

L'AMPA us presenta les novetats d'aquest curs al menjador de l'escola

1. Menú equilibrat i saludable

Una dietista externa ha revisat els menús donant més equilibri i varietat a la dieta!!

2. Productes Locals i Ecològics

Sense afectar el preu del menú hem pogut introduir productes locals i/o ecològics, donant així als nostres fills productes més saludables i contribuint al desenvolupament econòmic del lloc on vivim.



logurt ecològic

Ve de Campllong, se serveix en gots a granel, eliminant envasos. El millor: a la mainada els encanta!!



Carn Ecològica de l'Albera

Alimentades als Aiguamolls de l'Empordà pels ramaders Giner-Dalmau. Les hamburgueses, d'aquests mateixos ramaders, són fetes a l'obrador de la carnisseria Can Morera de Castelló d'Empúries. No porten fosfats, ni lactoses o altres additius.



Carbasses Ecològiques de Castelló d'Empúries

Les carbasses de Vessana, agricultora ecològica del poble, són amb les que es fan les cremes al menjador del Ruiz Amado.



Pa del forn de llenya de Fortià

Farina de qualitat i forma tradicional i artesanal de fer el pa és el que ens ofereix el forn Giró de Fortià pel nostre menjador.

3. Al pati: Diversió i Activitats Creatives

Les monitores preparen activitats esportives i creatives per a l'estona del pati.



Aprofitem aquest butlletí per agrair la feina que fan totes les persones que treballen al servei del menjador del Ruiz Amado, i que cada dia fan que les nostres criatures gaudeixin d'un menjar i d'un servei de monitoratge divertit, bo i de qualitat. Gràcies!!

Reciclem!!

Fes un avió amb els teus pares, seguint aquestes instruccions

