

## La nostra empresa

Som una empresa amb **més de 10 anys d'experiència** en el sector de la restauració per a col·lectivitats, **càtering i servei de lleure** en centres d'ensenyament.

Oferim un **menú equilibrat**, variat i **saludable**, basat en la dieta mediterrània, amb **productes de temporada i ecològics**.

Assegurem la **qualitat** del nostre servei des de l'elaboració del menú fins a l'arribada a taula.

Apliquem **polítiques mediambientals** per minimitzar l'impacte de la nostre activitat.

Seleccionem als **millors proveïdors** garantint la qualitat, traçabilitat, eficiència, sostenibilitat i proximitat dels productes.

El nostre equip està format per professionals que compten amb un **àmplia experiència en el sector**, en alguns casos de **més de 40 anys**.



## CONTACTEU-NOS

**CIBUS 2000 COL·LECTIVITATS, S.L.**

Avinguda Meridiana, 354, 2n pis

Porta A/B

08027 Barcelona

Tel.: 935 647 101

[www.totsataula.net](http://www.totsataula.net)

## MENJADOR SALUDABLE I SOSTENIBLE

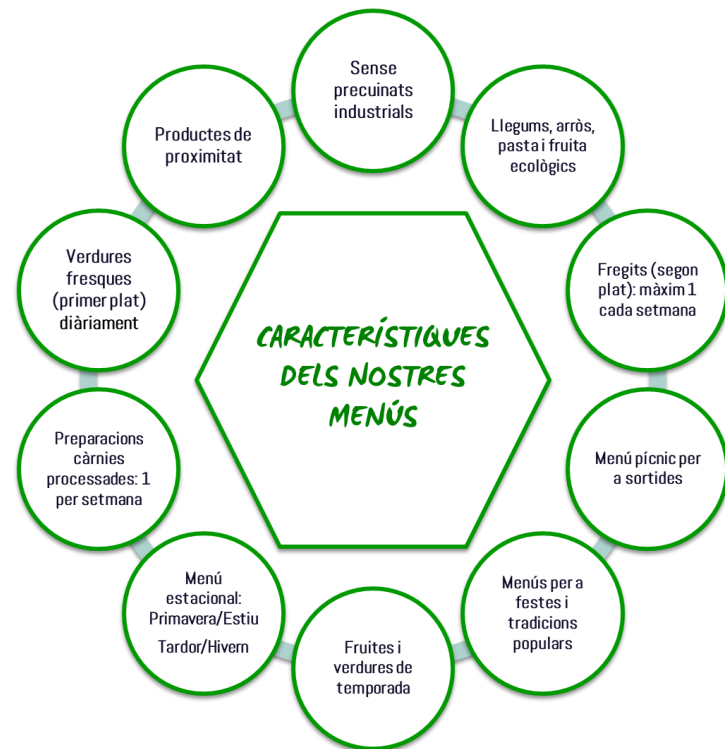
*Servei de gestió integral  
de l'espai de migdia*

*CIBUS 2000 COL·LECTIVITATS, SL*



## La Nostra Gastronomia

Els nostres menús **saludables** i **equilibrats** segueixen el patró alimentari de la **dieta mediterrània** i es cuinen amb productes de **proximitat** i **ecològics**.



**Menús adaptats:** Al·lèrgies, intoleràncies alimentàries, dietes astringents o "toves", menús per hàbits culturals o religiosos, etc.

## Menjador sostenible

### REDUCCIÓ

Utilització de plàstic 100% ecològic reciclable i paper.  
Reducció de la proteïna animal dels menús.

### REUTILITZACIÓ

**IOGURT A GRANEL** servit en gotets reutilitzables  
**DIETES ADAPTADES** en recipients reutilitzables

### RECICLAR

Segregació dels residus en origen d'acord amb la seva naturalesa.

### REVALORITZACIÓ

Convertim residus en compost.

**OLI USAT:** Reciclem l'oli usat que fem servir a la cuina.

**COMPOST:** Promovem el compostatge per reciclar bioresidus col·laborant amb l'hort de l'escola.



## Lleure educatiu

Tots a Taula es mou en 4 eixos transversals:

- **EIX ALIMENTARI:** Som un espai d'aprenentatge d'hàbits socials en el moment de l'àpat.

- **EIX AMBIENTAL:** Generem dinàmiques que ens permetin reduir els residus que generem, reutilitzar-los en la mesura que puguem i reciclar-los de manera adequada

- **EIX RELACIÓ SOCIAL:** Els infants desenvolupen les seves relacions, i al tractar-se d'un espai poc planificat, s'hi poden desenvolupar molts tipus de dinàmiques

- **EIX HIGIÈNIC I SANITARI:** L'espai del menjador té l'objectiu de transmetre els hàbits higiènics i sanitaris relacionats amb el moment de l'àpat.

Considerem que el **Projecte de l'espai de Migdia** ha de ser una continuïtat del **Projecte Educatiu** de l'escola, el qual tenim en compte a l'hora de programar els objectius.