

**ROCADINO**  
sans & alegres

# Gestió de Qualitat, Propera i Sostenible de l'Espai Migdia.

---

Projecte alimentari +  
Projecte pedagògic

---

**Acompanyem**

**Cuidem**

**Cuinem**

**Netegem**

Som una **empresa familiar** especialitzada en la gestió de menjadors escolars amb una trajectòria **de més de 55 anys**.

Contribuïm amb la nostra especialització tècnica tant en l'àmbit alimentari com pedagògic al desenvolupament dels infants i joves.

Els valors del projecte que construïm dia a dia són la **qualitat** i la **proximitat**.

**ROCA** since  
1966

# PROJECTE ALIMENTARI


/ Cuina de proximitat /

El menú de l'escola és un reflex de l'evolució que s'ha produït en l'àmbit alimentari i de salut i una gran oportunitat per a promoure hàbits saludables i sostenibles.


Cada temporada revisem la programació dels nostres menús seguint les recomanacions de l'Agència de Salut Pública i del PREME (Programa de revisió de Menús Escolars). Estem en un moment de transició de model alimentari molt important.


  
CUINA CATALANA


100%

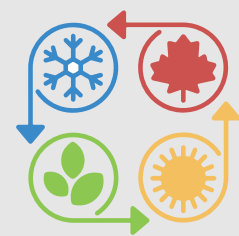
  
Cuinem de forma **tradicional i natural** sense additius ni conservants

Amanim amb **oli d'oliva verge**

  
Potenciem el consum de **cereals integrals**

  
Potenciem el consum d'hortalisses, verdures i fruita de **temporada i de proximitat**

  
Estem oferint **menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal**



Oferim **menús de temporada i estacionals**



Seguim les recomanacions del Departament de salut en relació amb les freqüències de consum i tècniques culinàries



La nostra gestió contempla la **reducció del malbaratament** alimentari i de residus



Cuines auditades per l'**Associació de Celíacs de Catalunya**



Oferim **pollastre grec català**





## PROJECTE PEDAGÒGIC

L'any **2008** engeguem el primer projecte educatiu i neix Rocardino, la marca amb què gestionem l'Espai Migdia a les escoles.

**Pensat per acompanyar els infants i joves durant l'Espai Migdia.**

Treball d'hàbits

Activitats de lleure diverses

Projectes entorn del menjar

Racons d'activitats permanents

Tallers

Especialistes





# ESPAI MIGDIA

**Els infants i joves  
se senten i mengen  
com a casa**

**GESTIÓ ÀGIL**

**INTERACCIÓ D'EQUIPS**

**COMUNICACIÓ FLUIDA**

**ÒPTIMA RESOLUCIÓ**

**FORMACIÓ CONTINUADA  
DELS EQUIPS**

**El projecte integral de l'espai migdia es fonamenta en:**

1. Alimentació saludable i sostenible
2. Acurada formació, selecció i acompanyament d'equips
3. Seguretat física i emocional
4. Atenció a la diversitat
5. Creació d'un context educatiu a l'Espai Migdia. El Lleure lliure com a projecte educatiu
6. Comunicació amb la Comunitat Educativa
7. Personalització, adequació del projecte a les necessitats de cada escola