



PROJECTE DE CUINA ECOLÒGICA A L'INSTITUT VILADOMAT



TINDREM UNA CUINA PRÒPIA A L'INSTITUT

- Servei de menjador i cantina
- Aula/cuina dins del projecte educatiu
- Tallers cuina fora de l'horari lectiu



QUÈ MENJAREM?

- Vegetals i fruita de temporada directes de pagès
- De proximitat
- Aliments ecològics



QUÈ CUINAREM?

- Elaboracions casolanes
- Cuina de mercat
- Dieta mediterrània
- Menús supervisats per l'Agència Catalana de Salut Pública



EL MENJADOR COM ESPAI D'APRENTATGE

- Més enllà d'omplir la panxa
- Un espai on compartir coneixements
- La importància de fer-se seu l'espai

Qui diu que a l'hivern hi ha pocs vegetals?



PROJECTE OBERT A LES FAMÍLIES I AL NOSTRE BARRI

- Activitat extraescolar de cuina un cop per setmana
- Tallers degustació per adults (oberts al barri)
- Divendres en família



COM HO FAREM?

- Servei gestionat per l'AFA
- Millorant la qualitat i mantenint el mateix preu
- Mitjançant una cooperativa de treball sense ànim de lucre

