

Newsletter del menú comedor



Febrero 2026

A parte de la alimentación, también nos encargamos de la atención y cuidado en el comedor y el patio. Para poder contar con los mejores profesionales, contamos con un Plan de Formación Continua.

En junio, una vez ha finalizado el curso escolar, analizamos los resultados del mismo y anotamos aquellos aspectos en los que podemos mejorar. Durante el verano desarrollamos el Plan de Formación que llevaremos a cabo en el próximo curso escolar.

Estos son algunos de los cursos que hemos realizado:

- Alergias alimentarias
- Bullying y Acoso escolar
- Resolución de conflictos
- Atención TEA
- Primeros auxilios
- Manipulador de alimentos



Platos rápidos y saludables

QUESADILLAS

Esta vez os proponemos un plato que se elabora de manera rápida y rara es la vez que no es un éxito.

Para hacerlo, necesitaremos tortillas mexicanas. Las podéis encontrar en cualquier tienda de alimentación ya preparada y hechas de diferentes ingredientes: maíz, trigo, integrales, etc.

Pondremos una tortilla como base e iremos añadiendo los ingredientes que más nos apetezcan. Podemos utilizar por ejemplo: jamón cocido,

tomate, maíz, champiñón, pimiento, orégano, albahaca, y por supuesto queso.

Una vez terminemos de añadir ingredientes, taparemos con otra tortilla y calentaremos nuestras quesadillas en una sartén a fuego suave.

Lo ideal es conseguir que queden las tortillas doradas y el queso se funda.

Seguro que este plato, es un éxito.



Complementos para un disfraz

Os proponemos un "Do It Yourself" de algún complemento para el disfraz de carnaval. Complementos que podemos finalizar en poco tiempo y realizados con materiales sencillos que podemos reciclar.



Corbatas de payaso con cartulina y goma EVA



Máscaras con un plato de cartón y cartulina



Brazaletes hecho con cartón de papel higiénico



Máscaras hechas con goma EVA