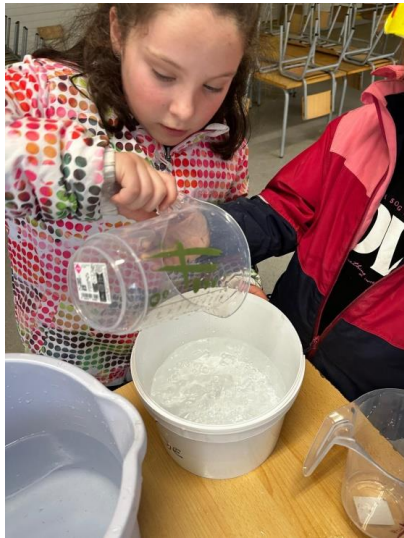


SEGUIM AVANÇANT AMB LA SOSTENIBILITAT!

Seguim treballant per a la sostenibilitat i la cura del medi ambient. L'hort segueix sent un espai d'aprenentatge actiu, on l'alumnat pot connectar-se amb la natura i comprendre el procés de cultiu dels aliments saludables. Dins d'aquest compromís, l'empresa del menjador, Picant de Mans, també ha establert projectes de treball seguint en la línia d'escola de la conscienciació de l'alimentació (*projecte food waste*) i de l'aigua (*projecte H2O*),



i amb aliments de proximitat i ecològics. En aquest sentit



l'aigua que sobra dels dinars es recull i s'aprofita per regar els arbres de l'escola i, per altra banda, el menjar que sobra, una part serveix pel compostatge de l'hort i l'altra part es dona a una protectora

d'animals. Aquest esforç col·lectiu i compromís amb la sostenibilitat ens ha estat reconegut aquest curs amb el 1r Premi de Catalunya d' "Escola, agricultura i alimentació ecològica", motiu pel qual el curs vinent serem els amfitrions de rebre els centres educatius premiats amb aquest reconeixement!

