7 i TRIA

Publicació escolar 1r trimestre curs 2015-2016

UNA NOVA MIRADA!

25 ANYS DE SERVEI 1990-2015 25 ANYS

- Educar en hàbits: L'acompanyament emocional del monitor/a de menjador (p.2)
- Menús del primer trimestre (p.3-6)
- La família, l'escola i 7 i TRIA hi posem cullerada (p.7)
- Compartint experiències (p.8)

L´acompanyament emocional del monitor/a de menjador

Els nens i nenes a l´hora del menjador viuen experiències afavorides pel temps lliure del què disposen en aquesta franja horària. El monitor/a és conscient de la importància de tenir cura i acompanyar aquestes vivències amb gran contingut emocional. Tan sols així podrà vetllar pel procés individual de cada infant.

Comença respectant aquest temps lliure, podem triar què fer, amb qui compartir, relaxar-nos... i això és molt important per continuar totes les altres activitats que ens omplen el dia. Tot plegat fa que hi hagi més temps per resoldre conflictes, i acompanyar emocions. És per aquesta raó que la figura del monitor/a també pren un paper de referència més distès, proper, relaxat... allunyat dels resultats acadèmics.

Tanmateix diferenciem 3 moments significatius dins la franja del temps de migdia, on l'acompanyament emocional és primordial:

- **L'hora de dinar.** Primer intentem que la relació del nen/a amb el menjar sigui positiva, creant un clima tranquil i alegre. Això permetrà al nen/a expressar tot el que li comporta establir uns hàbits que mica en mica anirem assolint. És prioritari que el nen/a visqui bé el fet de menjar a l´escola, sense angoixes i amb un coixí que li farà sentir-se segur i estimat.
- **L'hora del pati.**És el temps més llarg de l'hora del migdia i moltes vegades on la tasca del monitor/a és menys valorada. D'una banda tenim els jocs dirigits, on es treballen molts aspectes de la relació dels nens/es amb els altres i amb si mateixos. De tots són coneguts valors com la cooperació, el treball en equip... però també l'autoestima, la seguretat, la decisió de participar o no... Tanmateix hi ha aquell temps menyspreat a què ens referíem abans, el temps, ara sí, del tot lliure, en què el monitor sempre alerta, pot acompanyar els diferents processos personals des de "primera línia de joc". Cada vegada més disciplines educatives es basen en l'observació mitjançant el joc i el moviment. I el monitor/a té el privilegi de viure-ho en primera persona. Acompanyar a l'elaboració emocional de totes les vivències en aquest àmbit és essencial pel creixement personal de cada infant. A més de potenciar la pròpia gestió de possibles conflictes, pot ajudar a l'adquisició d'habilitats socials. Entre elles ensenyar a posicionar-se vers el que li agrada i el que no li agrada; saber demanar les coses amb respecte tenint paciència; treballar l'empatia per posar-se al lloc de l'altre; gestionar les emocions donant permís perquè surtin (en un entorn segur i sense reprimir-les) posant-hi nom; treballar eines de relaxació i desbloqueig, etc. El joc lliure ens dóna moltes pistes de com són els infants i de com es relacionen. També és una oportunitat única de descobrir-los, ja que molts dels que són etiquetats ("és mogut", "no para mai"...) es manifesten de forma molt sorprenent quan no hi ha pressions de cap tipus.
- **Els tallers.** És l'espai on el nen/a tria per crear i fer diferents racons o activitats. La funció del monitor/a serà presentar de forma atractiva les diferents propostes per tal d'engrescar el nen/a a participar. Així, cada infant escollirà el seu grau d'implicació, vetllant pel seu temps lliure. Un gran ventall de tallers omplen aquest temps: cuina, expressió corporal, manualitats, contes, teatre... on les emocions seran a flor de pell, per la connotació artística que totes tenen. Observarem i acompanyarem sense adoctrinar ni pressionar i tan sols així podrem arribar a allò més subtil. Per tot això el monitor/a sempre romandrà atent i accessible donant peu a possibles reconduccions i improvisacions respectant l'energia del grup en cada moment.

Fem un incís amb el grup de P3, on el temps lliure es redueix a fer la migdiada o relaxació. Creiem que l'estona de relaxar i/o adormir un nen/a amb tendresa és un art. Tenim sort de compartir quest moment tan especial pels més petits, sabent la importància que té la relaxació en el seu dia a dia. Sobretot en el procés d'adaptació. Els massatges, els contes, les cançons... faran de pont i li recordaran aquell coixí que tenen a casa seva amb la mirada amorosa i respectuosa del monitor/a.

Per acabar, dir-vos que al monitor/a el reconforta i agraeix formar part del dia a dia dels infants en un moment tan important com és el temps lliure. L'acompanyament emocional no tan sols farà créixer l´infant com a persona, sinó que omplirà la tasca del monitor/a de moments únics i entranyables.

Equip de monitores de l´Escola Badalona Port

Setembre 2015

(Calendari escolar genèric. No inclou les festes locals i de lliure elecció del centre) Les fruites proposades se serviran sempre que reuneixin les condicions de consum idònies, en cas contrari se servirà una altra fruita.

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres

14
Arròs amb salsa de tomàquet
Croquetes de bacallà
Enciam amanit amb tomàquet vermell i olives negres
Préssec en almívar

i per sopar...
Amanida verda amb tonyina i orenga
Remenat d'ous amb bolets
Fruita de temporada

15
Mongeta tendra amb patata
Dauets de pollastre a la planxa amb salsa de formatge
Pera

i per sopar...
Sopa d'arròs
Bistec de vedella a la planxa amb enciam i tomàquet amanit
Iogurt natural

16
Llenties estofades amb pastanaga i patates
Truita de pernil cuit
Enciam amanit amb col llombarda i blat de moro
Iogurt natural

i per sopar...
Crepes d'espinacs i formatge
Gall dindi a la planxa amb all i julivert
Fruita de temporada

17
Espirals amb maionesa, pollastre i pinya
Filet de Castanyola a la planxa
Enciam amanit amb raves i olives verdes
Meló

i per sopar...
Gaspatxo
Aletes de pollastre al forn amb patata al caliu
Iogurt natural

18
Amanida camperola de patata (tomàquet vermell, tonyina, ceba tendra i olives verdes)
Hamburguesa de vedella amb salsa de xampinyons
Síndria

i per sopar...
Crema de pèsols
Sardines al forn i llesca de pa amb tomàquet
Mel i mató

21
Amanida de pasta amb tonyina, blat de moro i pastanaga
Estofat de gall dindi amb patates
Meló

i per sopar...
Sopa de pistons
Llobarro al fron amb cebeta i pastanaga
Iogurt natural amb talls de poma

22
Arròs a la Marinera
Escalopí de porc
Enciam amanit amb tomàquet verd i blat de moro
Pera

i per sopar...
Bròquil gratinat
Ou ferrat amb bastonets de pa per sucar
Iogurt natural

23
Patata, ou dur i maionesa
Llom de tonyina a la planxa
Enciam amanit amb cogombre i olives negres
Síndria

i per sopar...
Cuscús amb verduretes i daus de pollastre
Iogurt natural

24
Crema de carbassó amb rostes de pa
Mandonguilles de vedella a la jardinera
Poma

i per sopar...
Pinxo de verdures i patata
Truita de riu a la papillota amb anelles de ceba
Formatge fresc amb codonyat

25
Cigrons estofats amb espinacs
Truita a la francesa
Enciam amanit amb olives verdes i col llombarda
Coca

i per sopar...
Arròs xinès
Xipironets a l'andalusa amb tiretes de pastanaga crua
Broqueta de fruita fresca

28
Arròs amb salsa de tomàquet
Bastonets de sípia arrebossats
Enciam amanit amb tomàquet vermell i pastanaga
Síndria

i per sopar...
Trinxat de la Cerdanya (patata, col i cansalada)
Truita de ceba
Iogurt natural

29
Sopa d'au amb meravella
Pollastre rostit amb verdures i herbes aromàtiques
Poma

i per sopar...
Amanida de tomàquet, formatge fresc i nous
Salmó al forn amb patates

30
Mongeta tendra amb patata
Llom de porc amb salsa d'ametlles
Plàtan

i per sopar...
Sopa de verdures i fideus
Orada al forn amb vinagreta
Iogurt natural

1 Octubre
Llenties estofades amb patates
Truita de pernil cuit
Enciam amanit amb cogombre i olives negres
Iogurt natural

i per sopar...
Gall dindi amb samfaina i flamet d'arròs integral
Pinxo de fruita

2 Octubre
Llacets saltats amb ceba i cansalada
Filet de castanyola amb salsa de tomàquet
Enciam amanit amb pastanaga i blat de moro
Pera

i per sopar...
Amanida d'escarola amb vinagreta d'all
Pizza 4 estacions (xampinyons, pinya, tonyina i pernil cuit)
Iogurt natural

Arròs, llenties, cigrons i mongetes seques

Producte làctic

Empresa sostenible

Menús supervisats per Silvia Gutiérrez
Dietista-Nutricionista col.nºCAT000636

Octubre 2015

(Calendari escolar genèric. No inclou les festes locals i de lliure elecció del centre) Les fruites proposades se serviran sempre que reuneixin les condicions de consum idònies, en cas contrari se servirà una altra fruita.

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
5 Pèsols estofats amb patates Bastonets de pollastre a la romana Enciam amanit amb raves i pastanaga Iogurt natural **i per sopar...** Sopa de ceba amb rostes de pa Truita de patata i carbassó Iogurt natural	**6** Macarrons a la Napolitana Filet de lluç a la planxa Enciam amanit amb tomàquet verd i blat de moro Mandarina **i per sopar...** Minestra de verdures al vapor Pollastre al forn Iogurt natural	**7** Arròs amb suc de ceba i pastanaga Fricandó de vedella amb xampinyons Pera **i per sopar...** Bledes saltades amb gambetes Llagostins i cloïses a la Marinera Iogurt natural	**8** Sopa de rap i lluç amb pistons Truita de patata i fonoll Enciam amanit amb olives verdes i col llombarda Kiwi **i per sopar...** Arròs amb verduretes Sípia a la planxa amb all i julivert Iogurt natural	**9** Crema de pastanaga Botifarra de porc al forn amb xips Poma **i per sopar...** Quische de verdures i daus de pollastre Macedònia de fruites
12 Brou de carn amb galets Ous al plat a la catalana Enciam amanit amb pastanaga i blat de moro Pera **i per sopar...** Puré de patates Rap arrebossat amb enciam i blat de moro Iogurt natural	**13** Mongeta tendra amb patata Croquetes de bacallà Tomàquet amanit amb olives verdes i orenga Iogurt natural **i per sopar...** Sopa de galets Llenguado a la planxa amb tomàquet gratinat Fruita de temporada	**14** Cigrons estofats amb espinacs Estofat de gall dindi a la Jardinera Plàtan **i per sopar...** Graellada d'horatalisses variades Conill al forn amb salseta Iogurt natural	**15** Fideuà (sípia i gambes/allioli opcional) Filet de carn magra de porc a la planxa Enciam amanit amb raves i olives verdes Poma **i per sopar...** Wok de verdures Truita a la francesa i llesca de pa amb tomàquet Iogurt natural	**16** Arròs a la Cassola Llom de salmó al forn amb oli d'oliva i anet amb rodanxes de patates al forn amb all i julivert Mandarina **i per sopar...** Tassa de caldo amb fideus Torrada d'escalivada amb anxoves Mel i mató
19 Tallarines Campestres Filet de lluç amb salsa verda Enciam amanit amb olives negres i pastanaga Kiwi **i per sopar...** Capdells amb vinagreta Broqueta de pollastre amb pebrot i ceba amb patata al caliu Iogurt natural	**20** Arròs amb salsa de tomàquet Estofat de vedella amb verdures Pera **i per sopar...** Espinacs saltats amb cigrons Gambes i cassó a laplanxa amb all i julivert Formatge fresc amb codonyat	**21** Escudella barrejada (fideus, cigrons i mongetes seques) Carn d'olla (carn i verdura bullida) Enciam amanit amb col llombarda i blat de moro Mandarina **i per sopar...** Crema de porros Bistec de bou a la planxa amb patates rosses Iogurt natural	**22** Coliflor amb patata Rodó de porc amb bolets Poma **i per sopar...** Sopa d'estrelletes Seitos arrebossats amb rodanxa de tomàquet i cogombre Iogurt natural	**23** Llenties estofades amb arròs Truita de patata i ceba Enciam amanit amb cogombre i olives negres Iogurt natural **i per sopar...** Espirals de colors saltats amb ceba, bròquil, tomàquets cirerols i daus de tonyina fresca amb un toc de salsa de soia Plàtan amb rajolí de xocolata negra
26 Mongeta tendra amb patata Dauets de pollastre a la planxa amb salsa de formatge Pera **i per sopar...** Sopa d'arròs Mini hamburgueses i pa mab tomàquet amb enciam i pastanaga Iogurt natural	**27** Mongetes seques estofades amb pastanagues Anelles de calamar enfarinades Enciam amanit amb tomàquet vermell i olives negres Poma **i per sopar...** Creps d'espinacs i formatge Gall dindi a la planxa amb all i juivert Fruita de temporada	**28** Espirals saltats amb pollastre i xampinyons Salsitxes de porc amb salsa de tomàquet Plàtan **i per sopar...** Amanida verda amb figues i fruits secs Remenat d'ous amb bolets Iogurt natural	**29** Arròs amb verduretes Truita de formatge Enciam amanit amb raves i olives verdes Mandarina **i per sopar...** Carxofes al forn Aletes de pollastre al forn i patata al caliu Iogurt natural	**30** DINAR DE TARDOR Crema de carbassa i pastanaga Rodó de vedella amb bolets Coca **i per sopar...** Pèsols amb pernil Sardines al forn i llesca de pa amb tomàquet

Arròs, llenties, cigrons i mongetes seques

Producte làctic

Empresa sostenible

Menús supervisats per Silvia Gutiérrez
Dietista-Nutricionista col.nºCAT000636

Novembre 2015

(Calendari escolar genèric. No inclou les festes locals i de lliure elecció del centre) Les fruites proposades se serviran sempre que reuneixin les condicions de consum idònies, en cas contrari se servirà una altra fruita.

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Fideus a la cassola Llom de tonyina al forn amb salsa de tomàquet i herbes aromàtiques Taronja **i per sopar...** Bròquil gratinat Ou ferrat amb bastonets de pa per sucar Iogurt natural	**3** Arròs a la Marinera Cuixa de pollastre a la planxa Enciam amanit amb pastanaga i olives negres Kiwi **i per sopar...** Pinxo de verdures i patata Salmó a la papillota amb anelles de ceba Iogurt natural amb llesques de poma	**4** Patates guisades Truita a la francesa Enciam amanit amb raves i olives verdes Pera **i per sopar...** Sopa de pistons Llobarro al forn amb cebeta i pastanaga Iogurt natural	**5** Puré de moniato, pastanaga i ceba amb rostes de pa Mandonguilles de vedella a la jardinera Poma **i per sopar...** Cuscús de verdures i daus de pollastre Fromatge fresc amb codonyat	**6** Amanida verda amb formatge i pipes Cigrons estofats amb bacallà Iogurt natural **i per sopar...** Arròs xinès Xipirons a l'andalusa amb tiretes de pastanaga crua Iogurt natural
9 Arròs amb salsa de tomàquet Bunyols de bacallà Enciam amanit amb cogombre i olives verdes Taronja **i per sopar...** Trinxat de la Cerdanya (patata, col i cansalada) Truita de ceba Iogurt natural	**10** Sopa d'au amb meravella Pollastre rostit amb verdures i herbes aromàtiques Poma **i per sopar...** Puré de patates Lluç al fornamb verduretes Iogurt natural	**11** Mongeta tendra amb patata Llom de porc amb salsa d'ametlles Plàtan **i per sopar...** Sopa de verdures i fideus Orada al fron amb salsa vinagreta Iogurt natural	**12** Llenties estofades amb patates Truita de pernil cuit Enciam amanit amb tomàquet vermell i olives negres Iogurt natural **i per sopar...** Gall dindi amb samfaina i flamet d'arròs integral Pinxo de fruita	**13** Llacets saltats amb ceba i cansalada Llom de bacallà amb salsa de tomàquet Enciam amanit amb pastanaga i blat de moro Pera **i per sopar...** Amanida d'escarola amb vinagreta d'all Pizza 4 estacions (xampinyons, pinya, tonyina i pernil cuit) Iogurt natural
16 Pèsols estofats amb patates Bastonets de pollastre arrebossats Enciam amanit amb pastanaga i olives negres Iogurt natural **i per sopar...** Sopa de ceba amb rostes de pa Truita de patata i carbassó Iogurt natural	**17** Macarrons a la Napolitana Llom de salmó a la planxa Enciam amanit amb raves i pastanaga Mandarina **i per sopar...** Minestra de verdures al vapor Pollastre al forn Iogurt natural	**18** Arròs amb suc de ceba i pastanaga Estofat de vedella amb verdures Patata al caliu Pera **i per sopar...** Bledes saltades amb gambetes Llagostins i cloïses a la Marinera Iogurt natural	**19** Sopa de rap i lluç amb pistons Truita de patata i fonoll Enciam amanit amb tomàquet verd i blat de moro Kiwi **i per sopar...** Arròs amb verduretes Sípia a la planxa amb all i julivert Iogurt natural	**20** Crema de pastanaga i carbassa amb rostes de pa Botifarra de porc al forn amb xips Plàtan **i per sopar...** Quische de verdures i daus de pollastre Macedònia de fruites
23 Brou de carn amb galets Ous al plat a la catalana Enciam amanit amb cogombre i pastanaga Pera **i per sopar...** Puré de patates Rap arrebossat amb enciam i blat de moro Iogurt natural	**24** Mongeta tendra amb patata Croquetes de bacallà Enciam amanit ambtomàquet vermell i olives negres Taronja **i per sopar...** Sopa de galets Llenguado a la planxa amb tomàquet gratinat Fruita de temporada	**25** Cigrons estofats amb espinacs Estofat de gall dindi a la Jardinera Poma **i per sopar...** Graellada d'horatalisses variades Conill al forn amb salseta Iogurt natural	**26** Arròs a la Cassola Filet de lluç amb ceba, all i llorer al forn amb rodanxes de patates al forn amb all i julivert Mandarina **i per sopar...** Wok de verdures Truita a la francesa i llesca de pa amb tomàquet Iogurt natural	**27** Fideuà (sípia i gambes/allioli opcional) Filet de carn magra de porc a la planxa Enciam amanit amb raves i pastanaga Coca **i per sopar...** Tassa de caldo amb fideus Torrada d'escalivada amb anxoves Mel i mató

Arròs, llenties, cigrons i mongetes seques

Producte làctic

Empresa sostenible

Menús supervisats per Silvia Gutiérrez
Dietista-Nutricionista col.nºCAT000636

Desembre 2015

(Calendari escolar genèric. No inclou les festes locals i de lliure elecció del centre) Les fruites proposades se serviran sempre que reuneixin les condicions de consum idònies, en cas contrari se servirà una altra fruita.

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
30 Novembre Tallarines Campestres Filet de lluç amb salsa verda Enciam amanit amb pastanaga i blat de moro Kiwi **i per sopar...** Capdells amb vinagreta Broqueta de pollastre amb pebrot i ceba Iogurt natural	**1** Arròs amb salsa de tomàquet Fricandó de vedella amb xampinyons Pera **i per sopar...** Espinacs saltats amb cigrons Gambes i carbassó a la planxa amb all i julivert Formatge fresc amb codonyat	**2** Escudella barrejada (fideus, cigrons i mongetes seques) Carn d'olla (carn i verdura bullida) Enciam amanit amb col llombarda i blat de moro Mandarina **i per sopar...** Crema de porros Bistec de bou a la planxa amb patates rosses Iogurt natural	**3** Col amb patata Rodó de porc amb bolets Poma **i per sopar...** Sopa d'estrelletes Seitos arrebossats amb rodanxa de tomàquet i cogombre Iogurt natural	**4** Llenties estofades amb arròs Truita de formatge Enciam amanit amb cogombre i olives negres Iogurt natural **i per sopar...** Espirals de colors saltats amb ceba, bròquil, tomàquets cirerols i daus de tonyina fresca amb un toc de salsa de soia Plàtan amb rajolí de xocolata negra
7 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de pollastre a la planxa amb salsa de formatge Taronja **i per sopar...** Sopa d'arròs Mini hamburgueses i pa mab tomàquet amb enciam i pastanaga Iogurt natural	**8** Mongetes seques estofades amb pastanagues Anelles de calamar enfarinades Enciam amanit amb tomàquet vermell i olives negres Iogurt natural **i per sopar...** Creps d'espinacs i formatge Gall dindi a la planxa amb all i juivert Fruita de temporada	**9** Espirals saltats amb pollastre i xampinyons Llom de porc amb salsa d'ametlles Plàtan **i per sopar...** Amanida verda amb figues i fruits secs Remenat d'ous amb bolets Iogurt natural	**10** Arròs amb verduretes Filet de Castanyola a la planxa Enciam amanit amb col llombarda i blat de moro Mandarina **i per sopar...** Carxofes al forn Aletes de pollastre al forn i patata al caliu Iogurt natural	**11** Caldo de gallina amb estrelletes Truita de patata i ceba Enciam amanit amb raves i olives verdes Poma **i per sopar...** Crema de pèsols Sardines al forn i llesca de pa amb tomàquet
14 Fideus a la cassola Llom de tonyina a la planxa Enciam amanit amb tomàquet verd i blat de moro Taronja **i per sopar...** Bròquil gratinat Ou ferrat amb bastonets de pa per sucar Iogurt natural	**15** Arròs a la Marinera Bastonets de pollastre arrebossats Enciam amanit amb cogombre i olives negres Pinya natural **i per sopar...** Pinxo de verdures i patata Salmó a la papillota amb anelles de ceba Iogurt natural amb llesques de poma	**16** Patates guisades Truita a la francesa Enciam amanit amb olives verdes i col llombarda Pera **i per sopar...** Sopa de pistons Llobarro al forn amb cebeta i pastanaga Iogurt natural	**17** Puré de moniato, pastanaga i ceba amb rostes de pa Mandonguilles de vedella a la jardinera Poma **i per sopar...** Cuscús de verdures i daus de pollastre Fromatge fresc amb codonyat	**18** Amanida verda amb formatge i pipes Cigrons estofats amb bacallà Coca **i per sopar...** Arròs xinès Xipirons a l'andalusa amb tiretes de pastanaga crua Iogurt natural
21 Arròs amb salsa de tomàquet Bastonets de sípia arrebossats Enciam amanit amb raves i pastanaga Raïm **i per sopar...** Trinxat de la Cerdanya (patata, col i cansalada) Truita de ceba Iogurt natural	**22** Brou de carn amb galets Canelons casolans gratinats Xips i refrescs Neules i torrons **i per sopar...** Puré de patates Lluç al forn amb verduretes Iogurt natural			

Arròs, llenties, cigrons i mongetes seques

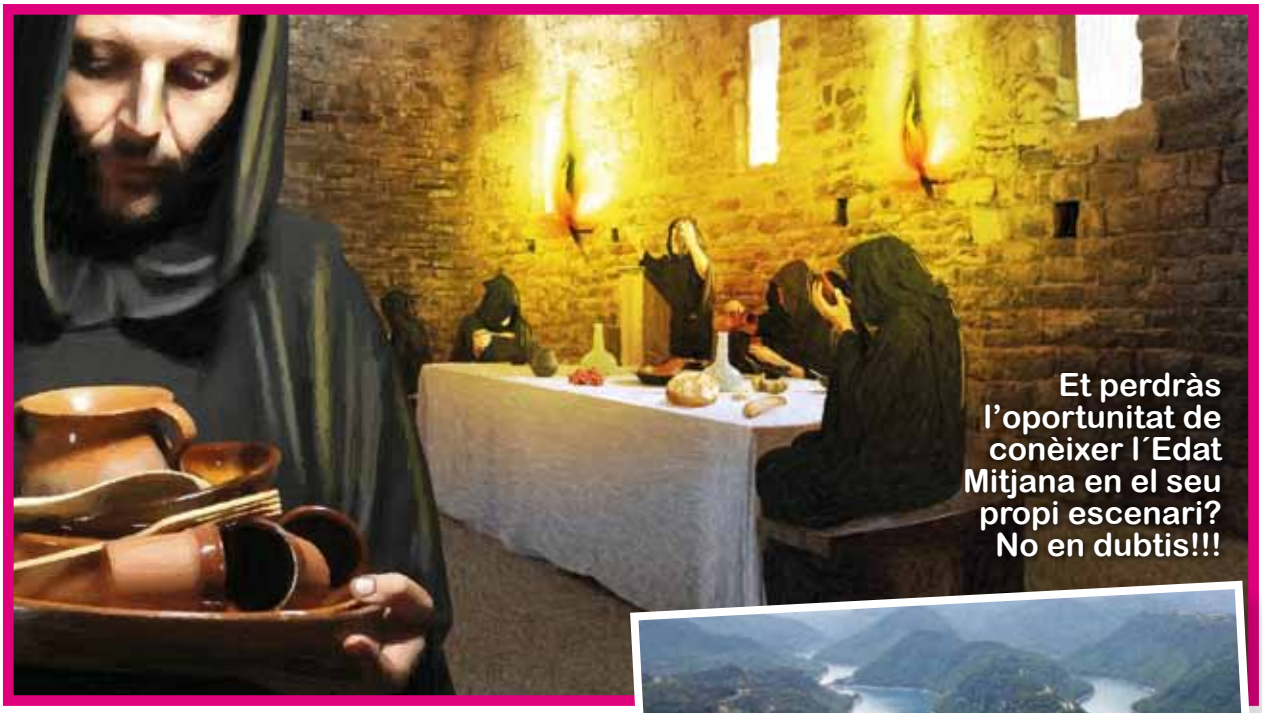
Producte làctic

Empresa sostenible

Menús supervisats per Silvia Gutiérrez
Dietista-Nutricionista col.nºCAT000636

Aquest és un espai de reflexió, dubte, noticies o propostes de millora o canvi, perquè les famílies també hi pogueu dir la vostra. No pretenem fer un espai de queixes puntuals i personals, ja que aquestes tenen altres mecanismes i vies per a ser ateses i/o resoltes. Voldriem que fos un espai pensat pel i per a l'interès comú. Aquest espai està també obert a la col·laboració dels infants. Esperem les vostres aportacions, les podeu fer arribar a revista@7itria.cat.

Un viatge en el temps



Et perdràs l'oportunitat de conèixer l´Edat Mitjana en el seu propi escenari? No en dubtis!!!

Des de 7 i TRIA ens definim com una empresa amb compromís social, que vol aprofundir en la millora i desenvolupament d'accions educatives que es facin extensives al conjunt del infants de Catalunya.

Enguany i dins del marc de col·laboracions educatives que fem al nostre territori, hem encetat, juntament amb l'àrea d'educació del Consell Comarcal d'Osona, la promoció del **monestir romànic de Sant Pere de Casserres a la comarca d'Osona**.

Sant Pere de Casserres és un dels monestirs més importants de l´arquitectura romànica catalana i l'eix vertebrador del projecte educatiu que comença aquí.

Tal com diu la pròpia consellera delegada d'educació, Mercè Puntí, a la presentació del projecte a la plana web **descobreixcasserres.cat**: "Aquest monestir, l'únic de l'orde benedictí a la comarca d'Osona, situat a les Masies de Roda, conserva encara l'estructura original del segle XI, cosa que fa molt fàcil d'entendre com era la vida dels monjos que l'habitaren.

El web que us presentem amb el títol de Casserres, un viatge en el temps té una vocació bàsicament docent i està destinat a l'etapa primària i a la secundària, i fins i tot a batxillerat artístic, sense deixar de banda els cicles formatius destinats a l'art. Aporta quaderns didàctics adequats a cadascuna d'aquestes dues etapes educatives. El monestir i tot el seu entorn es converteix en l'eix vertebrador del projecte que és totalment transversal. Això vol dir que es pot fer història, geografia, matemàtiques, plàstica, medi natural, medi social, àrees TIC i TAC, llengua catalana, educació musical, educació física… fent les activitats proposades als quaderns."

Us convidem a fer una ullada a la plana web **descobreixcasserres.cat** i gaudir d'un viatge virtual pel monestir i descobrir-ne els recursos didàctics.

Si heu de programar sortides d'un dia o colònies per l'entorn d'Osona, visiteu el monestir de Sant Pere de Casserres. El seu llegat, us farà gaudir d'un espai proper concebut per l'aprenentatge transversal i el coneixement pràctic.

7 i TRIA

Aquest és un espai de la nostra revista que servirà per explicar-vos les diferents experiències que es viuen dins de 7 i TRIA, i podreu conèixer les metodologies de treball que s'utilitzen per tal d'assolir els objectius que ens plantegem en cadascun dels nostres projectes.

Coordinadora de cuina 7 i tria

Ara deu fer 8 cursos que vaig iniciar-me en aquesta aventura. Fer de coordinadora de zona de cuina, visitar dia a dia els diferents menjadors, acompanyar els equips de cuina i vetllar pel benestar dels més petits. I...tot i que és una tasca complexa, és molt gratificant.

Som l'enllaç entre l'empresa, els treballadors i els clients, i a part de visitar les cuines de les escoles, treballem conjuntament amb els equips pedagògics, perquè cada dia més de 15.000 infants tinguin un plat a taula, ple de gustos, olors i noves textures, un plat cuinat amb tendresa i dedicació.

Cal dir que d'entrada tenim especial cura en el seguiment d'aspectes sanitaris, que afecten la seguretat dels nostres infants, com ara els registres d'autocontrols, registres de neteja, temperatures, etc., treballem amb els equips els aspectes més tècnics de la gastronomia i la manipulació d'aliments, i gestionem les comandes conjuntament amb els cuiners. Malgrat tot, cal remarcar que dediquem gran part del nostre temps a treballar amb el nostre equip, a escoltar-lo i aconsellar-lo, guiar-lo i ajudar-lo. Per a mi, aquest és un dels aspectes més importants de la meva feina, establir un clima de confiança i de treball conjunt, que ens afavoreix dia a dia.

Un dels aspectes més importants de la meva feina, és establir un clima de confiança i de treball conjunt, que ens afavoreix dia a dia

Actualment visito escoles d'Osona, el Baix Llobregat i de Barcelona i, crec que al llarg d'aquests anys he recorregut moltes de les escoles que actualment gestiona 7 i TRIA i això m'ha donat l'oportunitat de conèixer i créixer amb molts de vosaltres.

Per tots els moments viscuts, per la vostra implicació, la vostra estima i els vostres somriures, moltes gràcies.

Aquest és només un petit tribut a la nostra feina, aquella que fem conjuntament tot l'equip de 7 i TRIA.

Paqui Valentín, coordinadora de zona de cuina.

Dissenyat i imprès a Icària Iniciatives Socials S.A.L.