



HORTUXA

OBRADOIRO DE COCIÑA

POR QUE?

DIFERENTES INTOLERANCIAS E ALERXIAS.

ALIMENTACIÓN SA SINÓNIMO DE BOA SAÚDE

DESCUBRIR OS ALIMENTOS DENDE A EXPERIENCIA.

DESENVOLVER DESTREZAS CURRICULARES E FOMENTAR O TRABALLO EN EQUIPO.

POR ONDE EMPEZAMOS?

FORMACIÓN DO EQUIPO

PROXECTO A LONGO PRAZO

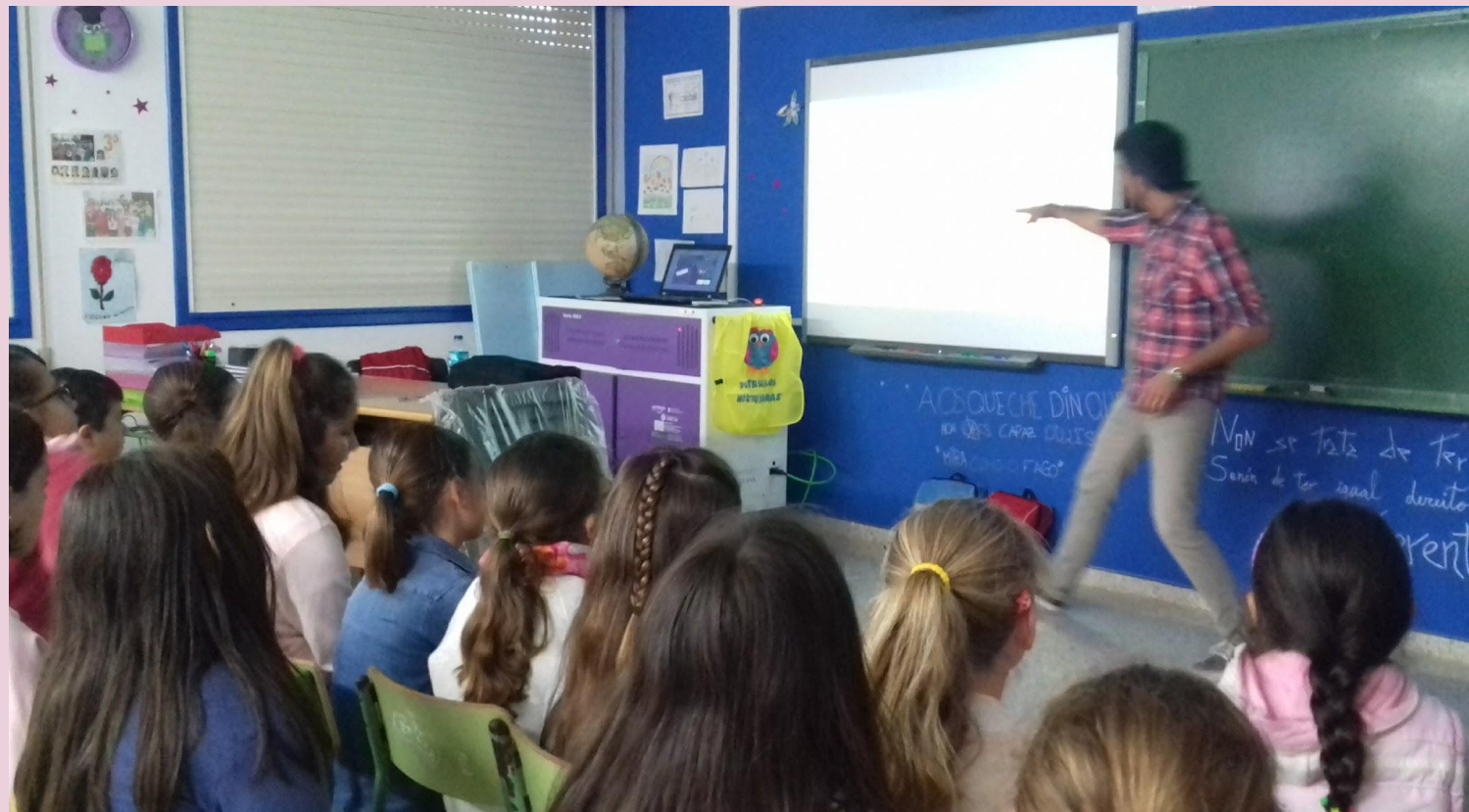
LIÑAS PRIORITARIAS

XORDE NOVO TEMA: -----??

XORDE UN NOVO TEMA:

A RECICLAXE

EXPERTO EN RECICLAXE





COMPOSTEIRO













RECREOS

REUNIÓN COAS FAMILIAS

SEGUIMENTO DAS MERENDAS

RECICLAXE DE RESIDUOS

PATRULLAS HORTUXEIRAS



PATRULLAS HORTUXEIRAS





PLANTACIÓN NAS AULAS



NOS XARDÍNS



REGAMOS



VISITA DA NUTRICIONISTA





















PARA LAS ROSAS DE CALABACIN NECESITAS

1. Preparación de la rosas de calabacín
2. Preparación de la crema de queso
3. Montaje de la rosas de calabacín

Preparación

1. Preparación de la rosas de calabacín
2. Preparación de la crema de queso
3. Montaje de la rosas de calabacín

Ingredientes necesarios para preparar la rosas de calabacín

1. Calabacín
2. Queso
3. Crema de queso
4. Mantequilla
5. Azúcar
6. Huevo
7. Sal
8. Pimienta

TAMÉN COCIÑAMOS









O COMEDOR





OS SERVIDORES







COLABORACIÓN COAS FAMILIAS

C.E.I.P. OS MUÍÑOS		MANUAL DE RECURSOS		
Menú mensual: Abril 2018		MDPQ060106		
		Rev. 4	Data: 26/02/14	Páx. 1 de 1
LUNS 2 Vacacións de Semana Santa. MARTES 3 Empanada de xamón e queixo Brócoli con ovo e pataca Iogur MÉRCORES 4 Crema de verduras Guiso de peixe Albaricoque XOVES 5 Sopa Ragú de tenreira Petit VENRES 6 Pastel de atún Fabada Fresas	LUNS 9 Ensalada de pataca, tomate, oliva, ovo e atún Polo ó allo con cenoria e calabacín Plátano MARTES 10 Pizza Lentellas con arroz Mandarina MÉRCORES 11 Crema de cabaza Costela ao forno con patacas Iogur XOVES 12 Ovos recheos Peixe con tomate Kiwi VENRES 13 Ensalada de tomate e mozzarella Espaguetes carbonara Actimel	LUNS 16 Pasta napolitana Ovos con xudías e chourizo Mandarina MARTES 17 Crema de verduras Albóndegas con patacas Nectarina MÉRCORES 18 Brócoli gratinado con queixo Peixe con arroz Flan XOVES 19 Sopa Tortilla con tomate Laranxa VENRES 20 Arroz tres delicias Polo en salsa Xeado	LUNS 23 Menú día do libro MARTES 24 Ensalada mixta Callos Iogur MÉRCORES 25 Acelgas con patacas Merluza rebozada con arroz Melón XOVES 26 Lentellas Paella Pera VENRES 27 Ensalada de pasta Hamburguesa con patacas Batido de froitas	LUNS 30 Día de libre elección para o Centro.

PORTAS ABERTAS



