



MENÚ DEL RESTAURANT – Abril 2021

Dimarts, 6
Dimecres, 7
Dijous, 8
Divendres, 9

Dilluns, 12
Dimarts, 13
Dimecres, 14
Dijous, 15
Divendres, 16

Dilluns, 19
Dimarts, 20
Dimecres, 21
Dijous, 22
Divendres, 23

Dilluns, 26
Dimarts, 27
Dimecres, 28
Dijous, 29

Melós d'arròs - Salsitxes amb tomàquet - Fruita
 Macarrons - Tuita amb amanida - Fruita
 Verdura del temps - Hamburguesa amb guarnició - Fruita
 Mongetes - Lluç amb guarnició - logurt

 Crema de carbassó - Cruixent de canaló - Fruita
 Fideus a la cassola - Hamburguesa amb amanida - Fruita
 Sopa de pasta - Pollastre a la planxa amb amanida - Fruita
 Arròs a la cubana - Mandonguilles - Fruita
 Cigrons - Seitó amb amanida - logurt

 Amanida russa - Vedella arrebossada amb xips - Fruita
 Macarrons - Hamburguesa amb amanida - Fruita
 Arròs a la milanesa - Delícies de lluç amb amanida - Fruita
 Llenties - Pollastre a la planxa amb amanida - Fruita
 Crema de pastanaga - Pizza casolana - Flam

 Espaguetis - Salsitxes amb amanida - Fruita
 Verdura del temps - Pernil dolç arrebossat - Fruita
 Amanida de pasta - Gall dindi estofat - Fruita
 Cigrons - Peix al forn amb guarnició - Fruita

Nota: Ocasionalment el menú pot sofrir alguna variació segons el mercat.

DIVENDRES 30 D'ABRIL ÉS FESTIU.

El Consell Escolar Municipal de Terrassa va triar-lo com a festiu de lliure elecció a tota la ciutat.



Per decorar els propers números de *L'Informatiu* us demanem que ens feu arribar dibuixos de... (I els doneu al Xavi!)

PERSONATGES DE CONTES



C/ Cardaire, 23
 08221 Terrassa (Barcelona)

 Escola concertada per la
 Generalitat de Catalunya

T 93 783 55 11
 M 646 547 161
 info@escolalavet.net
 www.escolalavet.net
 f @escolalavet

LAVET
 APRENENT A SER FELIÇOS
 Escola bressol · Educació Infantil · Primària



L'AVET

L'INFORMATIU



abril de 2021



Il·lustració de
 Maria Codina Camps, de 3r:
 DE GRAN JO VULL SER MESTRA!



Seguiu-nos a Instagram @escolalavet,
 és el millor àlbum de fotos de l'escola!

Coaching educatiu per a famílies



Sessió
virtual

a càrrec de

mossos d'esquadra



Inscripcions
a l'escola.



Dimecres 21 d'abril - 18 h.



Sortides i activitats del mes d'abril

P3, P4 i P5

1r i 2n

1r i 2n

3r i 4t

5è

5è i 6è

6è

Primària

Divendres 9

Divendres 16

Dimecres 21

Divendres 9

Dijous 22

Dimecres 28

Dilluns 12

Taller de dansa i percussió africanes. A l'escola.

Museu Etnològic i de les Cultures del món. BCN.

Visita a les mines de sal. Cardona.

Visita al Museu Egipci. Barcelona.

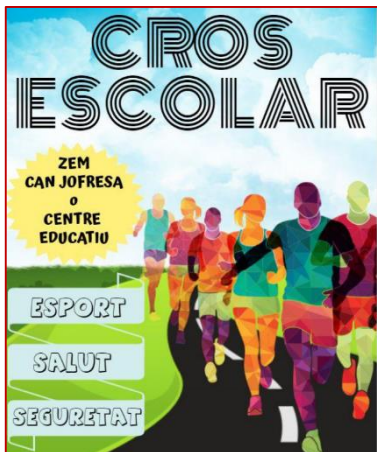
Xerrada dels Mossos sobre "Internet Segura".

Taller d'Història moderna i contemporània. Escola.

Participació al Cros Escolar. Can Jofresa.*

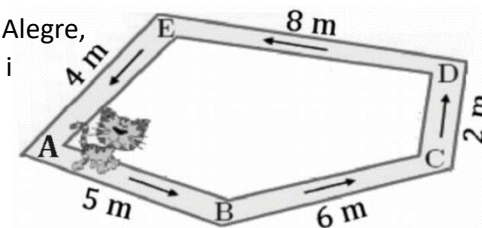
*Amb l'objectiu de fomentar l'activitat física en edat escolar i promoure els seus valors, aquest any **tots els alumnes de primària participaran al CROS ESCOLAR dins l'horari lectiu el dilluns 12 d'abril.**

Aquesta activitat s'emmarca dins l'àrea d'Educació Física de l'escola i serà preparada pels nostres especialistes, Marc Gutiérrez -tutor de 5è i mestre d'Ed. Física- i Yolanda Codina -responsable del gimnàs Squash-4 i col·laboradora de L'Avet. Animeu els vostres fills i filles a participar-hi amb la màxima motivació.



Racó per pensar

En Garfield, el gat dels jardins de la Casa Alegre, camina per un circuit. Comença al punt A i segueix les fletxes. Camina 30 metres. En quin punt acaba el seu recorregut?



Guanyadores del mes de març:



Júlia Sánchez, de 6è.



Martina Nieto, de 5è.



Camila Carbonell, de 3r.



Mia Coughlan, de 3r.

També van resoldre el repte la Jana Gil de 4t, la Mariona Martí i la Ivet Salvador de 3r, i el Pol Castillo de 2n.

PRODUCTES DE PROXIMITAT

Menjar sa no només és qüestió de menjar variat, casolà i amb pocs processats. Cada cop tenim tots més clar que per menjar sa s'ha de comprar sa i per això s'ha generalitzat la preferència pels productes de proximitat. A la cuina de L'Avet ja fa un cert temps que anem optant per *proveïdors Quilòmetre Zero*. Per definició, els productes de proximitat són aquells que han estat cultivats o fabricats a prop de la zona a la qual seran consumits, tenint com a distància màxima els 100 km. entre el punt d'origen i el punt de consum. Quins beneficis principals té això?



- **Productes nutritivament més naturals**, ja que la cadena curta de transport fa que requereixin menys additius i conservants.
- **Més saborosos** perquè es cullen en el punt òptim de maduració i no quan encara estan verds, és a dir, que acaben de madurar o créixer de la forma correcta.
- **Fomenten l'economia local de la zona** a la qual han estat produïts, millorant el benestar social de la regió i donant suport als petits productors i comerciants.
- **Redueixen la petjada ecològica** associada al transport de llarga distància, és a dir, que redueixen les despeses energètiques i la pol·lució que implica la seva distribució.