



7 i TRIA

Publicació escolar 2n trimestre curs 2016-2017

# JUGUEM, CUINEM I FORMEM AMB SENTIT

- Amb els ulls tancats (p.2)
- Menús del segon trimestre (p.3-6)
- Agricultura sostenible (p.6)
- Cuina pedagògica (p.7)
- Els equips pedagògics i de cuina, cada dia més formats (p.8)

# Amb els ulls tancats...

**A**mb els ulls tancats... recordes de petit aquella olor especial quan arribaves a casa? Què senties quan arribaves a taula i et trobaves el teu plat preferit o quan et feies mal i aquells qui més estimaves t'eixugaven les llàgrimes? O la sensació de felicitat de veure tota la família reunida a la taula compartint un àpat? O aquells estius de vacances jugant al carrer fins tard? O el primer amor? O el primer petó?

Gràcies a la **consciència emocional** podem conèixer les pròpies emocions i les dels altres, i podem posar nom a allò que ens passa per dintre. Reconèixer una emoció en el moment que apareix ens ajuda a no quedar-nos enganxats a l'emoció i a expressar-la per a sentir-nos millor.

Una mancança en aquesta competència emocional ens deixa a mercè de les reaccions descontrolades.

Els nens aprenen per imitació i a través del joc, i pel seu benestar emocional és necessari fer-hi alguna cosa. Què se t'acut fer perquè puguin desenvolupar la consciència emocional? Identificar les emocions és prioritari, ja que aquestes ens ofereixen dades molt útils per prendre decisions. Són un element indispensable per al nostre benestar i són bàsiques per a relacionar-nos amb els altres.

*Identificar les emocions és prioritari, ja que aquestes ens ofereixen dades molt útils per prendre decisions.*



Per tenir consciència emocional necessitem no amagar les emocions. Reconeixent-les podrem gestionar-les i solucionar la situació que les està provocant.

Quines situacions podries oferir-li al teu fill perquè es generin emocions i en pugui aprendre quelcom?

Si no tenim paraules per a donar nom a les nostres emocions serà molt difícil arribar a analitzar-les. Per això és important ampliar el nostre vocabulari emocional. Com et sents o com estàs? Bé i malament solen ser les respostes més freqüents, i mireu quin ventall de possibilitats:

Sorpresa, vergonya, alegria, odi, ràbia, fàstic, compassió, tendresa, serenitat, nostàlgia, il·lusió, eufòria, satisfacció, plaer, gratitud...

Posem-li nom a allò que senten! Les emocions dels nens succeeixen a través del seu cos i els podem ajudar a identificar les sensacions corporals i a comunicar-les!

Perquè si una cosa tenim en comú totes les persones són les emocions, és un llenguatge universal, no entén de raça, color, religió, estatus social... són el motor de la vida, la nostra brúixola interior, ens fan sentir vius!

**Neus Navarro Muñoz**  
Psicòloga, coach i formadora.  
[www.coachingelvendrell.es](http://www.coachingelvendrell.es)

## Gener 2017

(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
<p><b>9</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Croquetes de pernil Enciam amanit amb col llombarda i api Préssec en almívar</p> <p>i per sopar...</p> <p>Mongeta tendra, pastanaga i patata Cuetes de rap amb salsa de tomàquet Fruita natural</p>	<p><b>10</b></p> <p>Espirals saltats amb pollastre i xampinyons amb formatge ratllat Filet de lluç a la planxa Enciam amanit amb raves i olives verdes Pera</p> <p>i per sopar...</p> <p>Amanida verda Trita de patates i pa amb tomàquet Mel i mató</p>	<p><b>11</b></p> <p>Caldo de gallina amb estrelletes Vedella estofada amb verdures Mandarina</p> <p>i per sopar...</p> <p>Crema de carbassa Gall dindi a la planxa Fruita natural</p>	<p><b>12</b></p> <p>Coliflor amb patata Rodó de porc al forn amb bolets Poma</p> <p>i per sopar...</p> <p>Salmó a la papillota amb patates i espàrrecs logurt natural</p>	<p><b>13</b></p> <p>Mongetes seques estofades amb pastanagues Trita de bacallà Enciam amanit amb tomàquet vermell i pastanaga logurt natural</p> <p>i per sopar...</p> <p>Coca d'escalivada Seitons arrebossats Fruita natural</p>
<p><b>16</b></p> <p>Mongeta tendra amb patata Bistec de cuixa de gall dindi a la planxa amb salsa de formatge Pera</p> <p>i per sopar...</p> <p>Sopa de pistons Trita de xampinyons logurt natural</p>	<p><b>17</b></p> <p>Llenties estofades amb arròs Calamars a la romana casolans Enciam amanit amb remolatxa i blat de moro logurt natural</p> <p>i per sopar...</p> <p>Crema de verdures de temporada Pollastre a la planxa Fruita natural</p>	<p><b>18</b></p> <p>Tallarines campestres amb formatge ratllat Trita a la francesa Enciam amanit amb raves i pastanaga Plàtan</p> <p>i per sopar...</p> <p>Bròquil gratinat "xocos" casolans Fruita natural</p>	<p><b>19</b></p> <p>Arròs amb verduretes Filet de castanyola al forn amb salsa verda Enciam amanit amb tomàquet vermell i olives negres Taronja</p> <p>i per sopar...</p> <p>Escarola amanida Broqueta de daus de porc i pinya amb amanida logurt natural</p>	<p><b>20</b></p> <p>Escudella barrejada (fideus, cigrons i mongetes seques) Carn d'olla (pollastre, pilota i verdura bullida) Poma</p> <p>i per sopar...</p> <p>Amanida al gust Pizza casolana amb xampinyons Fruita natural</p>
<p><b>23</b></p> <p>Fideus a la cassola Trita de formatge Enciam amanit amb olives verdes i col llombarda Taronja</p> <p>i per sopar...</p> <p>Bledes amb patata Llibrets de llom amb formatge logurt natural</p>	<p><b>24</b></p> <p>Purè de moniato, pastanaga i ceba amb rostes de pa Llom de salmó al forn amb oli d'oliva i anet Patates rosses Raïm</p> <p>i per sopar...</p> <p>Sopa de galets Pollastre al forn amb ceba Fruita natural</p>	<p><b>25</b></p> <p>Arròs saltat amb cansalada Mandonguilles de vedella a la jardineria Pera</p> <p>i per sopar...</p> <p>Sopa minestrone Llenguado a la planxa i pa amb tomàquet logurt natural</p>	<p><b>26</b></p> <p>Cigrons estofats amb espinacs Fregidets d'abadejo Enciam amanit amb col llombarda i blat de moro Poma</p> <p>i per sopar...</p> <p>Crema de pastanaga Ous ferrats sucats amb pa Fruita natural</p>	<p><b>27</b></p> <p>Patates guisades Cuixa de pollastre a la planxa Enciam amanit amb pastanaga i blat de moro Postres d'aniversari</p> <p>i per sopar...</p> <p>Sopa d'estrelles Albergínia farcida gratinada Fruita natural</p>
<p><b>30</b></p> <p>Sopa d'au amb meravella Llom de porc guisat amb verduretes Mandarina</p> <p>i per sopar...</p> <p>Minestra de verdures Rap a la planxa logurt natural</p>	<p><b>31</b></p> <p>Llenties estofades amb arròs Bastonets de lluç arrebossats Enciam amanit amb cogombre i olives negres logurt natural</p> <p>i per sopar...</p> <p>Coliflor al vapor Trita de ceba Fruita natural</p>	<p><b>1 Febrer</b></p> <p>Mongeta tendra amb patata Pollastre rostit amb verdures i herbes aromàtiques Plàtan</p> <p>i per sopar...</p> <p>Sopa de pistons Calamars a la romana amb amanida logurt natural</p>	<p><b>2 Febrer</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Trita de xampinyons Enciam amanit amb tomàquet verd i blat de moro Pera</p> <p>i per sopar...</p> <p>Crema de xampinyons Gall dindi a la planxa Fruita natural</p>	<p><b>3 Febrer</b></p> <p>Amanida verda amb formatge i pipes Canelons casolans gratinats Poma</p> <p>i per sopar...</p> <p>Sopa de verdures Hummus amb dips de pa Mel i mató</p>

## Febrer 2017

(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
---------	---------	----------	--------	-----------

<p><b>6</b></p> <p>Pèsols guisats amb patates Salsitxes de porc amb salsa de tomàquet Pera</p> <p>i per sopar... Sopa de galets Remenat d'ou i porro logurt natural</p>	<p><b>7</b></p> <p>Macarrons a la napolitana amb formatge ratllat Cruixents de pollastre arrebossat Enciam amanit amb olives negres i pastanaga Mandarina</p> <p>i per sopar... Crema de carbassó i pastanaga Lluç a la planxa Fruita natural</p>	<p><b>8</b></p> <p>Arròs a la cassola Llom de salmó a la planxa Enciam amanit amb col llombarda i api logurt natural</p> <p>i per sopar... Espinacs amb patates Llom de porc a la planxa Fruita natural</p>	<p><b>9</b></p> <p>Sopa de lluç amb pistons Trita de patata i ceba Tomàquet amanit amb olives verdes i orenga Poma</p> <p>i per sopar... Wok de verdures amb pernil Sonsos fregits logurt natural</p>	<p><b>10</b></p> <p>Crema de pastanaga i carbassa amb rostes de pa Vedella estofada amb patates Taronja</p> <p>i per sopar... Amanida amb fruita seca Pa amb tomàquet i formatge logurt natural</p>
---	---	---	---	---

<p><b>13</b></p> <p>Escudella barrejada (fideus, cigrons i mongetes seques) Carn d'olla (pollastre, pilota i verdura bullida) Pera</p> <p>i per sopar... Espirals saltats amb verdures i daus de tonyina logurt natural</p>	<p><b>14</b></p> <p>Mongeta tendra amb patata Ous durs amb salsa de tomàquet i cansalada Enciam amanit amb raves i olives verdes logurt natural</p> <p>i per sopar... Crema de pastanaga i rostes de pa Gall dindi a la planxa Fruita natural</p>	<p><b>15</b></p> <p>Llenties estofades amb arròs Fregidets d'abadejo Enciam amanit amb tomàquet vermell i pastanaga Plàtan</p> <p>i per sopar... Sopa de ceba Salsitxes de porc amb samfaina logurt natural</p>	<p><b>16</b></p> <p>Arròs caldós d'hortalisses Filet de lluç amb ceba, all i lloret al forn amb patates panadera Poma</p> <p>i per sopar... Patata i col Broqueta de pollastre i verdures Fruita natural</p>	<p><b>17</b></p> <p>Fideuà (sípia i gambes) amb allioli Filet de carn magra de porc a la planxa Enciam amanit amb remolatxa i blat de moro Mandarina</p> <p>i per sopar... Sopa d'estrelles Trita de patata i ceba amb amanida Fruita natural</p>
---	---	---	--	---

<p><b>20</b></p> <p>Espirals saltats amb pollastre i xampinyons amb formatge ratllat Filet de castanyola al forn amb salsa verda Enciam amanit amb tomàquet vermell i olives negres Taronja</p> <p>i per sopar... Purè de patates Llom de porc a la planxa amb pastanaga ratllada logurt natural</p>	<p><b>21</b></p> <p>Cigrons estofats amb espinacs Trita de bacallà Enciam amanit amb raves i pastanaga Pera</p> <p>i per sopar... Sopa amb pasta Sardines al forn amb tomàquet gratinat Fruita natural</p>	<p><b>22</b></p> <p>Col amb patata Rodó de vedella al forn amb saltat de bolets Mandarina</p> <p>i per sopar... Arròs amb verdures Llenguado a la planxa Fruita natural</p>	<p><b>23</b></p> <p>DINAR DELS SOMNIATRUITES Amanida amb dauets de truita, cansalada, pipes i vinagreta Botifarra de porc al forn Xips de moniato Postres Lladres</p> <p>i per sopar... Verdures gratinades Ou sucant amb pa Mel i mató</p>	<p><b>24</b></p> <p>DINAR AMAGAT</p> <p>i per sopar... Pastís de verdures i carn al forn gratinat Broquetes de fruita amb xocolata negra</p>
--	--	---	---	--

<p><b>27</b></p> <p>Mongeta tendra amb patata Hamburguesa d'au a la planxa amb salsa de tomàquet Pera</p> <p>i per sopar... Gall dindi amb samfaina i flamet d'arròs Fruita natural</p>	<p><b>28</b></p> <p>Llacets saltats amb ceba i cansalada amb formatge ratllat Llom de porc al forn amb salsa d'ametlles Plàtan</p> <p>i per sopar... Sopa de pistons amb cigrons Lluç a la planxa amb amanida logurt natural</p>	<p><b>1 Març</b></p> <p>Mongetes seques estofades amb pastanagues Calamars a la romana casolans Verdes i col llombarda logurt natural</p> <p>i per sopar... Crema de carbassó Trita a la francesa Fruita natural</p>	<p><b>2 Març</b></p> <p>Arròs amb verdures Filet de lluç amb ceba, all i lloret al forn Enciam amanit amb cogombre i olives negres Taronja</p> <p>i per sopar... Minestra de verdures Vedella a la planxa logurt natural</p>	<p><b>3 Març</b></p> <p>Caldo de gallina amb estrelletes Trita de patata i ceba Enciam amanit amb tomàquet verd i blat de moro Poma</p> <p>i per sopar... Coliflor gratinada Rap a la planxa Fruita natural</p>
---	--	--	--	---

## Març 2017

(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

**6**

Fideus a la cassola  
Trita de formatge  
Enciam amanit amb tomàquet  
vermell i olives negres  
Taronja

i per sopar...  
Espinacs saltats amb gambetes  
Gall dindi a la planxa  
logurt natural

### Dimarts

**7**

Crema de verdures de temporada amb rostes de pa  
Filet de castanyola al forn amb salsa de tomàquet  
Patates rosses  
Pera

i per sopar...  
Sopa de lletres  
Croquetes casolanes amb amanida  
Fruita natural

### Dimecres

**8**

Arròs saltat amb cansalada  
Mandonguilles de vedella a la jardineria  
Poma

i per sopar...  
Crema de verdures de temporada  
Trita de riu al forn amb ceba, tomàquet i patates  
logurt natural

### Dijous

**9**

Cigrons estofats amb espinacs  
Fregidets d'abadejo  
Enciam amanit amb col llombarda i blat de moro  
logurt natural

i per sopar...  
Purè de patates gratinat  
Vedella amb salsa de xampinyons  
Fruita natural

### Divendres

**10**

Patates guisades  
Cuixa de pollastre a la planxa  
Enciam amanit amb pastanaga i blat de moro  
Plàtan

i per sopar...  
Pizza al gust amb base de colïffor  
logurt natural amb panses

**13**

Sopa d'au amb meravella  
Llom de porc guisat amb verdures  
Mandarina

i per sopar...  
Arròs xinès  
Amanida amb fruita seca  
Fruita natural

**14**

Llenties estofades amb arròs  
Trita de bacallà  
Enciam amanit amb cogombre i olives negres  
logurt natural

i per sopar...  
Sopa de ceba  
Orada al forn amb salsa vinagreta  
Fruita natural

**15**

Mongeta tendra amb patata  
Pollastre rostit amb verdures i herbes aromàtiques  
Taronja

i per sopar...  
Cuscús amb verdures i tonyina  
logurt natural

**16**

Arròs amb salsa de tomàquet  
Bastonets de lluç arrebossats  
Enciam amanit amb tomàquet verd i blat de moro  
Pera

i per sopar...  
Crema d'albergínia  
Gall dindi a la planxa  
Fruita natural

**17**

Amanida verda amb formatge i pipes  
Canelons casolans gratinats  
Poma

i per sopar...  
Amanida verda  
Pa amb tomàquet i sardines al forn  
logurt natural

**20**

Pèsols guisats amb patates  
Salsitxes de porc amb salsa de tomàquet  
Mandarina

i per sopar...  
Sopa de pistons  
Seitons arrebossats amb amanida  
Fruita natural

**21**

Macarrons a la napolitana amb formatge ratllat  
Cruixents de pollastre arrebossat  
Enciam amanit amb olives negres i pastanaga  
logurt natural

i per sopar...  
Bledes amb patata  
Remenat d'ou amb bolets  
Fruita natural

**22**

Crema de pastanaga i carbassa amb rostes de pa  
Vedella estofada amb verdures  
Patates rosses  
Pera

i per sopar...  
Arròs saltat amb verdures  
Bacallà a la planxa  
logurt natural

**23**

Sopa de lluç amb pistons  
Trita de patata i ceba  
Enciam amanit amb col llombarda i api  
Poma

i per sopar...  
Fideus amb verdures  
Amanida amb tires de pollastre  
Fruita natural

**24**

Arròs a la cassola  
Filet de lluç a la planxa  
Tomàquet amanit amb olives verdes i orenga  
Maduixes amb suc

i per sopar...  
Sopa d'estrelles  
Torrada d'escalivada i anxova  
logurt natural

**27**

Brou de carn amb galets  
Gall dindi guisat a la jardineria  
Pera

i per sopar...  
Mongeta i patata  
Calamars a la romana amb amanida  
logurt natural

**28**

Mongeta tendra amb patata  
Ous durs amb salsa de tomàquet i cansalada  
Enciam amanit amb raves i olives verdes  
Taronja

i per sopar...  
Sopa d'arròs  
Sandvitx integral amb tomàquet, enciam i tonyina  
Fruita natural

**29**

Cigrons estofats amb espinacs  
Croquetes de bacallà  
Enciam amanit amb tomàquet vermell i pastanaga  
Plàtan

i per sopar...  
Crema de porros  
Pollastre a la planxa  
Fruita natural

**30**

Arròs caldós d'hortalisses  
Llom de salmó al forn amb oli d'oliva i anet amb patates panadera  
Poma

i per sopar...  
Crepes d'espinacs i formatge  
Hamburguesa de vedella a la planxa  
logurt natural

**31**

Fideuà (sípia i gambes) amb allíoli  
Filet de carn magra de porc a la planxa  
Enciam amanit amb remolatxa i blat de moro  
Postres d'aniversari

i per sopar...  
Amanida verda  
Trita de patata i ceba amb pa i tomàquet  
Fruita natural



Arròs, llenties, cigrons i mongetes seques



Producte làctic



Empresa sostenible

Menús supervisats per Silvia Gutiérrez Dietista-Nutricionista col.nºCAT000636

## Abril 2017

(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
<p><b>3</b></p> <p>Espirals saltats amb pollastre i xampinyons amb formatge ratllat Filet de castanyola al forn amb salsa verda Enciam amanit amb tomàquet vermell i olives negres Kiwi</p> <p>i per sopar... Sopa d'arròs Gall dindi a la planxa amb carbassó arrebossat logurt natural</p>	<p><b>4</b></p> <p>Llenties estofades amb arròs Trita de formatge Enciam amanit amb olives verdes i col llombarda Pera</p> <p>i per sopar... Crema de carbassa Llibrets de porc amb formatge Fruita natural</p>	<p><b>5</b></p> <p>Caldo de gallina amb estrelletes Pollastre rostit amb verdures i herbes aromàtiques Mandarina</p> <p>i per sopar... Sopa de pistons i cigrons Filet de rosada a la planxa amb amanida logurt natural</p>	<p><b>6</b></p> <p>Col amb patata Porc guisat a la jardineria Poma</p> <p>i per sopar... Amanida verda Trita de xampinyons Fruita natural</p>	<p><b>7</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Hamburguesa de vedella a la planxa Enciam amanit amb raves i pastanaga Xips i refrescs Crema de xocolata</p> <p>i per sopar... Llobarro al forn amb patates i carbassó Fruita natural</p>

## Agricultura sostenible

**F**ruits Sagarra Distribució i 7 i TRIA han optat des de fa molt de temps per buscar proveïdors estratègics, directament a l'origen. En els últims anys, però, han fet una aposta forta en la recerca de proveïdors de verdures el més sostenibles possibles.

Aquesta recerca està enfocada en tres aspectes molt importants per a nosaltres:

- Productors de proximitat, de manera que podem fer un seguiment de prop de tota la producció, minimitzar els costos mediambientals de transport i revertir el negoci sobre empreses de les zones properes.
- Apostar per varietats de gran qualitat gastronòmica que escapen, per exemple, del típic enciam iceberg, buscant d'altres més gustoses com Trocadero, Meravella i Romà.
- Producció sostenible (RESIDU "0" D'INSECTICIDA QUÍMIC), que evita fer servir insecticides de síntesi química.

Els nostres agricultors opten per sistemes de control, per les plagues d'insectes, per productes que NO siguin de síntesi química. Es fan servir com a matèries actives substàncies derivades de l'activitat microbiana o substàncies vegetals que tenen un efecte insecticida per les plagues diana i que estan permesos en l'agricultura ecològica.

D'aquesta manera podem assegurar que els productes subministrats sota aquesta denominació no tenen residus d'insecticides de síntesi química.

De bon matí, Pere Esgleas ens porta dels seus camps de Cabrera de Mar: enciams, bledes, julivert, col, escarola i altres verdures. Les seves collites, amb 0% insecticides químics, són venudes i distribuïdes per Fruits Sagarra Grup a les escoles de 7 i TRIA.

Fotos de Pere Esgleas

# Cuina pedagògica

Volem fer de l'acte de menjar un moment per al creixement humà.

**A** 7 i TRIA entenem l'alimentació com una funció biològica i al mateix temps social i cultural, per això fa 10 anys vam incorporar la cuina per a col·lectivitats dins del nostre projecte educatiu donant-li una visió pedagògica.

Fruit d'aquesta fusió, neix un nou concepte, la cuina pedagògica.

Atès aquest enfocament, elaborem de forma transversal un projecte únic que comprèn ambdós conceptes, pedagògic-cuina, i en facilita l'aplicació i potencia tant la part educativa com nutricional. Les dues tenen el mateix origen: la dieta equilibrada i la transmissió d'hàbits i valors amb l'objectiu de fer de l'acte de menjar un moment per al creixement humà. Així doncs, al llarg del curs és habitual amagar el dinar el dia de Carnaval, o trobar per dinar llegendes i poemes i delícies de drac el dia de Sant Jordi. A més, aprofundim en les festes tradicionals del nostre territori.

Seguint aquesta formulació, són vuit les festes que celebrem als menjadors...

- A l'octubre donem la benvinguda a la tardor amb un deliciós dinar de temporada.
- Al novembre experimentem un dinar sensorial, on els més petits degusten els àpats a través dels sentits, amb els ulls tapats, amb un combinat d'explosives textures...
- Acabem el trimestre amb un clàssic dinar de Nadal, com a casa, escudella i canelons, per llepar-nos-en els dits.
- Al febrer despertem amb el dinar del somiatruites, que es celebra el Dijous Llarder, i tot just al dia següent... el dinar s'ha amagat, avui el Sr. Carnestoltes ha fet de les seves.
- Per Sant Jordi, arriben els contes i les llegendes, els castells, els bufons i el menjar amb les mans.
- Acabem el curs amb dues grans festes, un dinar popular al pati, dinar de festa major, amb xaranga, capgrossos i gegants i l'especial dinar de revetlla, per donar la benvinguda a l'estiu i acomiadar-nos fins al curs vinent.



# Els equips pedagògics i de cuina, cada dia més formats

**A** 7 i TRIA tenim del tot clara l'enorme importància de formar els nostres equips. D'una bona formació continuada, pensem, en depèn, en gran mesura, l'èxit final de la feina i la satisfacció dels clients. Diguem-ho de manera més senzilla: en depèn que aquell grup de nens estigui més content i més còmode al menjador i al pati; que aquelles famílies expliquin, satisfetes, que al menjador de la seva escola s'hi fa molt bona feina; que l'equip directiu d'aquell altre centre no dubti en recomanar l'equip de menjador per al curs següent; que l'atmosfera que es respira en cadascun dels menjadors i cuines sigui profundament educativa.

Perquè la formació, d'això n'estem convençuts, ofereix eines pràctiques per afrontar la feina diària (incloses les situacions difícils) i augmenta la motivació d'aquells equips que la reben.

Formar els equips, doncs, i fer-ho de manera amena i pràctica, és un repte. Un repte fascinant. Entendre quines necessitats tenen els coordinadors/res, monitors/res i cuiners/res... i buscar una manera útil de donar-hi resposta. Entendre quines són les situacions quotidianes que cal gestionar... i provar d'oferir recursos per resoldre-les. Entendre que formant els equips pedagògics i de cuina, tots hi guanyem molt.

En tot aquest projecte tan fascinant (que fem amb la col·laboració d'Útil, empresa de formació i assessorament) ja fa temps que s'hi treballa, a 7 i TRIA. S'han format ja diversos equips arreu de Catalunya, amb un alt grau de satisfacció. Vol dir que avancem en la direcció correcta i que, per tant, la motivació per seguir formant és ben alta.

Des d'un primer moment, hem entès que la formació serà més exitosa si la plantejem a mida. És a dir, allò que, finalment, es treballa en cada escola és allò que el seu equip necessita. Això no obstant, partim d'alguns continguts generals, que responen a necessitats habituals:

- D'una banda, treballem eines pràctiques de relació i comunicació amb els infants: com afrontem situacions d'infants amb conductes disruptives? Com podem ajudar-los a gestionar els seus conflictes? Per què els infants fan el que fan i com podem connectar millor amb ells? De quina manera podem generar un clima de menjador adient?

*Formant els equips pedagògics i de cuina, tots hi guanyem molt*



- D'altra banda, oferim eines als equips: com podem gestionar els nostres propis conflictes i treballar més en equip? Quines eines podem fer servir per reduir el nostre estrès i millorar la nostra situació emocional?

Els equips pedagògics i de cuina de 7 i TRIA són els que estan, cada dia, amb els infants. I fan, amb ells, una tasca educativa de primeríssim nivell: els ajuden a crear hàbits saludables, a socialitzar-se millor, a sentir-se cada dia més segurs. A créixer, en definitiva. Compensen, de vegades, mancances familiars i sempre, sempre, hi són per ajudar.

El projecte de formació continuada que hem iniciat, doncs, té tot el sentit del món. Perquè treballar amb aquests equips, escoltant-los i compartint maneres de treballar, té, en el fons, l'objectiu més important de tots: aprofitar l'estona meravellosa que som amb els infants per educar-los millor.

**Albert Lacruz**  
Pedagog, coordinador d'Útil  
[www.utilpd.com](http://www.utilpd.com)