



INFORMACIÓ DEL MENJADOR

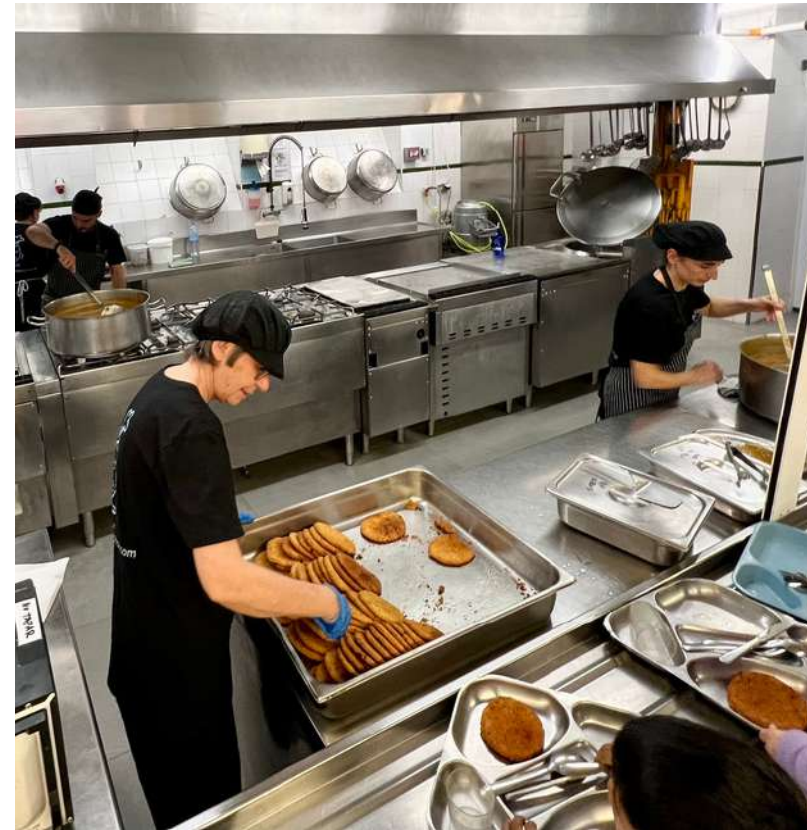
ESCOLA RAMON LLULL

OBJECTIUS DEL MENJADOR



SALUT I NUTRICIÓ

Elaborem un menú mensual revisat per un equip de dietistes. Seguim la guia de l'alimentació en edat escolar. Prioritzant els aliments de proximitat, km0 i ecològics



CUINEM COM A CASA

Cada dia cuinem els dinars a les nostres instal·lacions. Tenim una cuina moderna per donar un bon servei. Fem menús atractius que agradin als infants prioritzant verdures, fruites fresques i llegums .



EDUQUEM EL PALADAR

Volem que s'acostumin a tastar nous aliments i agafin bons hàbits alimentaris. L'equip de monitoratge fa el seguiment, que els infants ho tastin tot i informen les famílies de tot el progrés.



ESTONA DE LLEURE

Programem activitats per l'estona de lleure. Prioritzem que la intervenció del monitor/a sigui educativa amb uns objectius definits i adaptats a les edats. Volem que els infants gaudeixin de les activitats .

MENÚS MENSUALS

OFERIM TOT TIPUS DE MENÚS

Realitzem unes programacions mensuals dels menús segons l'estació.. Fomenten el consum dels llegums i productes integrals:

Menús sense gluten.

Menús sense proteïna de vaca.

Menú sense lactosa.

Menús sense porc.

Menús flexivegetarià.

Menús de règim.





TREBALLEM AMB PRODUCTES FRESCOS, DE PROXIMITAT, KMO I ECOLÒGICS

Cada dia els nostres cuiners/es elaboren el dinar seguint els menús mensuals. Seguim 3 pilars fonamentals:

- Productes de proximitat, km0 i eco.
- Productes de temporada estacional.
- Dies de proteïna vegetal .

OFERTA DIÀRIA

LLEGUMS

Prioritzem el consum de llegums en els nostres menús per promoure la dieta saludable, tal com proposa salut pública.

VERDURES I FRUITES

Utilitzem verdures i fruites de temporada ecològiques i de km0, som un menjador sostenible. Les verdures estan presents 2/3 vegades com a primer plat, les verdures crues com a acompanyament 2/3 vegades i les fruites 4 vegades a la setmana.

PROTEÏNA ANIMAL

La carn vermella i blanca serà de proximitat i de km0. El peix serà de pesca sostenible i peix fresc segons la temporada.



ELS PROTOCOLS DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

ANÀLISI DE PUNTS CRÍTICS

Tenim un manual APPCC amb l'objectiu de desenvolupar un sistema d'autocontrols per aconseguir una seguretat alimentària durant tot el procés.

PLA DE SOSTENIBILITAT

Aquest curs hem incorporat la neteja d'ozó amb aigua per a la neteja i la desinfecció dels espais de la cuina i el menjador. També per la neteja de la vaixella amb l'objectiu de fer-los més segurs i lliures de tòxics.

Hem eliminat bona part dels productes químics per a la neteja aportant així els valors sostenibles i saludables als espais educatius. La neteja i desinfecció amb aigua ozonitzada implica un estalvi fins al 90% de l'ús de productes químics.

PLA DE RESIDIUS

L'objectiu és reduir el malbaratament diari de: matèria prima, menjars cuinats, articles d'un sol ús, paper de cuina, consum d'aigua a la cuina i utilització de productes químics. Separació de residus al contenidor corresponent i fomentar el reciclatge al menjador escolar.





ORGANITZACIÓ DEL MENJADOR

1r TORN

12:30h: I3 i I4 mengen a les aules.

12:30h: I5, 1r, 2n i 3r mengen al menjador en grup.

2n TORN

13:30h: 4t, 5è i 6è mengem al menjador en grup.

A partir de 1r passen pel self-service



ORGANITZACIÓ D'13



ENS RENTEM LES MANS

Abans i després de dinar ens rentem les mans.



MENGEM A LA CLASSE

Els nens i les nenes mengen a les classes en grups reduïts.



ANEM A DORMIR AL GIMNÀS

Descansem i fem tots la migdiada. És l'hora del silenci i repòs.

TEMPS DE LLEURE



JOCS DIRIGITS

Organitzem jocs dirigits segons edats: tradicionals, cooperatius, del món,....

Utilització del nostre material per realitzar les activitats dirigidés.

ACTIVITATS MENSUALS

Cada mes proposem activitats relacionades amb el dinar: el mes de les abelles, el dia de la pastanaga, el dia dels espinacs, etc. Durant el mes realitzem tot un projecte d'activitats i un dia tastem el producte.

També realitzem jornades gastronòmiques multiculturals.

RACONS DE PATI

Tot utilitzant diferents materials, realitzem al pati alguns treballs manuals per després decorar el nostre menjador.

ACTIVITATS DE LLEURE PER L'ESTONA DEL MIGDIA





EQUIP DE MONITORATGE DE L'ESCOLA

Cada grup té assignat el seu monitor/a de menjador.
És el referent dels infants a l'estona de dinar i amb qui fa les activitats dirigides al pati o als racons .

La coordinadora del menjador serà el canal informatiu amb les famílies .



GRUP DE CUINERS I CUINERES DE L'ESCOLA

Cada dia preparen el dinar seguint el menú mensual .

PROJECTES

CURS 2023-2024



ENS HO MENGEM TOT





ESCOLA PÚBLICA



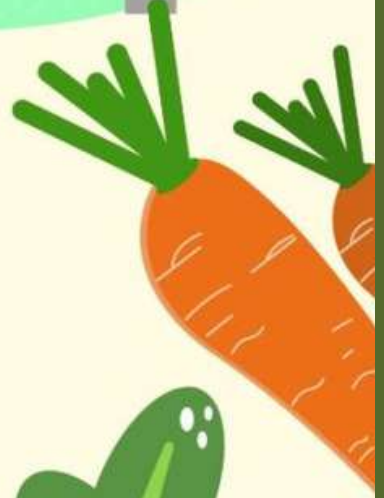
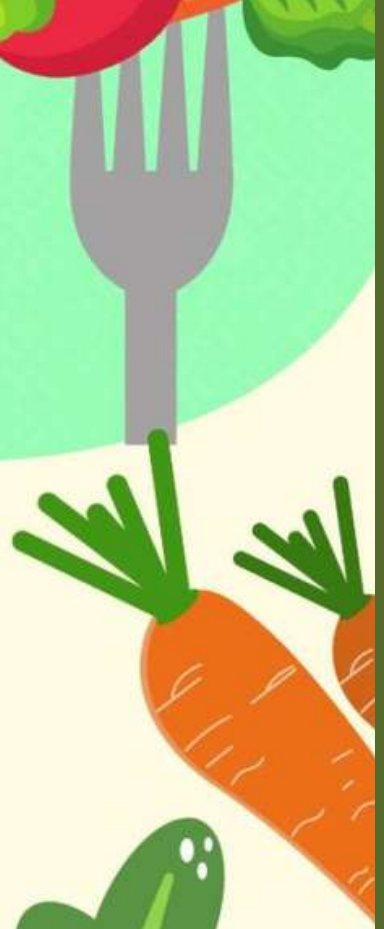
EN QUÈ CONSISTEIX:

Aquest projecte és per sensibilitzar a les nenes i nens per aprendre prevenir el malbaratament alimentari i promoure el consum sostenible.



Projecte: ENS HO MENGEM TOT.

Aquest curs escolar estem participant amb el projecte: ENS HO MENGEM TOT que organitza ESCOLES + SOSTENIBLES de l'ajuntament de Barcelona



ESCOLES + SOSTENIBLES

Ajuntament de
Barcelona



COBISA

