



# HAURRES- KOLA MUNICIPAL GALARDI

## CURSO 2023/2024

Extremadura kalea, 6  
20.140 ANDOAIN

☎ 943 300 655

[www.andoain.eus](http://www.andoain.eus)

[galardi@andoain.eus](mailto:galardi@andoain.eus)



ANDOINGO UDALA

# ¿CUÁL ES NUESTRA OFERTA?



Nos ocupamos de la educación de niñas y niños entre 0 y 2 años, y nuestro principal objetivo es **impulsar el desarrollo de los mismos de forma integral**. Es decir, el desarrollo y fortalecimiento de las aptitudes físicas, intelectuales, afectivas y sociales.

Un componente muy importante en la articulación de nuestro proyecto educativo es la **familia**. El cuidado de la comunicación y la interacción entre familia y personal educador lo realizamos por escrito a través del diario que redactamos. Asimismo, a lo largo del curso, mantenemos con las familias toda la comunicación y relación directa que resulte necesaria a cada caso.

Niñas y niños comienzan a conocerse y a conocer la realidad de su entorno **a través del juego** e indagando sobre los elementos físicos y sociales que

les rodean. Activando las ganas de conocimiento y el interés, poco a poco va ampliando su entorno más inmediato. Es por ello que dedicamos el mayor tiempo posible al juego y a la actividad libre.

Intentamos crear e impulsar la **comunicación** a través del lenguaje, del movimiento, del contacto y de otras acciones sensoriales, pues será dicha interacción la que ayudará a niñas y niños a tomar conciencia de ellos mismos y a tener una percepción e imagen positiva de su persona.

La Haurreskola tiene como idioma el **euskera**, aun cuando se respetan las distintas idiosincrasias culturales de las familias. El proyecto de la Haurreskola responde a la igualdad entre las personas, por lo que rechazando todo prejuicio, adoptamos una actitud totalmente inclusiva.



Para el desarrollo de nuestro proyecto contamos con **aulas espaciales y luminosas**. **Dormitorios:** los más pequeños en cuna, los más crecidos en hamacas. **Amplias terrazas** para disfrutar de las actividades al aire libre.

Ofrecemos sesiones de **psicomotricidad** que, a través de juegos y actividades, coadyuvan en el desarrollo y madurez de las niñas y niños, dándoles la oportunidad, además, de que expresen sus emociones y deseos.

Ayudándole a asimilar su propio bienestar, su alimentación, su higiene y una rutina saludable, al final del

segundo curso es importante para el niño y niña **trabajar su autonomía**, tanto en la relación consigo mismo como en la que mantenga con los demás. Puede ser un momento adecuado para trabajar en el control del esfínter.

Quienes desarrollamos el proyecto de la Haurreskola Galardi, conformamos un grupo de **educadoras profesionales** y de larga experiencia en este campo. Con un proyecto educativo de centro.

# COMEDOR

Cocina propia y alimentación ecológica



## 1er MENÚ

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puré: verduras + carne</li> <li>• Yogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puré: verduras + alubias blancas</li> <li>• Yogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puré: verduras + huevo</li> <li>• Yogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puré: verduras + pescado</li> <li>• Yogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puré: verduras + pollo</li> <li>• Yogurt</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vainas con patatas</li> <li>• Hamburguesa con salsa de verduras</li> <li>• Queso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensalada mixta</li> <li>• Lentejas con arroz</li> <li>• Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lasaña (de carne)</li> <li>• Manzana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puerros con patatas</li> <li>• Albóndigas de pescado en salsa verde</li> <li>• Yogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puré de verduras</li> <li>• Salchipapas</li> <li>• Zumo</li> </ul>

Menú de los "txikis"

Menú comedor

## 2º MENÚ

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puré: verduras + pescado</li> <li>• Yogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puré: verduras + pollo</li> <li>• Yogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puré: verduras + huevo</li> <li>• Yogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puré: verduras + lentejas con arroz</li> <li>• Yogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puré: verduras + carne</li> <li>• Yogurt</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puré de verduras</li> <li>• Pescado rebozado</li> <li>• Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensalada de tomate con maíz</li> <li>• Paella (verduras + pollo)</li> <li>• Yogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sopa de carne</li> <li>• Pechuga de pollo</li> <li>• Queso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pisto</li> <li>• Alubias blancas</li> <li>• Yogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crema de calabaza</li> <li>• Carne guisada con patatas fritas</li> <li>• Batido</li> </ul>

Menú de los "txikis"

Menú comedor



### 3er MENÚ

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puré: verduras + pescado</li> <li>• Yogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puré: verduras + huevo</li> <li>• Yogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puré: verduras + garbanzos</li> <li>• Yogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puré: verduras + pollo</li> <li>• Yogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puré: verduras + carne</li> <li>• Yogurt</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Macarrones con tomate</li> <li>• Pescado al horno</li> <li>• Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puré de verduras</li> <li>• Tortilla (patata, york, calabacín, champiñón...)</li> <li>• Queso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensalada de tomate</li> <li>• Patatas a la riojana</li> <li>• Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puré de patata+ espinaca</li> <li>• Pollo asado</li> <li>• Macedonia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guisantes</li> <li>• Lomo con pimientos</li> <li>• Yogurt</li> </ul>

Menú de los "txikis"

Menú comedor



## ADAPTACIÓN

La niña y niño que comienza en la Haurreskola tiene que realizar el proceso de adaptación. Todo es desconocido para él/ella, pero en este proceso también están inmersos familia y educadores.

- Es muy importante respetar el ritmo de cada niña y niño.
- Conseguir una relación afectiva con las educadoras, proporcionando seguridad y confianza.
- Que cada niña y niño consiga una relación de apego con la educadora estableciendo un vínculo emocional que le dé seguridad y confianza.
- Es imprescindible una relación estrecha con la familia.

## NORMAS PARA EL BUEN FUNCIONAMIENTO DE LA HAURRESKOLA

- La Haurreskola respetará las pautas alimentarias comunicadas por la familia.
- Las niñas y niños que hacen cuatro comidas, deberán venir desayunados. Tan solo quedarán fuera de esta norma, los que estuvieran todavía en período de biberón.
- Para las niñas y niños de biberón, traerá la leche requerida para cada caso.
- La ropa de la niña y niño conviene que sea cómoda y práctica y se pide que venga marcada de casa.
- Deberá traer la cantidad de ropa que se pide (2 mudas completas).
- **Si la niña o niño tuviera fiebre no podrá asistir al centro.** Si le subiera estando en la escuela, se avisará a los padres para que pasen a recogerlo.
- **Cuando se trate de enfermedades infectocontagiosas, las niñas y niños se quedarán en casa hasta curarse totalmente.**



## MATRI- CULACIÓN

- Del 5 al 16 de mayo para los-as niños-as que empiecen en septiembre, octubre o noviembre.
- Del 2 al 18 de octubre para los-as niños-as que empiecen en diciembre, enero o febrero.
- Del 8 al 20 de enero para los-as niños-as que empiecen en marzo, abril, mayo o junio.

## Puertas abiertas

Las citas se ofrecerán por teléfono o correo electrónico.

© 943 300 655

galardi@andoain.eus

## Listado de material

- Biberón y leche, si necesita.
- Pañales.
- Pomada o crema protectora de irritaciones.
- Chupete o trapo (si lo usa).
- 2 mudas completas (interior y exterior).

## Docu- mentación

- Ficha de solicitud cumplimentada.
- Fotocopia de la declaración de renta del ejercicio anterior o, en su caso, declaración certificada de ingresos brutos anuales que perciban (del padre y madre).
- Fotocopia del libro de familia (de la hoja correspondiente a la niña, niño).
- Certificado médico en el que conste que la niña, niño ha sido vacunada de acuerdo con su edad, y también si se precisa de un cuidado especial (intolerancia, alergias...).
- Copia del título de familia numerosa, en su caso.
- Certificado de convivencia, para quien no esté empadronado en Andoain.



## HORARIO

De septiembre a julio: de lunes a viernes, de 07:15 a 17:30.

La hora de entrada será siempre antes de las 10:00 horas.

Las niñas y niños no permanecerán más de 8 horas en el centro.



## BONIFICACIONES

- La bonificación del segundo y siguientes hijos-as que asista a la haurreskola será del 20%.
- Para familias numerosas:  
20% (con 3 hijos-as)  
40% (con 4 hijos-as)  
60% (con 5 o más hijos-as)

## CUOTA

La cuota correspondiente al servicio comedor será de **120€/mes.** 11 mensualidades.

Para los-las niños-as con edad inferior a seis meses la haurreskola será gratuita (durante el periodo de 14 semanas a 6 meses).

Una vez recibida la notificación de la resolución del alta de niños-as, se procederá al cobro de la **mitad de una cuota** (corresponde al primer mes de adaptación), y este importe no se devolverá aunque no comience en la haurreskola.

## DESCUENTOS

Por la no asistencia justificada (mínimo una semana), se devolverá el importe equivalente al gasto de la comida (**3 euro/día**).

La falta de asistencia se comunicará por escrito, y cuando sea por vacaciones con anticipación.