



**7 i TRIA**

Publicació escolar 3r trimestre curs 2014-2015

# AIXÍ FAN, FAN, FAN ELS PETITS BONICS TITELLES... I SE'N VAN!

- Educar en hàbits: Arriben les vacances!!! (p.2)
- Menús del tercer trimestre (p.3-5)
- La família, l'escola i 7 i TRIA hi posem cullerada (p.6-7)
- Compartint experiències (p.8)

# Arriben les vacances!!!

**E**ls hàbits d'alimentació, com tot aprenentatge, formen part d'un procés complex i continuat en el temps.

Per tal que el nen/a aprengui a menjar tot tipus d'aliments i a valorar el seu gust i l'aportació al seu creixement, hem de fer entre tots (educadors, famílies i el propi nen/a) un treball continuat per tal que l'infant perdi la recança a tastar nous aliments i s'acostumi a menjar tant el que li agrada molt com el que li agrada menys, sense que suposi un fet imposat i negatiu.

Tot aquest treball es fa, dia a dia, als menjadors escolars per tal d'educar els nens en una correcta alimentació i en una òptima adquisició d'hàbits (seure bé a taula, respectar l'ordre dels plats, ser net, utilitzar els coberts com cal, etc.). Aquest és un procés llarg i ple de dinàmiques que varien en funció de l'estat anímic del nen/a, del període de l'any, del tipus d'aliments i dels períodes de vacances que modifiquen el ritme d'aprenentatge.

## Arriben les vacances!!!

Com bé sabeu, les vacances suposen, a més d'un descans, un trencament amb les rutines horàries: de son, d'alimentació i d'oci. Aquesta ruptura ens serveix per carregar piles i treure'ns de sobre la rigidesa del temps lectiu i laboral, **però què fem dels hàbits i del menjar?** És clar que no podem viure amb la mateixa organització que tenen els dies laborals, però també és cert que un manteniment de les rutines ens ajudarà a no perdre part del camí fet junts en l'aprenentatge del menjar.

## Els nostres deures

De la mateixa manera que l'escola posa els seus deures per reforçar l'aprenentatge en el temps de vacances i no perdre la pràctica, nosaltres, a casa, hauríem de vetllar per mantenir un mínim de treball en l'àmbit alimentari. És a dir, menjar llegums, alguna crema, verdura, peix, molts dels plats que a la nostra canalla no els venen massa de gust i que a nosaltres, com a pares i mares cuiners, també ens comporta un plus de feina i organització. Penseu que fer aquest petit esforç garanteix la continuïtat de l'aprenentatge, el reforça i facilita que els vostres fills i

*Un manteniment de les rutines ens ajudarà a no perdre part del camí fet junts en l'aprenentatge del menjar*

filles i vosaltres mateixos gaudiu d'una millor condició física i d'un equilibri nutricional més acurat.

Es tracta doncs, de mantenir un mínim de coherència i diversitat envers els àpats que realitzem en temps de vacances, sense caure en l'obligatorietat d'acomplir amb un menú diari establert, però sense tornar-nos mandrosos i fer del menjar ràpid i precuinat el nostre menú diari.

Educar és una tasca comuna de tota la societat i, en temps de vacances, les famílies tenim un pes molt important.

**Ànims i a gaudir**, que l'afecte no falti mai als vostres plats, perquè aquest sí que hauria de ser part de la recepta insubstituïble a qualsevol llar.

Jose Catalan Arnau  
Pedagog de 7 i TRIA



## Abril 2015 (Calendari escolar genèric. No inclou les festes locals i de lliure elecció del centre)

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



7

Arròs amb salsa de tomàquet  
Croquetes de bacallà  
Enciam amanit amb raves i pastanaga  
Pinya amb almívar

**i per sopar...**  
Sopa de verdures i pasta  
Trita francesa amb pa i tomàquet  
logurt natural

8

Mongeta tendra amb patata  
Fricandó de vedella amb xampinyons  
Poma

**i per sopar...**  
Espirals amb pernil  
Seitó arrebossat amb enciam  
logurt natural

9

Sopa d'au amb meravella  
Trita de patata i fonoll  
Enciam amanit amb cogombre i olives verdes  
Plàtan

**i per sopar...**  
Espinacs a la crema  
Orada al forn amb salsa vinagreta  
logurt natural

10

Lleties estofades amb arròs  
Cuixa de pollastre a la planxa  
Tomàquet amanit amb olives verdes i orenja  
Taronja

**i per sopar...**  
Cus cus amb verduretes i daus de tonyina  
Mel i mató

13

Pèsols estofats amb patata  
Hamburguesa de vedella al forn amb salsa de xampinyons  
logurt natural

**i per sopar...**  
Sopa de peix i pistons  
Amanida de tomàquet i formatge  
Maduixes amb suc de taronja

14

Brou de carn amb galets  
Escalopí de porc  
Enciam amanit amb pastanaga i blat de moro  
Pera

**i per sopar...**  
Crema de carbassó  
Broquetes de tonyina amb pebrot  
logurt natural

15

Arròs a la cassola  
Filet de lluç a la planxa  
Enciam amanit amb col llombarda i olives negres  
Plàtan

**i per sopar...**  
Sopa d'arròs  
Trita de patates i ceba  
Tomàquet amanit  
logurt natural

16

Crema de mongeta tendra, ceba i pastanaga amb rostes de pa  
Pollastre rostit amb patates xips  
Kiwi

**i per sopar...**  
Purè de patata  
Cua de rap amb salsa de tomàquet  
logurt natural

17

Llacets amb beixamel i formatge  
Trita de pernil cuit  
Enciam amanit amb tomàquet verd i blat de moro  
Poma

**i per sopar...**  
Arròs 3 delícies  
Llenguado a la planxa amb enciam i pastanaga  
logurt natural

20

Mongeta tendra amb patata  
Estofat de porc a la jardinera  
logurt natural

**i per sopar...**  
Sopa de ceba  
Salmó a la papillota amb pastanaga baby  
Broqueta de fruita variada

21

Macarrons a la Napolitana  
Trita de formatge  
Enciam amanit amb raves i olives verdes  
Poma

**i per sopar...**  
Crema de verdures  
Sonsos arrebossats amb enciam i pastanaga ratllada  
logurt natural

22

Cigrons estofats amb espinacs  
Escalopa de vedella  
Enciam amanit amb tomàquet vermell i pastanaga  
Pera

**i per sopar...**  
Espirals amb tonyina i verduretes  
logurt natural

23

Lletres i poemes  
Delícies de drac  
Pastís de Sant Jordi

**i per sopar...**  
Crema de xampinyons  
Trita de formatge  
Macedònia de fruita natural

24

Arròs amb verduretes  
Filet de castanyola al forn amb salsa de tomàquet  
Plàtan

**i per sopar...**  
Sopa amb galets  
Salsitxes amb samfaina  
logurt natural

27

Sopa de rap i lluç amb pistons  
Mandonguilles de vedella a la jardinera  
Pera

**i per sopar...**  
Bròquil gratinat  
Rodanxa de lluç arrebossat amb enciam i blat de moro  
logurt natural

28

Crema de mongetes seques  
Ous al plat a la Catalana  
Kiwi

**i per sopar...**  
Graellada de verdures variades  
Rap a la planxa amb enciam i cogombre  
Mel i mató

29

Bròquil amb patata  
Bastonets de pollastre arrebossats  
Enciam amanit amb cogombre i olives verdes  
Plàtan

**i per sopar...**  
Sopa de pistons  
Bacallà amb samfaina  
logurt natural

30

Espirals saltats amb xampinyons i pollastre  
Llom de salmó al forn amb oli d'oliva i anet  
Enciam amanit amb pastanaga i blat de moro  
Coca

**i per sopar...**  
Pèsols amb pernil  
Trita amb formatge  
Poma

1  
FESTA

## Maig 2015 (Calendari escolar genèric. No inclou les festes locals i de lliure elecció del centre)

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p><b>4</b></p> <p>Tallarines campestres Bastonets de lluç arrebossats Enciam amanit amb col llobarda i olives negres Pera</p> <p><b>i per sopar...</b> Sopa d'arròs Trita de carbassó i ceba logurt natural</p>	<p><b>5</b></p> <p>Llenties estofades amb patata Hamburguesa de vedella a la planxa Enciam amanit amb tomàquet verd i blat de moro logurt natural</p> <p><b>i per sopar...</b> Puré de carbassó Sardines al forn Llesques de kiwi i taronja</p>	<p><b>6</b></p> <p>Caldo de gallina amb estrelletes Estofat de gall dindi guisat amb verduretes i patates rosses Poma</p> <p><b>i per sopar...</b> Quishe de verdures i tonyina logurt natural</p>	<p><b>7</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Trita a la francesa Enciam amanit amb raves i olives verdes Plàtan</p> <p><b>i per sopar...</b> Crema de carbassó i pastanaga Llenguado a la planxa logurt natural</p>	<p><b>8</b></p> <p>Mongeta tendra amb patata Llom de porc al forn amb salsa d'ametlles Maduixes amb sucre</p> <p><b>i per sopar...</b> Pizza casolana amb verdures i pollastre a daus Amanida verda logurt natural</p>
<p><b>11</b></p> <p>Arròs a la marinera Cuixa de pollastre a la planxa Enciam amanit amb tomàquet vermell i pastanaga Pinya natural</p> <p><b>i per sopar...</b> Bròquil gratinat Trita de patata amb ceba logurt natural</p>	<p><b>12</b></p> <p>Crema de carbassó amb rostes de pa Croquetes de pernil Enciam amanit amb col llobarda i blat de moro Poma</p> <p><b>i per sopar...</b> Espinacs saltats amb cigrons i pollastre a daus logurt natural</p>	<p><b>13</b></p> <p>Fideus a la cassola Llom de tonyina al forn amb salsa de tomàquet i herbes aromàtiques Plàtan</p> <p><b>i per sopar...</b> Mongeta tendra i patata amb all i julivert Hamburguesa a la planxa logurt natural</p>	<p><b>14</b></p> <p>Saitat de pèsols, patata, ceba i pernil salat Rodó de vedella amb saltat de bolets logurt natural</p> <p><b>i per sopar...</b> Arròs amb verdures i gall dindi a daus Maduixes amb iogurt natural</p>	<p><b>15</b></p> <p>Sopa d'au amb meravella Trita de patata i ceba Tomàquet amanit amb olives verdes i orenga Pera</p> <p><b>i per sopar...</b> Amanida amb nous i formatge de cabra Pa amb tomàquet i pernil salat logurt natural</p>
<p><b>18</b></p> <p>Amanida camperola Salsitxes de porc al forn amb salsa de tomàquet Poma</p> <p><b>i per sopar...</b> Arròs amb tomàquet Bacallà al forn amb salsa verda logurt natural</p>	<p><b>19</b></p> <p>EL MENÚ DEL GUST</p> <p>Crema de cigrons Menjador Escola el Castell (Tona) Pollastre rostit amb bolets Menjador Collsuspina Kiwi</p> <p><b>i per sopar...</b> Sopa de fideus Sèpia a la planxa amb all i julivert i tomàquet amb olives logurt natural</p>	<p><b>20</b></p> <p>Arròs a la cassola Trita de formatge Enciam amanit amb raves i pastanaga logurt natural</p> <p><b>i per sopar...</b> Puré de verdures Croquetes de pollastre amb escalivada Macedònia de fruita amb suc de taronja</p>	<p><b>21</b></p> <p>Mongeta tendra amb patata Escalopa de vedella Enciam amanit amb cogombre i olives verdes Pera</p> <p><b>i per sopar...</b> Sopa de pistons Orada al forn amb salsa vinagreta logurt natural</p>	<p><b>22</b></p> <p>Macarrons a la Napolitana Filet de lluç a la planxa Enciam amanit amb pastanaga i blat de moro Plàtan</p> <p><b>i per sopar...</b> Amanida verda amb fruits secs Cus cus amb pollastre logurt natural</p>
<p><b>25</b></p> <p>Espinacs amb patata Pollastre rostit amb verdures i herbes aromàtiques Pera</p> <p><b>i per sopar...</b> Sopa de pasta Lluç arrebossat amb tomàquet i pastanaga ratllada logurt natural</p>	<p><b>26</b></p> <p>Llactes saltats amb ceba i cansalada Anelles de calamar enfarinades Enciam amanit amb col llobarda i olives negres Fruita de primavera</p> <p><b>i per sopar...</b> Crema de pastanaga Trita de formatge logurt natural</p>	<p><b>27</b></p> <p>Mongetes seques estofades amb pastanagues Mandonguilles de vedella al forn a la jardineria Sindria</p> <p><b>i per sopar...</b> Arròs saltejat amb ceba i xampinyons Salsitxes a la planxa logurt natural</p>	<p><b>28</b></p> <p>Sopa marinera amb fideus Trita de patata i carbassó Enciam amanit amb tomàquet verd i blat de moro Poma</p> <p><b>i per sopar...</b> Coliflor saltada amb pernil Gall dindi arrebossat logurt natural</p>	<p><b>29</b></p> <p>Arròs amb verduretes Filet de carn magra de porc a la planxa Enciam amanit amb raves i olives verdes Coca</p> <p><b>i per sopar...</b> Pastis de patata, tomàquet i ceba Tires de sèpia a la planxa amb enciam i pastanaga Maduixes amb suc de taronja</p>

Els menús estan elaborats amb aliments de proximitat, els làctics són produïts per La fageda, empresa que treballa per a la reinserció sociolaboral, i en el cas dels llegums i l'arròs a més, són de producció ecològica. Les fruites proposades se serviran sempre que reuneixin les condicions de consum idònies, en cas contrari se servirà una altra fruita. Tots els àpats aniran acompanyats d'una ració de pa. La fruita de primavera com les cireres, els albercocs, les prunes, la sindria seran servides depenent de la collita i de les condicions climatològiques.

## Juny 2015

(Calendari escolar genèric. No inclou les festes locals i de lliure elecció del centre)

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p><b>1</b></p> <p>Brou de carn amb galets Cuixa de pollastre a la planxa Enciam amanit amb tomàquet vermell i pastanaga Fruita de primavera</p> <p><b>i per sopar...</b> Ensaladilla Russa amb ou dur i tonyina logurt natural</p>	<p><b>2</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Escalopí de porc Enciam amanit amb col llombarda i blat de moro Poma</p> <p><b>i per sopar...</b> Espinacs i patates al vapor Filet de rosada amb salsa de ceba logurt natural</p>	<p><b>3</b></p> <p>Mongeta tendra amb patata Rodó de vedella al forn amb saltat de bolets Pera</p> <p><b>i per sopar...</b> Gaspatxo Trita de patates i pebrot logurt natural</p>	<p><b>4</b></p> <p>Espirals amb maionesa, pollastre i pinya Llom de bacallà amb salsa de tomàquet Meló</p> <p><b>i per sopar...</b> Arròs caldós Croquetes de pollastre amb enciam i blat de moro logurt natural</p>	<p><b>5</b></p> <p>Llenties estofades amb arròs Trita de tonyina Tomàquet amanit amb olives verdes i orenga logurt natural</p> <p><b>i per sopar...</b> Sopa de pasta Lluç arrebossat amb tomàquet i pastanaga ratllada Macedònia de fruites</p>
<p><b>8</b></p> <p>Amanida d'arròs ecològic (tomàquet verd, pernil cuit i blat de moro) Fricandó de vedella amb xampinyons Poma</p> <p><b>i per sopar...</b> Bledes i patata al vapor Xipirons a l'andalusa logurt natural</p>	<p><b>9</b></p> <p>Fideuà Trita a la francesa Enciam amanit amb raves i pastanaga Pera</p> <p><b>i per sopar...</b> Minestra de verdures Conill al forn amb salseta logurt natural</p>	<p><b>10</b></p> <p>Patata, pèsols amb maionesa Filet de castanyola al forn amb salsa de tomàquet Síndria</p> <p><b>i per sopar...</b> Empedrat de mongetes seques, tomàquet, tonyina, pebrot i ceba logurt natural</p>	<p><b>11</b></p> <p>Caldo de gallina amb estrelletes Botifarra de porc a la planxa Enciam amanit amb cogombre i olives verdes Fruita de primavera</p> <p><b>i per sopar...</b> Arròs a la cubana (amb sofregit de tomàquet i ou ferrat) Amanida verda logurt natural</p>	<p><b>12</b></p> <p>Crema de pastanaga amb rostes de pa Bastonets de pollastre arrebossats Enciam amanit amb pastanaga i blat de moro Coca</p> <p><b>i per sopar...</b> Amanida d'enciams variats i vinagreta Pizza 4 estacions( xampinyons, pebrot, tonyina i pinya) Broqueta de plàtan i maduixa</p>
<p><b>15</b></p> <p>Amanida camperola Pollastre rostit amb vedres i herbes aromàtiques Fruita de primavera</p> <p><b>i per sopar...</b> Crema de carbassa amb rostes de pa Llenguado a la planxa logurt natural</p>	<p><b>16</b></p> <p>Mongeta tendra amb patata Seitons arrebossats Enciam amanit amb col llombarda i olives negres Plàtan</p> <p><b>i per sopar...</b> Sopa de pistons Salsitxes amb verdures saltades logurt natural</p>	<p><b>17</b></p> <p>Arròs a la cassola Ous farcits de tonyina Enciam amanit amb tomàquet verd i blat de moro Pera</p> <p><b>i per sopar...</b> Crema de porros Llibrets de pollastre amb formatge logurt natural</p>	<p><b>18</b></p> <p>Amanida de cigrons (blat de moro, pastanaga i pernil cuit) Salsitxes de porc al forn amb salsa de tomàquet Poma</p> <p><b>i per sopar...</b> Amanida de llenties, tomàquet i tonyina logurt natural</p>	<p><b>19</b></p> <p>Macarrons a la Napolitana Hamburguesa de vedella a la planxa Xips i refrescs Gelats</p> <p><b>i per sopar...</b> Amanida de patata, ou, tomàquet i tonyina Fondue de Maduixes amb xocolata</p>

## NOTA INFORMATIVA:

- **A la cassola: magra i costella de porc.**
- **A la marinera: sípia i gambetes.**
- **Campestre: salsa de pastanaga, porro i poma.**
- **Amb verduretes: sofregit de tomàquet, all, pebrot, ceba, pastanaga i mongeta tendra.**



Els menús estan elaborats amb aliments de proximitat, els làctics són produïts per La fageda, empresa que treballa per a la reinserció sociolaboral, i en el cas dels llegums i l'arròs a més, són de producció ecològica. Les fruites proposades se serviran sempre que reuneixin les condicions de consum idònies, en cas contrari se servirà una altra fruita. Tots els àpats aniran acompanyats d'una ració de pa. La fruita de primavera com les cireres, els albercocs, les prunes, la síndria seran servides depenent de la collita i de les condicions climatològiques.

# IOCUS: Una proposta formativa diferent



**D**el 6 al 10 de juliol, celebrarem la IOCUS, la IV Escola d'Estiu de Jocs Tradicionals, enguany a Vic, Osona, organitzada per l'Associació Companyia de Jocs l'Anònima. És una ocasió única per millorar professionalment i descobrir paisatges i persones.

La millor manera d'explicar que és IOCUS és compartir l'experiència de l'escola del 2014, a Tàrraga (l'Urgell), que ha estat una edició molt especial per moltes raons. La presència de 17 monitores de 7 i TRIA li van donar un toc molt interessant. Van ser 5 dies d'immersió total en el món del joc. Es van construir joguines amb material de l'entorn –unes nines precioses–, vam jugar al que jugaven els antics habitants d'aquest país, els ibers i els romans, i ho vam fer en el jaciment ilergeta dels Estinclells, a Verdú, comptant amb el guiatge excepcional de l'arqueòleg del Museu de Tàrraga, que va donar sentit a les “pedres”. Vam aprendre un munt de jocs de taula i tauler; ens vam fer un fart de cantar i ballar; vam buscar i trobar “tresors”; vam reflexionar sobre la inclusió de totes les persones al món del joc i sobretot, sobretot... vam conèixer i ens vam relacionar amb molta gent encantadora, com els infants, joves i adults del Centre Alba.

L'Escola d'Estiu de Jocs va ser quelcom més que una formació, va ser una experiència vital que ens ha permès millorar a tots nivells, com a persones i com a professionals. Amb moltes ganes d'aplicar, als nostres llocs de treball respectius, els molts recursos i idees que vam compartir.

Si la formació sempre és cabdal per al nostre projecte, la fórmula intensiva d'escola d'estiu aporta aspectes que no aporten d'altres modalitats: l'aprofundiment, la convivència, la quotidianitat...

Volem agrair l'esforç que han fet les monitores que van assistir, doncs no és fàcil deixar aparcada durant uns dies la vida familiar i renunciar a part de les vacances per tal de fer millor la feina. Agrair també a 7 i TRIA per confiar en aquest model de formació.

Esperem que tot plegat serveixi perquè els nens i nenes que estan als menjadors escolars visquin, gaudeixin i aprenguin. Us volem animar que us hi apunteu. De ben segur que no us decebrà.

**Victor Baroja**  
Companyia de Jocs l'Anònima

Aquest és un espai de reflexió, dubte, notícies 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.

## INTOLERÀNCIES

**D**es de petita l'Ona sempre havia estat una nena activa, sana i alegre. Als 4 anys va començar a trobar-se malament, sobretot després dels àpats. El mal de panxa i la diarrea ens portaven a fer dieta astringent i, tot i que millorava, aviat tornava a recaure. El seu caràcter va canviar: ja no era la nena alegre de sempre, s'aprimava i cada cop estava més dèbil.

El nostre pediatre va diagnosticar-li cèliaquia i la digestòloga va confirmar el diagnòstic amb una biòpsia intestinal.

La malaltia celiàcia és una intolerància al gluten de caràcter permanent que provoca, en persones genèticament predisposades, una atròfia de les vellositats de l'intestí prim que redueix la capacitat per absorbir els nutrients dels aliments.

Permanent, significa que no es cura i sentir que el teu fill no es pot curar resulta dur. A més, l'únic tractament realment eficaç consisteix a fer una dieta estricta sense gluten.

Mantenint el gluten fora de l'organisme de l'Ona hem aconseguit que desapareguin els símptomes, que millori el seu apetit, que torni a ser la nena alegre i afectuosa de sempre i que el seu intestí es recuperi i sigui capaç d'aprofitar tots els nutrients dels aliments.

I dic estricta perquè normalitzar l'estructura i la funcionalitat de l'intestí és

*Si el vostre fill o la vostra filla té alguna intolerància alimentària no descarteu el menjador escolar*

costós mentre que la seva destrucció és molt ràpida. L'Ona no es permet mai saltar-se la dieta, encara que els seus amics mengin coca en una festa sorpresa d'aniversari i ella es deleixi per tastar-la. Algun cop que, per error, ha ingerit algun plat amb gluten s'ha trobat fatal fins que el seu cos l'ha eliminat completament.

Per això, per a nosaltres i per a molts pares i mares de nens amb al·lèrgies i intoleràncies alimentàries és molt important la manipulació dels aliments als menjadors escolars així com la separació en tot moment dels menús dels nostres nens dels de la resta.

La nostra filla sempre ha estat usuària del menjador de l'escola, de vegades per necessitats familiars i d'altres com a mesura educativa i socialitzadora. En tots aquests anys, mai no ha tingut cap problema perquè a l'escola i al menjador tothom és molt conscient de la seva malaltia i de la importància que ella no es vegi desplaçada.

Al menjador és una nena més, tot i que de vegades, el seu menjar és una mica diferent que el dels altres nens i nenes. Si el vostre fill o la vostra filla té alguna intolerància alimentària no descarteu el menjador escolar. Parleu amb l'escola, amb l'AMPA i amb el menjador, segur que la seva professionalitat farà possible que el vostre fill gaudeixi d'aquest servei com qualsevol altre infant.

**Gabriel Tomàs**  
Pare de l'Ona de  
l'Escola Lluçanès de  
Prats de Lluçanès



**ANIMA'T A PARTICIPAR!**

Ara ens pots trobar a:  



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.

# “Grans” monitores

Fa unes setmanes vaig anar visitar l'Escola Sot del Camp de Sant Vicenç de Montalt i vaig decidir que havia arribat el moment de fer un reconeixement a monitores com la Rosa i l'Àfrica. Miraven de fer tastar un trosset de mongeta o potser era una fulla d'enciam a un nen de P3. La Rosa es va posar a la gatzoneta al seu costat, li va fer una carícia a la galta i el va ajudar a apropar-se el tros de menjar a la boca. Després li va fer un petonet molt i molt dolç i el va felicitar davant de tots els seus companys de taula.

El va mirar als ulls, el va acariciar, li va fer un petó i el va felicitar. Qui no pot ser valent davant d'aquesta GRAN monitora? Qui els pot dir que no? Aquest amor pels infants només pot sortir d'un cor net. D'un cor gran d'edat i de mida. Sense mandres, sense pressa i felices de donar amor. Emocionada i satisfeta l'Àfrica a continuació va fer exactament el mateix. L'Àfrica que els prepara jocs perquè l'estona de l'àpat se'ls faci més divertida, que decidida ve a treballar amb les seves bambes de coloraines i estima els nostres fills com si fossin els seus propis fills o néts. No fa gaire, ella em va agrair l'oportunitat de poder treballar al menjador de l'escola. M'expressava amb aquestes paraules i mirada com es sentia de feliç.



Cada dia a monitores com elles es diuen Àfrica, Rosa, Mari, Montse o Anna els hem d'agrair la seva presència als nostres menjadors. És una fortuna d'experiència i una gran riquesa. Aquesta professió que desprenen li ha donat la vida i ara l'apliquen i l'expressen cada migdia amb el seu grup de nens, siguin petits o grans. Voldria agrair a totes els anys de dedicació i d'esforç que hi han posat i que continuaran posant. Vosaltres sou l'experiència i la saviesa de la vida. Gràcies a vosaltres per formar part de la nostra família.

**Montse Gàlvez Amela**  
Departament de  
Coordinació Pedagògica.

*Aquest amor pels infants només pot sortir d'un cor net. D'un cor gran d'edat i de mida.*