



MENJADORS ESCOLARS ECOSOSTENIBLES



**ESCOLA SANTA
SUSANNA**

🔒 ÀREA PRIVADA

🍴 MENÚ DE FEBRER

Entrevistem als cuiners.

Els nostres reporters han estat entrevistant als cuiners. No us perdeu les entrevistes que han preparat, són molt interessants!

Ara podeu conèixer una mica més a les persones responsables de cuinar els menús que cada dia gaudeixen els nens i nenes a les escoles.

Els reporters encarregats de l'Escola Santa Susanna han entrevistat a la seva cuinera Angeles.

Descobriu quin plat li agrada més, quin no li agrada gens cuinar i quin creu que agrada més dels que elabora, entre altres preguntes que li han fet els reporters!

NO US PERDEU EL VÍDEO!



(Podeu veure el vídeo sencer al Blog d'Ecoarrels)

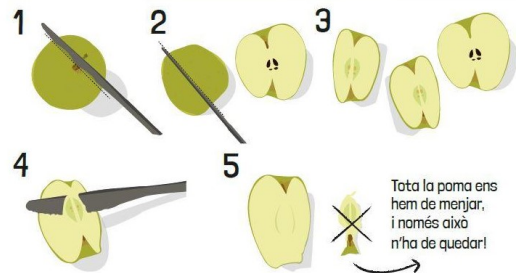
Dia Escolar de la No Violència i la Pau.



Se celebra el 30 de gener des de l'any 1964 gràcies al poeta i pacifista mallorquí Llorenç Vidal. Representa el punt de partida i de suport per a una **educació no violenta i pacificadora** de caràcter permanent. Coincideix amb l'aniversari de la mort del Mahatma Gandhi. A les escoles hem commemorat aquesta data durant l'espai de migdia amb diferents activitats i treballs manuals.

Malbaratament alimentari a les escoles.

COM MENJAR UNA POMA EN 5 PASSOS



El nostre equip va assistir a la presentació de l'estudi "Escoles contra el malbaratament alimentari". Una taula rodona d'experts i testimonis van reflexionar al voltant de la quantitat de menjar que es malbarata als menjadors escolars (de mitja es llencen 25 kg d'aliments al dia a cada escola). La conclusió a la qual va arribar CREDA-UPC-IRTA, és que **es pot reduir fins a un 35% el malbaratament a les escoles** a través de canvis d'hàbits i comportaments dels comensals. A Ecoarrels en som conscients i treballem a reduir al màxim aquest residu.

Està de temporada: la COL.

Originàries d'Europa, estan de temporada a l'hivern.

Bròquil, brècoli, col llombarda, col arrissada, cabdell, coliflor, cols de Brussel·les o col romanesco.

Cuinades al vapor, estofades, a la papillota o saltades, aporten una gran quantitat de vitamines i minerals. En destaquen la vitamina C, l'àcid fòlic i el calci.



MENÚ GASTRONÒMIC DEL MES DE FEBRER:

- Bisque de marisc amb crostons. Es tracta d'una crema de marisc de la cuina francesa.
- Estofat de vedella a la bourguignon.
- Plat de cocció llarga de la cuina francesa.

