



Felicidades
ANDALUCÍA

28
feb.
26



COLEGIO
SIERRA
NEVADA

CRONICAS DEL SIERRA **vol. 57**
enero-febrero 2026

FECHAS IMPORTANTES!

enero

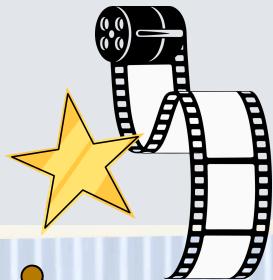
Martes 27 de enero

3º TALLER
BUCODENTAL



Miércoles 28 de enero

AULA TEATRPO
ACTIVIDAD-VISITA CINE



Viernes 30 de enero

12:00 h DÍA DE LA PAZ.

CANCIÓN SIGNADA todo el alumnado del centro



TODO EL ALUMNADO Y PROFESORADO VENDRÁ VESTIDO
DE BLANCO, AL MENOS LA PARTE DE ARRIBA



La interpretación se compartirá más adelante
en redes y Classroom a las familias

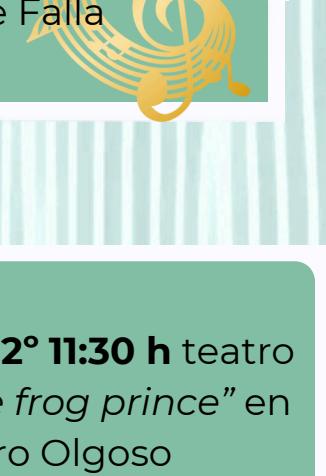
FECHAS IMPORTANTES!

febrero

Jueves 5 de febrero

COBRO RECIBOS DE COMEDOR DE ENERO

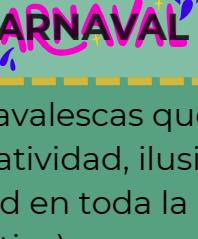
- 5º y 6º 12 h
Concierto OCG
auditorio
Manuel de Falla



Martes 10 de febrero



- 5º y 6º 9:45 h
teatro bilingüe
"treasures island"
en Isidro Olgoso



- 1º y 2º 11:30 h teatro
"the frog prince" en
Isidro Olgoso

Miércoles 11 de febrero

Jueves 12 de febrero

Viernes 13 de febrero

CARNAVAL

(Se llevarán las consignas carnavalescas que se indiquen para fomentar la creatividad, ilusión, participación y complicidad en toda la Comunidad Educativa)

Lunes 16 de febrero

- 2ºA 10:30h
- 5 años C 12:00h
- 5 años A 13:00h

Martes 17 de febrero

- 4ºC 9:15h
- 4ºA 10:30h
- 5 años B 12:00h
- 4ºB 13:00h

ARTE PARA APRENDER



Miércoles 18 de febrero

- 2ºC 13:00h

Jueves 19 de febrero

- 2ºB 9:15h



del 15 de febrero
al 5 de marzo

Plazo primer pago
viaje de estudios 6º

Lunes 23 de febrero

- 2ºB Biblioteca Fco. Ayala
- 16:15 h Jornada Puertas Abiertas
Familias nuevo ingreso
(3 años curso 26/27)

en el comedor CEIP Sierra Nevada

- 17:00 h Jornada Puertas Abiertas
en IES Pedro Soto de Rojas
(para familias de 6º)
- 19:00 h Aula de excelencia



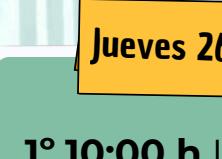
Miércoles 18 de febrero

- 3º Huerto Alegre

- AULA TEATRATO
Actividad nieve en
Sierra Nevada



Martes 24 de febrero



4ºA Biblioteca
Fco. Ayala

Jueves 26 de febrero



1º 10:00 h Isla Verde Itinerante
(en el centro)



Viernes 27 de febrero

- 3ºA Biblioteca Fco. Ayala



CELEBRACIÓN DÍA DE ANDALUCÍA
Todo el alumnado del Centro



FECHAS IMPORTANTES!

marzo

Lunes

02 de marzo

No lectivo

Día de la comunidad educativa

Jueves 5 de marzo

5º Esquí en
Sierra Nevada

Viernes 6 de marzo

- **6º 12 h Visita IES Pedro Soto de Rojas**
(el alumnado reflejará previamente por escrito todas sus dudas e inquietudes)

COBRO RECIBOS DE
COMEDOR FEBRERO"

Sábado 7 de marzo al viernes 13 de marzo

MOVILIDAD ERASMUS

ALUMNADO 6º
SELECCIONADO



Erasmus+

PIOMBINO



INFORMACIONES VARIAS

SUSTITUCIÓN DE TABLEROS DE MINIBASKET Y REPARACIÓN PAVIMENTO PATIO DE INFANTIL:

Todas las peticiones realizadas desde el centro

Informe ante cuestiones trasladadas a AMPA al respecto por algunas familias

Respecto a la subsanación de ambas deficiencias el ayuntamiento determina que no están catalogadas en el mantenimiento de centros educativos (aunque en el caso de los tableros han estudiado hasta los últimos días la posibilidad de hacerla efectiva). La única opción es que el centro corra a cargo con las mismas como cualquier obra menor (pago de tasas y presentación de declaración responsable).

Hemos procedido a la actualización de petición del presupuesto a comercio local de tableros de minibasket (del que informábamos en boletín anterior) y se van a realizar los trámites necesarios

ELECCIONES A DIRECCIÓN DEL CENTRO

Según publicación en BOJA, la única candidatura presentada y admitida en la publicación provisional es la del actual director del centro.

INSTRUCCIONES y CALENDARIO que regulan todo el proceso

VIAJE DE ESTUDIOS DE 6º

Información sobre el programa excursión a **Cazorla multiaventura 3 días.**
10, 11 y 12 de junio 2026 | 6º PRIMARIA.

+ info

Recuerden, que tal y como está recogido en el reglamento de organización y funcionamiento, **está prohibido** el uso por parte del alumnado de teléfonos móviles y/o dispositivos electrónicos con telefonía y redes sociales.

Leer, conversar y crecer juntos

LECTURA, CAFÉ Y FAMILIAS

¿Por qué unirte al club de lectura del Sierra?

1 Porque leer y compartir, nos ayuda a reflexionar sobre la educación, las emociones y los retos de acompañar a nuestros hijos en su crecimiento.

2 Porque muchas veces necesitamos un espacio solo de adultos donde pasar un tiempo tranquilos, sin prisas, para escuchar y ser escuchado/a, en un ambiente cercano y acogedor.

3 Porque compartir experiencias enriquece. Cada familia vive situaciones distintas, pero las inquietudes son comunes. Hablarlas nos ayuda a sentirnos acompañados y a aprender unos de otros.

4 Porque tu opinión cuenta. Las lecturas son elegidas por los asistentes. En este nuevo comienzo arrancamos con una propuesta común y luego decidimos el próximo entre todos/as.

PROPIEDAD

5 EL NIÑO FILOSOFO: cómo enseñar a los niños a pensar por sí mismos.
Jordi Nomen



TE ESPERAMOS EL LUNES
26 DE ENERO- 18:15 H
BIBLIOTECA DEL COLE

POR LA SEGURIDAD DEL ALUMNADO



POR FAVOR, NO ESTACIONE EN LA ACERA.

SE AVISARÁ A POLICÍA

II EDICIÓN

ESPACIOS PARA LA CONCILIACIÓN DE MUJERES EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD

SERVICIO GRATUITO DE CUIDADO PROFESIONAL PARA MENORES.

**DIRIGIDO A NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE 0 A 16 AÑOS
(HASTA 21 AÑOS SI HAY DISCAPACIDAD).**

ACTIVIDADES DE OCIO, CONVIVENCIA, HÁBITOS SALUDABLES Y DESARROLLO SOCIOEMOCIONAL.



¿Qué ofrecemos?

- Cuidado profesional en espacios seguros.
- Actividades de ocio y desarrollo personal.
- Acompañamiento puntual al hogar o centro educativo en casos especiales.
- Apoyo integral a familias: Orientación, acompañamiento y asesoramiento en gestiones.
- Refuerzo de competencias parentales.
- Conexión con recursos del barrio

¡Entra al espacio de

Sentido Inverso!



676 22 84 56

Correo de contacto:

educacion@sentidoinverso.org

HORARIOS

Tardes durante el periodo lectivo.

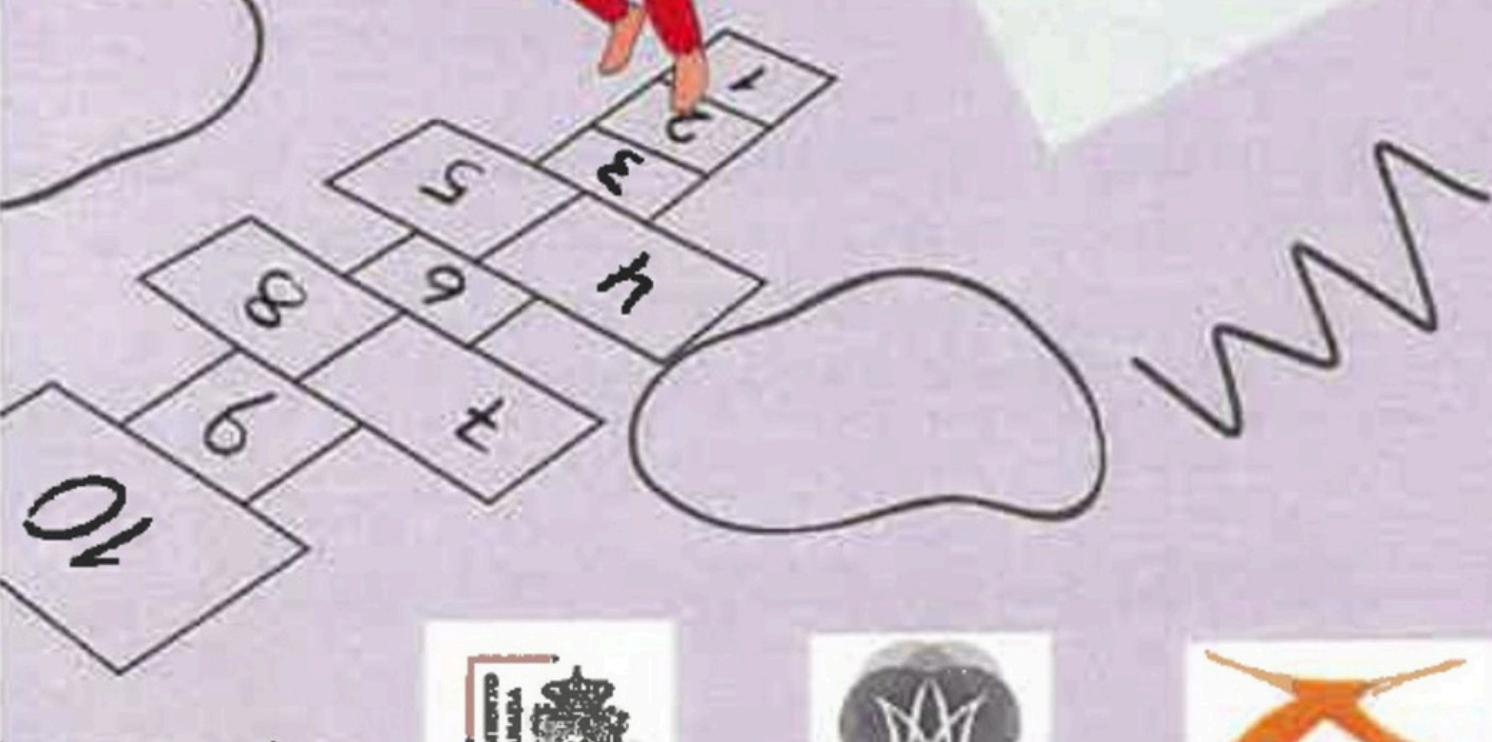
Mañanas en verano.

Horarios flexibles según necesidades familiares.

Granada

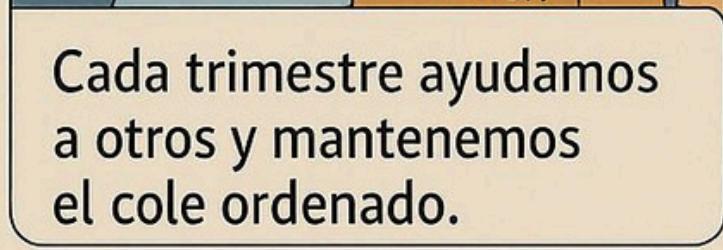
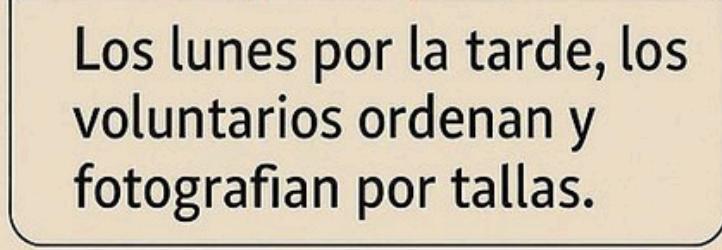
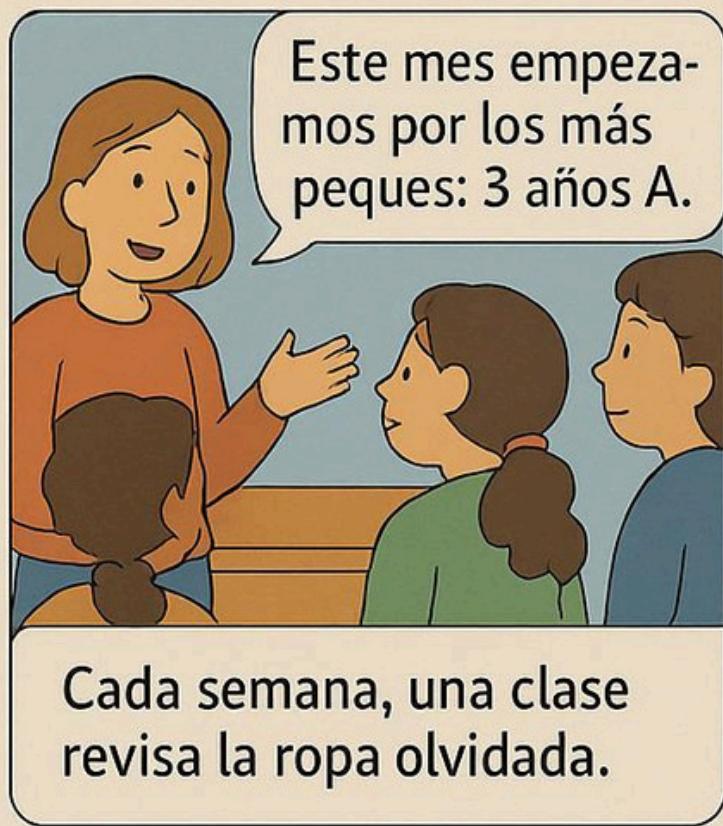
Distrito Zaidín y

Norte

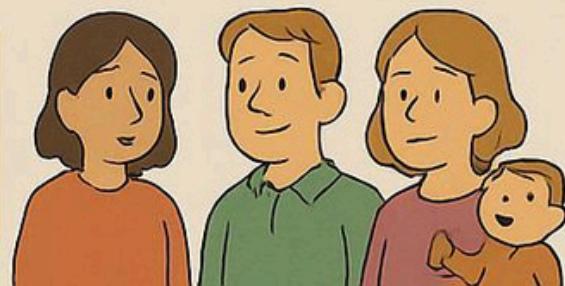


La ropa perdida no se pierde más!

CEIP Sierra Nevada



**¡Entre todos cuidamos el cole
y enseñamos responsabilidad
a nuestros hijos!**



COMEDOR ESCOLAR

MENÚ ENERO 2026

				1 FESTIVO	2 FESTIVO
5 FESTIVO	6 FESTIVO	7 Guisado de lentejas con verduras (cebolla, zanahoria y pimiento) y boniato(12) Croquetas de bacalao con patatas ecológicas gajo al horno(1,3,4) Fruta de temporada	8 Crema de calabacín, puerro, zanahoria, boniato y picatostes(1) Hamburguesita casera de pollo con ensalada de tomate y zanahoria rallada Yogur griego natural(7)	9 Sopa de verduras con fideos(1) Filete de gallo a la plancha con ensalada de manzana y nueces(4,8) Fruta de temporada	
12 Sopa de verduras con letras(1) Chuletas de pavo a la plancha con salsa de verduras casera y tomatito picado Fruta de temporada	13 Crema de calabaza, zanahoria y cebolla Guiso de salmón con verduras (pimiento y cebolla) y patatas ecológicas(4) Fruta de temporada	14 Arroz del Sierra: con carne de cerdo, pimiento, cebolla, tomate y ajo Tortilla francesa con ensalada de canónigos, tomate, zanahoria, maíz y manzana(3) Fruta de temporada	15 Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y huevo cocido(3) Potaje de habichuelas con verduras y patata ecológica(12) Yogur griego natural(7)	16 Macarrones integrales con salteado de tomate, calabacín y cebolla(1) Rosada a la plancha con ensalada de tomate y aguacate(4) Fruta de temporada	
19 Lacitos integrales con dados de tomate, champiñones y calabacín salteados(1) Ensalada César(pollo, lechuga, tomate, queso y picatostes)(1,7) Fruta de temporada	20 Crema de judías verdes, calabaza, zanahoria y puerro Guisado de albóndigas de pollo con patatas ecológicas en salsa de verduras(1,3,6,10) Fruta de temporada	21 Patatas ecológicas en ajopollo(1,8) Merluza al horno con ensalada de tomate, zanahoria y maíz dulce(4) Fruta de temporada	22 Arroz caldoso de zanahoria, cebolla y calabacín Tortilla de espárragos verdes con ensalada de tomate y aguacate(3) Yogur griego natural(7)	23 Ensalada de tomate, zanahoria, aguacate, maíz y atún(4) Potaje de garbanzos con verduras y patata ecológica(12) Fruta de temporada	
26 Arroz a la cubana con huevo(3) Tacos de pollo con verduras y ensalada de tomate y zanahoria rallada (1) Fruta de temporada	27 Guisado de lentejas con verduras (cebolla, zanahoria y pimiento) y patata ecológica(12) Tortilla de champiñones con ensalada de canónigos, tomate, zanahoria, maíz y manzana(3) Fruta de temporada	28 Crema de brócoli, cebolla y patata ecológica Bacalao a la plancha con ensalada de manzana y nueces(4,8) Fruta de temporada	29 Ensalada de tomate, zanahoria, aguacate, maíz y atún(4) Alubias con verduras y boniato(12) Yogur griego natural(7)	30 Macarrones integrales a la boloñesa(1) Sopa juliana Fruta de temporada	

Alérgenos: 1. Cereales con gluten. 2. Crustáceos. 3. Huevo. 4. Pescado. 5. Cacahuete. 6. Soja. 7. Lácteos. 8. Frutos secos. 9. Apio. 10. Mostaza. 11. Granos de sésamo.

12. Sulfitos. 13. Altramuces. 14. Moluscos

Frutas de temporada: Kiwi, mandarina, manzana, naranja, granada, caqui, pera, piña y plátano

Clic para ver en pdf



ADAPTACIONES SOBRE EL MENÚ DE ENERO 2026

(teniendo en cuenta los distintos tipos de alergias e intolerancias)

	Adaptación frutas		Sin cerdo		Sin frutos secos		Sin gluten		Sin huevo y frutos secos
	Sin huevo		Sin lactosa		Sin pescado		Sin huevo y PLV		Sin sésamo, pescado azul, marisco, gambas y aguacate

IDEAS DE CENAS SALUDABLES

				1 FESTIVO	2 FESTIVO
5 FESTIVO	6 FESTIVO	7 Crema de calabacín, cebolla, puerro y patata Pechuga de pollo a la plancha con hierbas provenzales Fruta de temporada	8 Huevos rotos con patata, pimientos verdes y jamón Fruta de temporada	9 Ramen saludable: caldo de huesos, fideos de arroz, zanahoria, puerro y huevo duro Yogur griego natural	
12 Sopa de verduras y pollo con tapioca Revuelto de setas y alcachofas Yogur griego natural	13 Crema de zanahoria y coliflor Hamburguesitas de ternera con patatas gajo Fruta de temporada	14 Caldereta de merluza con guisantes, zanahoria, cebolla, tomate y patata Fruta de temporada	15 Ensalada de lechuga, tomate, pepino y picatostes de pan integral tostado Huevo a la plancha con pisto de verduras casero Fruta de temporada	16 Quiche casera de queso, verduras y taquitos de jamón cocido (>85% de carne) Fruta de temporada	
19 Crema de champiñones y patata Hamburguesitas caseras de salmón y brócoli Yogur griego natural	20 Tortilla de patatas, calabacín y cebollita Fruta de temporada	21 Sopa de huesos con letras Brochetas de pollo con pimiento verde Fruta de temporada	22 Lomo de cerdo salteado con zanahoria, puerro y calabacín con acompañamiento de quinoa Fruta de temporada	23 Crepes de jamón, queso y guacamole Fruta de temporada	
26 Montaditos de pan integral, tomate, queso fresco, orégano y sardinas Fruta de temporada	27 Hervido valenciano con pavo desmenuzado Fruta de temporada	28 Crema de calabaza, puerro y calabacín con huevo duro a daditos por encima Fruta de temporada	29 Solomillo de cerdo con champiñones, espárragos verdes y patatas gajo al horno Fruta de temporada	30 Sopa cubierta: caldo de pollo, ajo, zanahoria hervida, fideos y pollo desmenuzado Yogur griego natural	

NUTRI-RECETA: GALLETTAS DE JENGIBRE



Ingredientes:

- 220g de Harina de avena
- 50mL de AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra)
- 2 Huevos M/L
- 3 Dátiles medjoul
- 1 Cucharada sopera de jengibre en polvo
- 1/3 de cucharilla de bicarbonato sódico
- 1 Pizca de sal

Preparación:

1. Haz una mezcla homogénea con los huevos, el AOVE, los dátiles (yo los pongo previamente a remojo para que estén blanditos), el jengibre, el bicarbonato y la sal.
2. Añade tu mezcla a la harina y amasa. Cuando tengas una bolita, ponla en un recipiente y tápala con film.
3. Déjala en la nevera al menos 2 horas, para que se espese bien.
4. Con un rodillo extiende la masa en papel de horno. Utiliza moldes navideños para crear tus galletas navideñas.
5. Métilas al horno 15-20 min a 180°C.
6. Déjalas enfriar y decoralas al gusto ¡Listo!

COMEDOR ESCOLAR

MENÚ FEBRERO 2026

2	Arroz caldoso con verduras(9) Croquetas caseras de bacalao con ensalada de lechuga, tomate y manzana(1,3,4) Fruta de temporada	3	Ensalada Caprese: queso fresco, tomate y orégano(7) Potaje de garbanzos con verduras y boniato(12) Fruta de temporada	4	Crema de judías verdes, calabaza, zanahoria y puerro Salmón al horno con patatas ecológicas gajo al horno(4) Fruta de temporada	5	Patatas ecológicas en ajopollo(1,8) Pechuga de pollo a la plancha con ensalada de tomate y AOVE Yogur griego natural(7)	6
9	Espaguetis integrales con salsa de verduras(1) Muslitos de pollo deshuesado con patatas ecológicas al horno Fruta de temporada	10	Ensalada griega(7) Lentejas con patata ecológica y verdura(12) Fruta de temporada	11	Crema de calabacín, zanahoria y patata ecológica Filete de gallo a la plancha y ensalada de lechuga y pepino(4) Fruta de temporada	12	Arroz del Sierra: con pollo, cerdo y verduritas Tortilla de calabacín y cebolla con ensalada 4 colores(3) Yogur griego natural(7)	13
16	Espirales integrales con salsa de verduras casera(1) Tortilla de espárragos verdes con ensalada de tomate y zanahoria rallada(3) Fruta de temporada	17	Ensalada de canónigos, tomate, zanahoria, maíz y manzana Hamburguesa casera de pollo con bastoncitos de boniato al horno Fruta de temporada	18	Crema de judías verdes, calabaza, zanahoria y puerro Guiso de salmón con verduras, boniato y patatas ecológicas(4) Fruta de temporada	19	Ensalada César: pollo, lechuga, tomate, queso y picatostes(1,7) Potaje de garbanzos con verduras y patata ecológica(12) Yogur griego natural(7)	20
23	Crema de calabacín, cebolla y zanahoria Magro de cerdo con tomate y acompañamiento de patatas ecológicas al horno Fruta de temporada	24	Lacitos integrales con dados de tomate, champiñones y calabacín(1) Rosada a la plancha con ensalada de lechuga, tomate y manzana(4) Fruta de temporada	25	Ensalada de tomate, zanahoria, aguacate, maíz y huevo duro(3) Potaje de garbanzos con verduras y patatas ecológicas(12) Fruta de temporada	26	Arroz caldoso de sepia y verduras (zanahoria, cebolla y calabacín)(9,14) Tortilla de patatas ecológicas con ensalada 4 colores(3) Yogur griego natural(7)	27

Alérgenos: 1. Cereales con gluten. 2. Crustáceos. 3. Huevo. 4. Pescado. 5. Cacahuate. 6. Soja. 7. Lácteos. 8. Frutos secos. 9. Apio. 10. Mostaza. 11. Granos de sésamo.

12. Sulfitos. 13. Altramuces. 14. Moluscos

Frutas de temporada: Kiwi, mandarina, manzana, naranja, pomelo, plátano, pera, piña, arándano y fresa

Todas las comidas irán acompañadas de agua y pan integral

Clic para ver en pdf



ADAPTACIONES SOBRE EL MENÚ DE FEBRERO 2026

(teniendo en cuenta los distintos tipos de alergias e intolerancias)

Adaptación frutas	Sin cerdo	Sin frutos secos	Sin gluten	Sin huevo y frutos secos
Sin huevo	Sin lactosa	Sin pescado	Sin huevo y PLV	Sin sésamo, pescado azul, marisco, gambas y aguacate

IDEAS DE CENAS SALUDABLES

2	Hamburguesita de pavo con patatas asadas y pisto de verduras casero Yogur griego natural	3	Crema de calabaza, cebolla, zanahoria y boniato Tortilla de champiñones Fruta de temporada	4	Sopa de verduras y pollo con estrellitas Lomo de cerdo a tiras salteado con cebolla, zanahoria y calabacín Fruta de temporada	5	Guiso de merluza con cebolla, puerro, brócoli y boniato Fruta de temporada	6
9	Menestra de verduras y patata con huevo duro a daditos por encima Yogur griego natural	10	Sardinas al horno sobre una cama de tomates Cherry y orégano Fruta de temporada	11	Crema de calabacín, cebolla y patata Lomo de cerdo a la plancha con champiñones y ajitos salteados Fruta de temporada	12	Muslo y contramuslo de pollo al horno con patatas y verduritas Fruta de temporada	13
16	Crema de zanahoria, cebolla, puerro y patata Chuletas de pavo con salsa casera de queso Yogur griego natural	17	Tortilla de patatas, cebolla y berenjena Fruta de temporada	18	Salmón al horno con bastoncitos de calabacín y boniato Fruta de temporada	19	Judías verdes rehogadas con tomatito, cebolla y daditos de huevo duro Fruta de temporada	20
23	Hervido valenciano con un huevo duro Yogur griego natural	24	Hamburguesa completa de ternera Fruta de temporada	25	Sopa juliana Sardinas a la plancha con picada de ajo y perejil Fruta de temporada	26	Guiso de pavo con zanahoria, espinacas y patata Fruta de temporada	27

10 DE FEBRERO: EL DÍA MUNDIAL DE LAS LEGUMBRES

¿Por qué son tan importantes las legumbres?



Son ricas en fibra



Altas en proteína de origen vegetal



Ricas en hierro



Y recuerda comer, al menos, 2 raciones de legumbres a la semana



Guisos, pucheros, cocido o potaje



Hummus y untables



Ensaladas



Falafel

COMEDOR ESCOLAR

MENÚ MARZO 2026

FESTIVO	2	Potaje de habichuelas con verduras y patata ecológica(12) Tortilla de calabacín con ensalada de tomate y pepino(3) Fruta de temporada	3	Sopa de verduras con fideos(1) Filete de gallo a la plancha con ensalada de lechuga, tomate y aguacate(4) Fruta de temporada	4	Crema de zanahoria, puerro y cebolla Magro de cerdo con tomate y acompañamiento de patatas ecológicas al horno Yogur griego natural(7)	5	Arroz caldoso con zanahoria, cebolla y calabacín Salmón al horno con ensalada 4 colores(4) Fruta de temporada	6
Arroz con pollo al curry(7) Ensalada de lechuga, zanahoria, tomate y huevo cocido(3) Fruta de temporada	9	Crema de calabaza, zanahoria y cebolla Rosada a la plancha con patatas gajo ecológicas(4) Fruta de temporada	10	Puchero andaluz completo: garbanzos, caldo de cocido, fideos, zanahoria, patata ecológica, pollo y costillas de cerdo(1,12) Acompañamiento: ensalada de tomate, zanahoria rallada y maíz dulce Fruta de temporada	11	Macarrones integrales con tomate, calabacín y cebolla(1) Bacalao a la plancha con ensalada de tomate, AOVE y orégano(4) Yogur griego natural(7)	12	Ensalada César: pollo, lechuga, tomate, queso y picatostes(1,7) Guisado de lentejas con verduras (cebolla, zanahoria y pimiento) y patata ecológica(12) Fruta de temporada	13
Crema de calabacín, patata ecológica y cebolla Tortilla de espárragos verdes con ensalada de lechuga, tomate y aguacate(3) Fruta de temporada	16	Alubias con calabacín, cebolla y boniato(12) Merluza al horno con ensalada 4 colores(4) Fruta de temporada	17	Arroz tres delicias (guisantes, zanahoria y jamón cocido >85% de carne)(12) Lomo de cerdo a la plancha con bastoncitos de boniato al horno Fruta de temporada	18	Espirales integrales con salsa de verduras casera(1) Salmón a la plancha con ensalada de tomate, zanahoria rallada y maíz dulce(4) Yogur griego natural(7)	19	Ensalada caprese: tomate, queso fresco y orégano(7) Potaje de garbanzos con verduras y patata ecológica(12) Fruta de temporada	20
Ensalada de tomate, zanahoria, aguacate, maíz y huevo duro(3) Lentejas con verduras (zanahoria, cebolla y pimiento rojo) y boniato(12) Fruta de temporada	23	Crema de calabaza, zanahoria, judías verdes y puerro Croquetas de bacalao caseras con patatas ecológicas al horno(1,3,4) Fruta de temporada	24	Macarrones integrales con salsa de tomate y zanahoria(1) Muslitos de pavo al horno con salsa de verduras casera y ensalada de lechuga, tomate y aguacate Fruta de temporada	25	Alubias con verduras (calabacín, pimiento y cebolla) y patata ecológica(12) Filete de gallo a la plancha con ensalada de tomate, AOVE y orégano(4) Yogur griego natural(7)	26	Arroz del Sierra: con carne de cerdo, pimiento, zanahoria, cebolla, tomate y ajo Tortilla de champiñones con ensalada de tomate y pepino(3) Fruta de temporada	27
FESTIVO	30	FESTIVO	31						

Alérgenos: 1. Cereales con gluten. 2. Crustáceos. 3. Huevo. 4. Pescado. 5. Cacahuete. 6. Soja. 7. Lácteos. 8. Frutos secos. 9. Apio. 10. Mostaza. 11. Granos de sésamo.

12. Sulfitos. 13. Altramuces. 14. Moluscos

Todas las comidas irán acompañadas de agua y pan integral

*Menú elaborado según las directrices del PLAN EVACOLE elaborado por la Junta de Andalucía y siguiendo la Ley de Información Alimentaria (Alérgenos) 1169/2011

Clic para ver en pdf



ADAPTACIONES SOBRE EL MENÚ DE MARZO 2026

(teniendo en cuenta los distintos tipos de alergias e intolerancias)



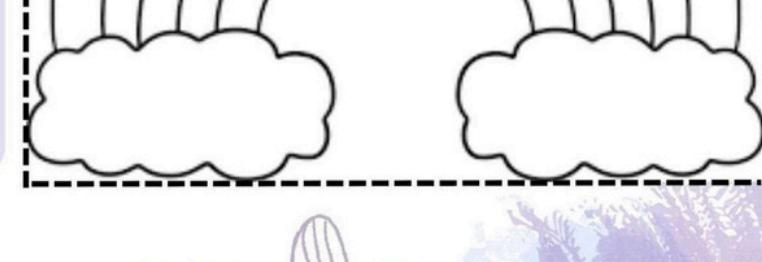
FESTIVO	2	Sopa de verduras y pollo con estrellitas Hamburguesita de pollo con brócoli Fruta de temporada	3	Crema de puerro y patata Revuelto de setas y ajitos Fruta de temporada	4	Puré de patata y zanahoria Dorada a la plancha con picada de ajo, perejil y AOVE Fruta de temporada	5	Minipizzas de berenjena Fruta de temporada	6
Sopa de verduras con estrellitas Lomo de cerdo salteado con zanahoria, calabacín y berenjena Yogur griego natural	9	Guisadito de pollo, judías verdes, zanahoria y patata Fruta de temporada	10	Sardinas al horno con boniato y brócoli Fruta de temporada	11	Crema de calabacín y puerro Tortilla de patatas, calabacín y cebolla Fruta de temporada	12	Berenjena rellena de soja texturizada, tomate y queso mozzarella Fruta de temporada	13
Guiso de merluza, acelgas y patata Yogur griego natural	16	Sopa de verduras y pollo con estrellitas Brochetas de pavo, champiñones y pimiento verde Fruta de temporada	17	Crema de coliflor, cebolla dulce y patata Revuelto de espárragos verdes Fruta de temporada	18	Hamburguesa de pollo con patatas asadas y ensalada de tomate y pepino Fruta de temporada	19	Cazuela de pisto y huevos rotos Pan integral Fruta de temporada	20
Hervido valenciano con bacalao desmenuzado Yogur griego natural	23	Albóndigas de pollo caseras con salsa de tomate y acompañamiento de arroz blanco Fruta de temporada	24	Crema de puerro, zanahoria y cebolla Tortilla de patatas y cebolla Fruta de temporada	25	Sopa de verduras con estrellitas Pechuga de pavo salteada con zanahoria, calabacín y berenjena Fruta de temporada	26	Empanada casera de pisto y atún Fruta de temporada	27
FESTIVO	30	FESTIVO	31						

RETO DEL MES: EL ARCOÍRIS DE LOS ALIMENTOS

Un juego con el que probar nuevos sabores y aumentar la variedad de alimentos en nuestra alimentación

REGLAS DEL JUEGO

- Dibuja y colorea un arcoíris. Puedes utilizar el que te he dejado de ejemplo
- El objetivo del juego es llenar el arcoíris con, al menos, 3 frutas y verduras de cada color al final del mes
- Cada vez que tomes una fruta o verdura de un color nuevo, dibújalo en tu arcoíris en el color correspondiente
- Al final del mes tendrás un arcoíris lleno de alimentos ¿Serás capaz de conseguirlo?



TE DEJO UN EJEMPLO PARA QUE VEAS CÓMO QUEDARÍA A FINAL DE MES ¡ATRÉVETE A HACER EL TUYO!

Menú elaborado por Ana Colomer, dietista-nutricionista especialista en nutrición infantil con número de colegiado CV-01022

A TENER EN CUENTA



VAMOS A COMUNICARNOS

Rogamos hagan un uso razonable, constructivo y respetuoso de las diferentes vías de comunicación. Hemos de revisar antes, toda la información disponible en boletín, **IPASEN** y **NUESTRA WEB** (en el menú de SECRETARÍA y de SERVICIOS A LA FAMILIA están disponibles todos los documentos e información de servicios)

Cuando exista **alguna duda y/o discrepancia sobre alguna gestión realizada por el personal del centro** (ya sea pedagógica, administrativa o asistencial), es preferible trasladarla a la persona en cuestión. Si existe dificultad para contactar con la persona responsable, el Equipo Directivo se lo facilitará

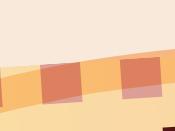
Debemos respetar el horario laboral del personal y esperar un tiempo “prudencial” para la respuesta de al menos 1 semana, y utilizar una sola vía y diríjanse, si es posible, a una sola persona para rentabilizar tiempos y mejorar la operatividad.

Los trámites administrativos pueden realizarse preferentemente de forma telemática utilizando, para ello, la cuenta **18008968@g.educaand.es**

IPASEN Y COMUNICACIONES

Debes de tener activa la app IPASEN PARA LA RECEPCIÓN DE COMUNICACIONES tanto del Equipo Directivo como de los Equipos Docentes.

Para su instalación y 1^a entrada



Para la recuperación de contraseñas



Por favor, hagamos un uso razonable y respetuoso de las diferentes vías de comunicación. Revisa antes toda la información disponible en boletín, web, IPASEN...

TUTORÍAS

Los **lunes** de **18:15 a 19:15**
(preferiblemente telemáticas)

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

Accedan **AQUÍ** a la información de toda la organización de los servicios de aula matinal, comedor y actividades extraescolares

CORREOS ELECTRÓNICOS

CORREO GENERAL 18008968@g.educaand.es

ISIDRO | DIRECTOR iavigar399@g.educaand.es

ALICIA MONTES | JEFA DE ESTUDIOS amonmar790@g.educaand.es

CARMEN MOYA | SECRETARIA cmoyher712@g.educaand.es

Google Workspace

Present ▾

Share



CUENTAS Gmail DOMINIO COLE Y CLASSROOM

Todo el centro tiene cuentas de correo nuevas con el dominio

@g.educaand.es

La Junta de Andalucía tiene un acuerdo con Google, que garantiza la protección de datos para nuestro alumnado y sus familias.

Las cuentas de nuestro alumnado, todo en minúscula, están compuestas de:

- **La inicial del nombre** (José= **j**), nombres compuestos solo la inicial del primer nombre.
- **Las tres primeras letras del primer apellido** (Fernández= **fer**)
- **Las tres primeras letras del segundo apellido** (Rodríguez= **rod**)
- **Y el día y mes de nacimiento** (dos dígitos cada uno, en total 4)

Si José nació el 5 de agosto sería **0508**

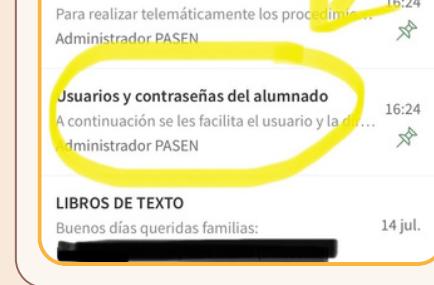
Finalmente, continúa con el dominio **@g.educaand.es**

Por lo tanto, la cuenta de nuestro alumno ficticio
José Fernández Rodríguez, que nació el 5 de agosto
es **jferrod0508@g.educaand.es**



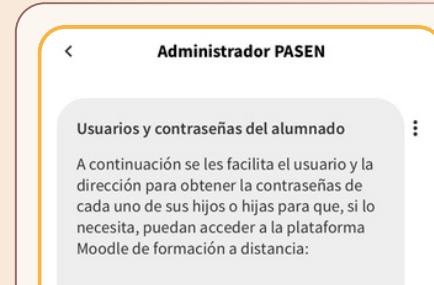
LA CONTRASEÑA

La **CONTRASEÑA** es la misma que iPasen asigna al alumnado (y no coincidente con la de los tutores legales) y, si lo necesitas, puedes restablecerla con la siguiente ruta:



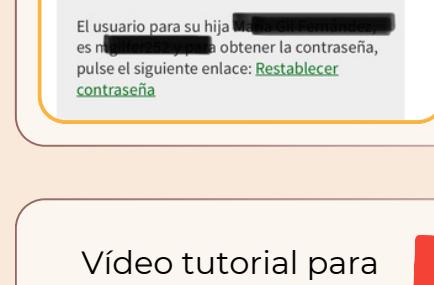
1

Entra en iPasen y globo de comunicaciones



2

La segunda comunicación
Usuarios y contraseñas del alumnado



3

Dentro de ésta, si tenemos un hijo solo aparece 1, si tenemos 3 aparecerán 3, finalmente pinchas en restablecer contraseña

Vídeo tutorial para ver cómo se hace:



Cualquier problema, ponte en contacto con el centro en el email:

18008968.tde@g.educaand.es

G Suite

Familias que wasapean en paz

Recomendaciones para el uso responsable de los grupos de familias



Wasapear con compromiso

Recuerda siempre que la buena convivencia de la clase de tu hij@ también es responsabilidad de las familias. No intentes resolver sus problemas con mentalidad de adulto.

Wasapear con sentido común

No compartas ni uses contenidos que vulneren la privacidad o la intimidad de nadie.

Wasapear con honradez

Escribe sólo aquello que dirías a la cara. Y ten en cuenta que la palabra escrita puede ser fácilmente mal interpretada y queda para siempre.

Wasapear con eficiencia

Intercambia información útil e interesante para la vida y el desarrollo escolar de tu hij@.

Evita compartir contenidos inadecuados, cuida la ortografía y las expresiones.

Wasapear con agilidad

Haz tus mensajes concretos y concisos. No es muy operativo extenderse mucho ni responder tod@s a la misma pregunta. Responde sólo si aportas algo.

Wasapear con prudencia

Resuelve tus problemas directamente con la persona afectada, sea un docente u otro familiar.

No uses el whatsapp del grupo porque las cosas se magnifican.

Wasapear con el ejemplo

Si quieres que tus hij@s respeten a los demás ahórrate los descalificativos hacia los docentes, el resto de familias y el alumnado.

Wasapear con responsabilidad

Evita comentar rumores o seguir fomentándolos. Intenta erradicarlos del grupo. Usa tu propio criterio, lee, evalúa y expresa tu opinión y si hace falta tu disconformidad.

Wasapear con visión de futuro

Promociona la autonomía de tu hij@ sin utilizar este medio como su agenda. Confía en tu hijo@ y en su capacidad para resolver sus problemas. Lo estás preparando para la vida.

Súmaos al compromiso **#familiasquewasapeanenpaz** descargando el distintivo de calidad para utilizarlo como foto de perfil de vuestro grupo en equipotecnicoorientaciongranada.wordpress.com



MEDICAMENTOS EN EL COLE

Por la **seguridad** de los peques,
NO está permitido que el alumnado lleve en su
mochila medicamentos.

ENFERMEDADES CRÓNICAS

La medicación de rescate se custodia en el centro, según el protocolo de enfermedad crónica de cada alumno/a. Se debe presentar en Secretaría el informe médico y cumplimentar la documentación correspondiente (Autorización y datos relevantes). (Consultar página web)

La familia debe hacer entrega del medicamento, NO el/la alumno/a e informar al tutor/a.

Ejemplo: asma, alergia estacional, diabetes.

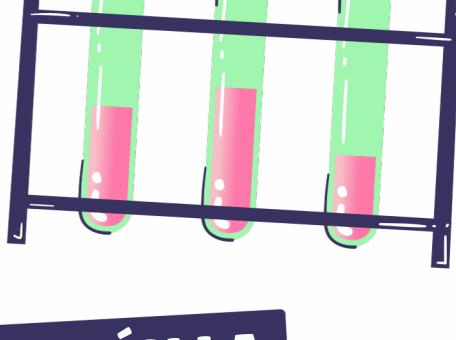


ALERGIAS ALIMENTARIAS

Tanto las alergias como las intolerancias se deben comunicar en Secretaría y al tutor/a, sea usuario/a o no del comedor escolar. La familia debe hacer entrega de la medicación de rescate en Secretaría y cumplimentar la documentación correspondiente.

¿Y SI LA MEDICACIÓN ES PUNTUAL?

Si la enfermedad es puntual la familia puede venir al centro y administrar al alumnado el medicamento.



¿QUIÉN LA ADMINISTRA?

La medicación de rescate la administran los maestros/as tutores/as y los docentes del centro, así como los monitores/as de comedor y actividades extraescolares.



Gracias por vuestra colaboración

Texto revisado por la médica del EOE

CALENDARIO ESCOLAR PROVINCIAL

2025-2026

Septiembre 2025

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Inicio de curso:

- 1 Centros de Enseñ. Deport. que lo soliciten 3 1º ciclo Ed. Infantil
- 10 2º Ciclo Ed. Inf., Ed. Prim y Ed. Especial
- 15 ESO, Bach, FP, Ens. Artísticas Elem. y Prof., Ed. Permanente.
- 22 EOI y Ens. Art. Superiores

Octubre 2025

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
			1	2	3	4
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

12 Fiesta Nacional de España

13 Fiesta Nacional de España pasa al día 13

Noviembre 2025

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

1 Fiesta de todos los Santos

3 Día no lectivo provincial

Diciembre 2025

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

6 Día de la Constitución

8 Fiesta de la Inmaculada

22 Inicio vacaciones de Navidad

Enero 2026

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

6 Fin de vacaciones de Navidad

Febrero 2026

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

28 Día de Andalucía

Marzo 2026

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
					1	
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

2 Día de la Comunidad Educativa

30 Inicio vacaciones de Semana Santa

Abril 2026

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
			1	2	3	4
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

5 Fin de vacaciones de Semana Santa

Mayo 2026

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
					1	2
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

1 Fiesta del Trabajo

4 Día no lectivo (municipal)

22 Fin días lectivos para 2º Bachillerato

Junio 2026

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

3 Miércoles de Tarasca

4 Día del Corpus Christi

5 Día no lectivo provincial

22 Fin días lectivos, 2º Ciclo Ed. Inf., Ed. Prim y Ed. Especial

Fin días lectivos, resto de enseñanzas con carácter general

Julio 2026

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
			1	2	3	4
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	

JARANA CON REMAMA

30 DE ENERO 2026

APERTURA: 20:00 - INICIO: 20:30



MANIACS
COVER BAND



ANTICIPADA: 15€ (+gg)

FILA CERO: 5€ (+gg)

TAQUILLA: 18€



A BENEFICIO DE LA ASOCIACIÓN REMAMA DRAGONBOAT GRANADA

VENTA DE ENTRADAS: WWW.SALAEALTREN.COM - WHATSAPP: 624 202 456

IG: remamadragonboatgranada

Carnaval 2026



DÍA DE LA PAZ

30 ene.

