



SERVEI DE MENJADOR

CURS 2023-2024



Qui som?

Hostesa és una empresa catalana fundada el 1987 especialitzada en el servei integral de restauració col·lectiva. En aquests més de 30 anys d'experiència ens hem caracteritzat per un tracte proper i professional.

Treballem en l'educació per a una alimentació saludable.

Per a això recuperem la nostra tradició gastronòmica amb productes de proximitat, frescos i ecològics i sense perdre la temporalitat de les nostres matèries primeres.





Servei d'alimentació

ALIMENTACIÓ

Elaboració:
De la cuina
a la taula

El nostre projecte es basa en
el ferm compromís de
transmetre hàbits saludables i
el respecte entre els més
petits.



Educar i promoure
**Hàbits alimentaris
saludables**

**Elaboració suau i
textures adaptades**
a l'evolució dels
nens

Confecció de menús
variats i **equilibrats**.
Limitació del consum de
greixos i sucres

Elaboració
casolana i
saludable amb
productes de
proximitat



Responsabilitat
i Medi Ambient
amb **productes
de temporada**

Fomentar el
reciclatge
i la reducció de la
generació de
residus



Gestionar sota
prescripció mèdica
**possibles al·lèrgies,
intoleràncies
alimentàries
o dietes especials**



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1	2	3	4	5
		FELIÇ ANY NOU!!!		
8	9	10	11	12
Arròs amb tomàquet Croquetes de pernil Enciam i blat de moro	"Crema de temporada (moniato, carbassa i porro)" Contracuixa de pollastre al forn Patates panadera	Llenties amb verdures Salsitxes a la planxa Enciam i pastanaga	Pasta integral napolitana Verat al forn Enciam i olives	Bròquil ECO saltejat amb patata Truita de formatge Enciam i tomàquet
15	16	17	18	19
Sopa d'au amb galets Pernilets de pollastre al forn Enciam i tomàquet	Crema de carbassó ECO Hamburguesa mixta a la planxa Enciam i olives	Verdura tricolor Lluç amb samfaina -	Espaguetis bolonyesa Truita francesa Enciam iceberg	Mongetes blanques amb patates Calamars a la romana Enciam i blat de moro
22	23	24	25	26
Cígrons bullits amb pastanaga Sorell al forn Samfaina	Arròs integral amb tomàquet Truita francesa amb pernil dolç Enciam i olives	Mongetes verdes ECO amb patata Estofat de gall dindi Enciam i tomàquet	Fideuà de peix Croquetes de l'àvia (rostit) Enciam i pastanaga	Coca de recapte Mongetes blanques saltejades amb ceba i pastanaga -
29	30	31		
DIA DE LA MÀGIA Pasta al gust Croquetes sorpresa	Sopa de verdures amb cígrons Contracuixa de pollastre a la planxa Enciam i pastanaga	Coliflor amb patata Estofat de vedella amb bolets -		



Presentació de l'equip



 Maria José / 13A



 Montse / 13B



 Anna / 14A



 Noemi / 14B



 Marta / 14C



 Silvia / 15A



 Susanna / 15B



 Irene / Suport infantil



 Montse / Suport infantil



 Eli/1r



 Júlia/ 2n



 Silvia / 3r



 Monica / 4t



 Marina / 5è



 Cecilia / 6è



 Marian / suport



 Iolanda / coordinadora



Roser



Khamis



Pepi



Projecte educatiu

ANEM AL MERCAT!

Les claus



Un **escenari temàtic** a través del mercat que ens permetrà la dinamització dins del menjador escolar.



Treballar des de la **pedagogia dels aliments**, focalitzant l'atenció en els productes i en el benefici saludable (Olor, sabors, textures..)



Compromís sostenible: educant en els valors del respecte mediambiental i en el valor de la compra de proximitat, sense plàstics, de temporada, cuina d'aprofitament entre d'altres.



Vens al mercat?

Us convidem a descobrir a través del nostre projecte educatiu totes les curiositats, **la cultura i les tradicions** que hi ha en cada producte que trobem aquí.

El mercat és un lloc màgic, un lloc de trobada, un espai en el qual les **olors, les textures, les formes i els sabors** es troben per crear una gran obra d'art en forma de delicioses receptes.

ELLS/ES ENS ACOMPANYARÀN!





Calendari ACTIVITATS I DINARS TEMÀTICS 23-24



Setembre	Octubre	Novembre	Desembre	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny
 Primer trimestre				 Segon trimestre			 Tercer trimestre		
 Convidats especials +  + Concurs "Jocs tradicionals" 									
La castanyada	★ Setmana de la reducció de residus	Nadal	★ Setmana de la màgia	Carnaval	★ Setmana de la natura	Sant Jordi	★ Setmana del riure	Final de curs	



- Per les celebracions de les setmanes temàtiques, proposarem activitats amb jocs d'exterior i petits projectes per portar a terme.
- També celebrarem els dinars tradicionals



Dinars temàtics

Octubre	La Castanyada
Novembre	Dinar especial Setmana per fomentar la reducció de residus Del 27 de novembre a l'1 de desembre
Desembre	Dinar de Nadal
Gener	Dinar de la màgia Setmana de la màgia Del 29 de gener al 2 de febrer
Febrer	Carnaval
Març	Dinar de la Natura Setmana del medi ambient Del 4 al 8 de març
Abril	Dinar de Sant Jordi
Maig	Dinar de la setmana del riure Setmana del riure Del 6 al 10 de maig
Juny	Dinar de final de curs





APP COLECHEF

Per tal de fer ús del servei de menjador, Es imprescindible donar-se d'alta a la APP COLECHEF.

Per baixar l'app, podeu visitar el web [Colechef | Alimenta tu tranquilidad](#) on us redirigim a GooglePlay o a l'AppStore (segons el vostre dispositiu) per poder-ho fer.

A continuació us facilitem les informacions necessàries per donar-vos d'alta a la APP COLECHEF:

- 1) Si sou un nou usuari de l'App, cliqueu l'opció "REGISTRE" i introduïu el DNI/NIE i l'adreça electrònica .
- 2) Seguiu els passos especificats
- 3) En el "PAS 3" haureu d'introduir el codi d'activació del centre que us facilitem a continuació:

Recordeu que el codi mai no porta la lletra "O", proveu-ho amb un número ZERO

COL·LEGI: Charles Darwin

CODI DE CENTRE: **ESKRLØHI53**

Si teniu qualsevol dubte o consulta, estem a la vostra disposició per atendre-us al nostre telèfon d'atenció a les famílies: **942420018** o també per correu electrònic a: soporteapp@colechef.com

✓ Contacte amb coordinació: menjador@escolacharlesdarwin.cat

✓ Telèfon: 682 43 16 29 (Iolanda)





Moltes gràcies!