

serveis educatius

Centre Català d'Educació Menjadors Escolars
Som una entitat amb més de 20 anys d'experiència
en el sector amb un aval de més de 50 centres que
són les nostres millors referències

- menjadors escolars
- activitats extraescolars
- acollida matinal i ludoteca de tarda
- casals d'estiu, setembre, nadal,...
- monitors de reforç, sortides, colònies,...
- jornades intensives

un **Projecte Educatiu**
amb **Compromís de Qualitat**

cuina ecològica

La cuina ecològica utilitza, principalment,
productes provinents de l'agricultura ecològica
per elaborar els seus plats

Com a empresa de gestió del servei de menjador:

- Elaborem menús equilibrats amb una selecció acurada dels nostres proveïdors atenent a criteris de qualitat ecològica, de proximitat i de temporada.
- Variem els tipus de cocció, evitant al màxim els fregits, incrementant el consum de peix.
- Fomentem hàbits alimentaris, de conducta i d'ocupació del temps de lleure.

Què fem?

Innovar en el món dels serveis educatius no és només posar-se al dia millorant els nostres serveis i productes, és alhora posar la nostra part de compromís per millorar la societat en la qual vivim, aportant **valor afegit** en tot el que fem, en tot el que proposem, en tot allò en el què creiem.

La nostra filosofia envers els nostres infants i joves ens porta a innovar amb tres criteris

fonamentals:

Sostenibilitat, Compromís i Valors



Què és cuina ecològica?

És un tipus de cuina que utilitza principalment per elaborar els seus plats productes provinents de l'agricultura ecològica.

Què és l'agricultura ecològica?

És un sistema de treball que cerca l'obtenció d'aliments sans, natural i d'elevada qualitat, sense malmetre el medi ambient, procurant pel benestar dels animals i preservant els equilibris i la salut de la natura i les zones rurals.

Per què triar cuina ecològica?

Perquè són saludables i nutritius, saborosos, respecten el medi ambient i són segurs.

Perquè no utilitzen organismes modificats genèticament (transgènics) i han estat produïts sense pesticides ni adobs de síntesi química i no permeten forçar artificialment el creixement dels animals (hormonar-los).

Perquè estan regulats estrictament per normatives europees i controlats per organismes degudament acreditats.



- Criteris i beneficis dels nostres menús:
 - NO HI HAN PRE - CUINATS
 - COCCIONS més sanes: forn, vapor, guisats i planxes
 - NO HI HA MASSA FREGITS. Els arrebossats són enfarinats fets a cuina
 - FOMENTEM EL CONSUM DE PEIX (2 cops a la setmana)
 - VARIETAT i QUALITAT DE PEIX: lluç, bacallà, calamar, solla, salmó, mussola
 - NO OU, si no és ecològic. POSSIBILITAT de posar truita, remenats i ou d'ur
 - VERDURA CRUA (mínim 3 cops a la setmana en forma d'amanida)
 - VERDURA CUITA (acompanyament dels plats i cremes)
 - CEREALS: presència de més cereals a més del blat (el sèsam i el mill)
 - MENÚS DE 6 SETMANES. D'aquesta manera donem molta més varietat.
 - DERIVACIONS: Tractament curós de les possibles dietes i al·lèrgies

CRITERIS de QUALITAT CERTIFICADA:

- **PRODUCTE ECOLÒGIC i DE PROXIMITAT**
- **ALIMENTS SALUDABLES i AMB VALOR NUTRICIONAL**
- **ESTACIONALITAT:** Utilitzem productes de temporada
- **CERTIFICACIÓ CCPAE** (Consell de la Agricultura ecològica-Generalitat de Catalunya)
Tota la fruita, verdura, hortalisses, arròs, cereals, pasta, llegums, làctics són ecològics així com la carn de vedella (fricandó i hamburguesa) i el porc (botifarra i salsitxes) certificats i amb garantia d'origen
- **SOPARS:** recomanació dels sopars com a servei cap a les famílies
- **MENÚS VIUS:** adaptem el menú a les característiques de l'escola
- **MENÚS PROGRESSIUS:** possibilitat d'anar introduint de forma progressiva les característiques i novetats de la cuina ecològica
- **PROTEÏNA VEGETAL:** possibilitat de realitzar menús amb presència de la proteïna vegetal en substitució de la proteïna càrnica



SETMANA 1**Menú Basal Proteïna****(exemple de menú)**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Crema de Verdures i Cereals * Lluç enfarinat a l'andalusa amb enciam i fruites secs * Fruita de Temporada * * *	Amanida completa * Botifarra de porc eco amb ceba i patates * Iogurt Ecològic * * * Amanida Completa: enciam, escarola (o rúcula), tomàquet, pastanaga, cogombre, remolatxa i olives.	Arròs amb tomàquet * Hamburguesa de vedella eco amb enciam i olives * Fruita de Temporada	Sopa de pasta * Pollastre amb amanida * Fruita de Temporada * * * Verdures: un parell de verdures a la truita (albergínia, carbassó, carbassa, pebrot, ceba, all tendre,...)	Patata amb verdures * Bacallà amb Tomàquet al forn * Fruita de Temporada * * * Verdures: tres verdures (albergínia, carbassó, carbassa, pebrot, ceba, all tendre...)

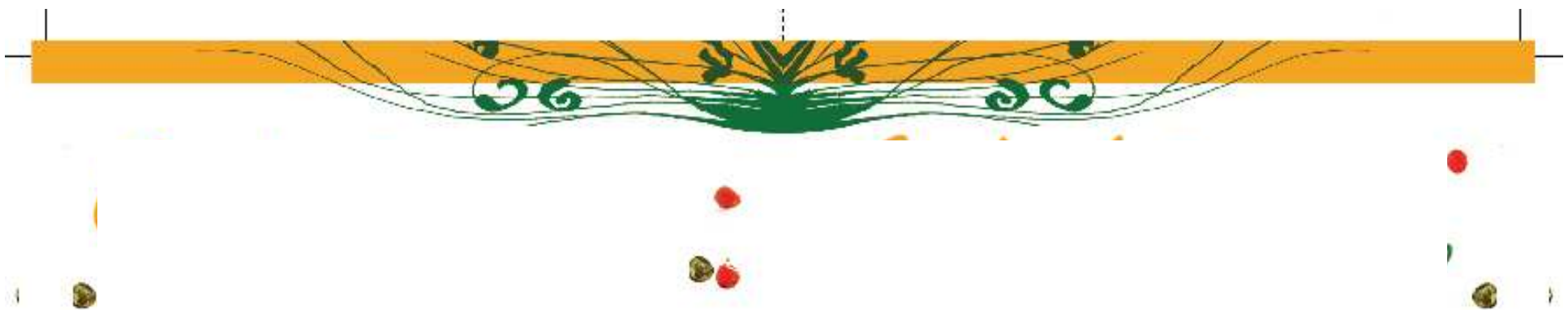


PRODUCTE	TEMPORADA
Alberginia	Juny-Oct
All	Jul-Gen
Api	Abr-Des
Assortit Verdures per Brou	Tot l'any
Bleda / Enciam	Tot l'any
Brocoli	Oct-Nov
Carbassa	Ago-Gen
Carbassó	Maig-Nov
Ceba	Maig-Març
Cogombre	Maig-Nov
Col	Oct-Març
Escarola	Nov-Març
Espinac	Set-Maig
Fonoll	Maig-Jul / Set-Nov
Meló / Sindria	Ago-Oct
Mongeta tendra	Juny-Oct
Nap	Nov-Març
Patata	Ago-Març
Pebrot verd / Pebrot vermell	Juny-Oct
Raveneta	Març-Des
Remolatxa	Juny-Des
Tomata de pera	Jul-Oct
Xirivia	Set-Abr

CENTRE CATALÀ D'EDUCACIÓ MENJADORS ESCOLARS

PERÍODES APROXIMATS														
PRODUCTE	Varietat	Origen	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Mandarina		Andalusia/València												
Meló	Groc	Andalusia/Lleida												
Meló	Pell gripau	Andalusia/Lleida												
Plàtan		Canàries												
Pera		Lleida												
Pera		Sud Amèrica												
Poma	Goden	Lleida												
Poma	Red Chief	Lleida												
Poma	Fuji	Lleida												
Poma	Royal Gala	Lleida												
Poma	Gala /Fuji	Sud Amèrica												
Taronja		Andalusia/València												
Taronja		Sud Amèrica												
Sindria		Andalusia/Lleida												





**Com a consumidors hem de ser molt exigents amb tot allò que consumim:
és bàsic per nosaltres el lloc de producció i elaboració, les tècniques i
processos, les garanties i certificacions, i la manera de transmetre
als nens i a les famílies tota aquesta informació.**

**Aquesta és una proposta que fem conèixer tant a nens com a pares. No
només és un projecte d'empresa, també és un projecte d'escola i de les
famílies que hi formen part, una filosofia de vida, i un compromís amb els
nostres pagesos, els nostres productors i distribuïdors, la nostra gent
més propera. És un compromís amb la nostra societat, amb uns valors i
una consciència basada en el respecte per l'entorn, pel Medi Natural.**

**És, en definitiva, un compromís amb un món
més saludable, més sostenible, més just i més ecològic.**





Projecte Educatiu Menjadors Escolars Ecològics

Sobre l'alimentació:

Promoure els valors i beneficis de la Dieta Mediterrània amb productes de certificació ecològica, productes frescos amb propietats nutritives i organolèptiques òptimes

Promoure el coneixement dels productes de temporada i de proximitat, dels productors catalans amb valor afegit, de les especificitats dels productes ecològics amb tallers i visites.

Apostem per l'enfortiment del teixit agropequari a Catalunya i minimitzem la despesa en transport, embalatge i utilització de materials amb impacte mediambiental.

Realització de tallers de cuina: sucs, pa, amanides, pasta, rebosteria,...





Sobre l'educació: entorn, natura i societat.

Conscienciar als nens en el consum responsable, sostenible i just.

Promoure hàbits de respecte al Medi Ambient:

reciclatge de envasos, de residus orgànics i d'olis de cuina, ús i reutilització d'aigua,

tècniques de compostatge, productes de neteja biodegradables

i aprofitament de les energies renovables,...

Promoure el taller d'hort ecològic i el seguiment dels cicles productius
establint vincles amb els productors que són els nostres proveïdors.



El nostre personal (tant de cuina com els monitors)
ha de crear el vincle entre aquest projecte i els infants i joves,
i també amb les famílies i el personal docent per tal d'adaptar
el nostre **Projecte de Menjador Ecològic** al **Projecte Educatiu del Centre**.

