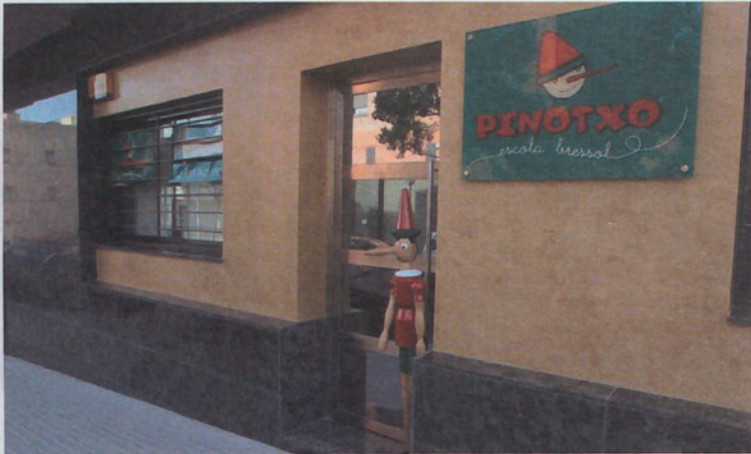


Xavier Solanas



Façana de la nova Escola Bressol Pinotxo i vista general del pati.

Xavier Solanas



L'ESCOLA BRESSOL PINOTXO DE GRANOLLERS AL CARRER JOSEP M. DE SAGARRA, ES PRESENTÀ EN SOCIETAT. Tot just quan els centres escolars de tota mena fan les seves planificacions de cara al curs que ve, dissabte passat celebrà una jornada de portes obertes l'Escola Bressol Pinotxo del carrer Josep Maria de Sagarra, 25 de Granollers, una nova proposta escolar que, a aquest nivell, ofereixen per als nens de 1r cicle de 0 a 3 els responsables d'aquest Centre d'Educació Infantil privat autoritzat pel Departament d'Educació de la Generalitat i que serà dirigit, a partir de l'1 de setembre, per la granollerina **Núria Palau**. Amb aquesta nova aposta Granollers comptarà amb un nou centre en un sector que necessita sempre moltes places i professionals preparats que donin resposta a les necessitats actuals, tant pel que fa al nombre de places com a la disposició horària, tan necessària perquè sigui realment un equipament que realitzi una bona tasca. En aquest sentit cal dir que aquest centre, que disposarà de tres educadores i

una més de suport, així com de personal no docent, tindrà un horari que anirà des de 2/4 de 8 del matí fins a les 7 de la tarda, iniciant el curs l'1 de setembre i finalitzant a finals de juliol. Amb una capacitat per a 39 nens, el centre es presenta com un equipament que tindrà la seva zona d'influència en la zona del Passeig de la Muntanya, Font Verda i la Torreta. En el decurs de la jornada de portes obertes els veïns i persones interessades van poder veure "in situ" les característiques d'una Escola Bressol nova que ha estat construïda per aquest fi i que té com a objectiu, segons que ha declarat la seva directora **Núria Palau**, "ajudar als nens en el seu desenvolupament físic, psíquic i neurològic". L'Escola disposa d'un pati de 150 m2 i una sala de psicomotocitat i cuina pròpia amb menús que elaboraran metges i dietistes. El seu projecte educatiu, recalca la Núria, "es basa en l'aprenentatge a través del joc per la descoberta d'un mateix i de l'entorn natural i social". **RdV**

GUIA DE RESTAURANTS

**SUGGERIMENTS DIARIS
CUINA DE MERCAT**
Servei de Carta Dinar - Sopar
Menú dies festius
CORRÓ D'AMUNT - Les Franqueses
Telèfon 93 871 01 51
(Tancat els dimarts excepte festius)

**BODES-BATEJOS-COMUNIONS
EMPRESSES-BANQUETS**
Gran varietat de menús, esmorzars
i servei a la carta
GRAN TERRASSA D'ESTIU
Ctra. Vallldoriolf s/n - Vilanova del Vallès
Telf. 93 842 02 76

**RESTAURANT - MASIA
CAN PAGES VELL**
CASAMENTS, BANQUETS
I COMUNIONS
MENÚ DIARI I CARTA
• Dilluns Tancat
Ctra. de Canovelles a l'Ametlla - Tel. 93 849 23 80
Fax 93 861 50 35 - L'Ametlla del Vallès (Barcelona)

LA MASIA
Dimarts tancat
Avda. Torregassa, 77 - Tel. 93 843 00 02
L'AMETLLA DEL VALLÈS

**BAR RESTAURANT
Baix Montseny**
SALONS PER BANQUETS
I CASAMENTS
**SOPAR BALL
TOTS ELS DISSABTES
MÚSICA EN VIU**
Per informació i reserves de taules
al tel: 93 841 12 55
Ctra Comarcal 251 - Vilalba Sassera

Ca la Queco
¿Quieres divertirte?
ii Ven a cenar !!
- Cena con música y Haraoke -
- Todos los sábados -
Información y reservas **Tel. 93 849 80 12**
POL. IND. CONGOST - CAMÍ DE PARETS, S/N
08400 GRANOLLERS

GASTRONOMIA

CONEJO ESTOFADO



INGREDIENTES

- 1 conejo de 1 1/2 Kg
- 200 grms de tocino
- 4 zanahorias
- 2 nabos
- 2 cucharadas de piñones
- 100 grms de manteca
- 3 cebollas
- 1/2 Kg de patatas
- 2 dientes de ajo
- 1 vaso de sidra
- 2 cucharadas de harina
- perejil
- orégano
- pimienta molida
- aceite y sal

PREPARACIÓN (para 4 personas)

- 1.- Limpiar y trocear el conejo.
- 2.- Pelar y picar las cebollas y los dientes de ajo. Triturar el perejil.
- 3.- Cortar el tocino en cuadrados.
- 4.- Pelar la patatas, los nabos, y las zanahorias y trocearlo todo.
- 5.- Machacar los piñones. Añadir la harina y rociar la sidra.
- 6.- En una cazuela con la mitad de la manteca, rehogar las patatas, los nabos, las zanahorias y rociar todo ello con la mezcla del mortero. Añadir orégano, sal, pimienta, y aceite.
- 7.- Dejar la cazuela a fuego muy lento y, mientras, en una sartén con el resto de manteca, freír el tocino y el conejo y unir al resto de la cazuela.
- 8.- En la grasa anterior, sofreír la cebolla, el ajo y el perejil.
- 9.- Agregarlas al conejo, con un vasito de agua y dejar la cazuela a fuego lento hasta quedar bien tierno.