



ECOARRELS



Les últimes notícies del nostre menjador escolar ecosostenible

SLOWFOOD I 2024

Un any més, tornem a tenir totes les nostres escoles guardonades amb el distintiu Slow Food! El passat 29 d'abril vam assistir a la trobada anual Slowfood Catalunya 2024, a Sant Sadurn d'Anoia. Allà vam poder recollir els distintius amb el reconeixement que aquests suposen, del qual n'estem molt agraïts. Nosaltres estem encantats de seguir formant part d'aquest segell, el qual aposta una millora contínua dins del sector. Com va dir la gran Xef Carme Ruscalleda en el seu discurs: "La revolució lenta és imparable"! Cliqueu [aquí](#) per llegir l'article complet amb totes les fotos de les entregues dels distintius!

TALLER DE CUINA DE SUPERVIVÈNCIA



Últim taller de cuina de supervivència del curs! Aquest cop, amb els alumnes de 6è de l'Escola Marta Mata. Gràcies a tots aquells que hi heu participat, però sobretot per la manera en què ho heu fet: aprofitant el taller per aprendre i gaudir del moment a parts iguals! No us perdeu el [vídeo](#) per veure com van elaborar els plats!

BOLONYESA VEGETAL



A qui no li agraden uns bons macarrons a la bolonyesa? És un plat molt senzill que de segur triomfarà entre els més petits de la casa. Amb l'objectiu de **reduir una mica la ingesta de proteïna d'origen animal**, optarem per la soja texturitzada, un aliment ric en proteïnes i baix en greixos. Us assurem que no té res a envejar a la bolonyesa tradicional, així que animeu-vos a preparar-la a casa! Link de la recepta completa [aquí](#).

PRODUCTE DESTACAT: EL PÈSOL



La primavera ja està instal·lada i una de les verdures reines d'aquesta estació és el pèsol. De fet, durant les passades dues setmanes van arribar a les escoles les primeres caixes de pèsols! Gràcies al nostre proveïdor ecològic, **El Tros de l'Uri**, que sempre ens assegura un producte de qualitat, ecològic i de proximitat!

