

¿Qué hay para comer?

Newsletter del menú comedor



Mayo 2025

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.



Un viaje gastronómico a través del cine

Este año hemos querido rendir un homenaje a la cultura a través del cine. Para ello, os invitamos a un viaje gastronómico a través del cine.

Durante la semana del 19 al 23 de mayo, en todos los comedores en los que prestamos servicio vamos a poder disfrutar de alimentos y gastronomía de diferentes culturas.

Entre las diferentes culturas cinematográficas que trataremos, podemos encontrar platos de Hollywood, Bollywood, Asia, Europa y España.

Además de esto, en el periodo de ocio, realizaremos actividades a destinadas a fomentar el conocimiento del cine y decoraremos de una manera especial el comedor.



Receta de los hermanos Lumière para hacer en familia

CREPES

Esta vez, hemos querido traer una receta del país considerado la cuna del cine 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 preparar 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.

