



SCOLA VÍCTOR CATALÀ



El menjador escolar està gestionat per la direcció de l'escola
L'empresa que ofereix aquest servei és Barnalleure

Equip de monitoratge

Coordinadora	
Iraida Piquer	621 21 83 25

Funcions

- Exercir la responsabilitat del temps de migdia i **representar l'equip davant l'Escola.**
- Coordinar el treball de l'equip de monitors i de cuina.
- Preveure les suplències, reforços necessaris. També, el material per a dur a terme les activitats.
- Vetllar pel compliment dels objectius establerts, de la normativa i la dinàmica general.

Equip de monitors

NIVELL	GRUP A	GRUP B
P3	M ^a Angeles Santos	Esther Villanueva
Reforç	Patricia Rey	Ana Maria Muñoz
P4	Alba Marro	Mireia Vázquez
P5	Susana Martínez Dafne Ruíz	Dori Expósito
1r	Lidia López	Amparo Galvez
2n	Rosa Navarro Mireia Cayuela	M ^a Jesús Bonilla
3r	Ruth Blasco	Desirée Sáñez
4t	Esperanza Guerra	Sandra Juncos
5è	Yolanda Montoya	Aritz Tomás
6è	Ingryd Martínez	Maria Gonzalez



SCOLA VÍCTOR CATALÀ



OBJECTIUS DE L'EQUIP DE MENJADOR

Els monitors som **educadors/es** durant el temps de migdia. Per tant, els nostres objectius són:

- **Responsabilitzar-se** del grup d'infants al nostre càrrec.
- Afavorir la comunicació i la relació amb els/les nens/es en la **llengua catalana**.
- Potenciar i transmetre les pautes de **comportament social**.
- Estar amb els infants, ajudar-los i **dinamitzar-los**.
- Mantenir una **bona relació** de treball amb els companys d'equip i amb el professorat del centre.
- Assistir a les reunions d'equip, **preparar les activitats** i treballar segons el disseny establert.
- **Comunicar les incidències** a la coordinadora i professorat.
- Fer el **seguiment** dels nens i nenes, de la seva evolució i **actuar en conseqüència**.

Cuina

- L'Escola compta amb una **cuina pròpia**.
- Els menús són elaborats per la dietista:

Dietista
Anna Ballesta

- Alguns dels proveïdors amb els què comptem són:



SCOLA VÍCTOR CATALÀ



Fundació
Agrària
Lliçà



Equip de cuina

NIVELL	GRUP A
Cuina	Esther Planas
Ajudants de cuina	Achu Chavarria David Ochoa Marga Cortés

Els nostres menús es caracteritzen per:

- **Oferir una selecció d'aliments ecològics** per tal de recolzar una dieta sana i alhora permetre educar en la cultura ecològica als nens/es.
- Basem els nostres menús en la **guia d'Alimentació Saludable en l'etapa escolar** editada per [l'Agència de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya](#).
- No només alimentem sinó que nodrim als alumnes d'aliments rics en els diferents grups alimentaris, garantint l'aportació de vitamines i minerals necessaris.
- **Educar el paladar**, per exemple, oferint iogurt natural, sense sucres afegits, donant autonomia als infants per endolcir amb fruita, en el cas que ho desitgin.
- **Adaptar els menús i la seva composició** segons l'època de l'any, donant prioritat al consum d'aliments de temporada.
- **Garantir la qualitat dels productes**, l'equilibri nutricional dels menús i la presència d'aliments variats dels diferents grups alimentaris: verdures, cereals i proteïnes com la carn i el peix.

“Els nostres menús estan basats en la **dieta mediterrània i la cuina tradicional**”