

Menú del petit, especialitzats en menjadors escolars!

Oferim el projecte de menjador a l'escola dels vostres fills i filles. Som una **empresa familiar** ubicada a Viladecans, dedicada **exclusivament a la gestió de menjadors escolars**, des de fa més de 20 anys.

Us volem apropar als principals trets del nostre projecte adreçat als nens i nenes que comparteixen aquest temps amb nosaltres.

Sempre a prop vostre!

Cada projecte és únic i personalitzat.

Un projecte consensuat i alineat, amb l'ideari pedagògic de l'escola i el vistiplau de l'AMPA.



Xup!
xup!



Compromís de salut

Alimentar de forma sana, natural i equilibrada.



gaudir amb activitats divertides, dirigides i lliures.



Ampliar coneixements, hàbits i valors.



Un treball d'equip proper i professional

Treballem plegats i amb passió, seguint els objectius establerts.

Els cuiners i cuineres **elaboren els plats diàriament de forma casolana i tradicional** i els monitors i monitores vetllen pel bon funcionament del servei, dinamitzar el temps de lleure sense oblidar-se de la part formativa que es pot proporcionar des d'aquest espai. Tot supervisat pel coordinador/a.

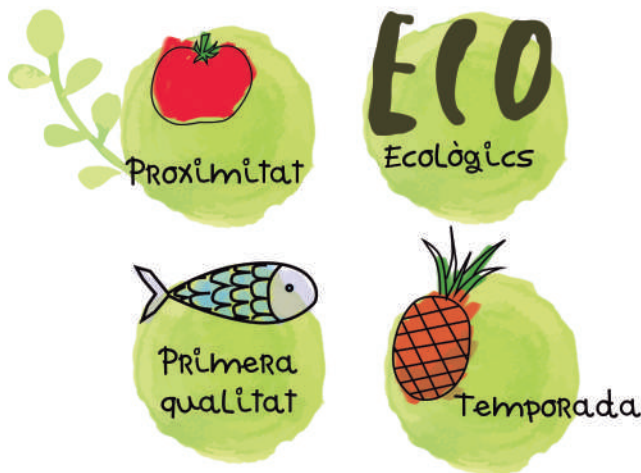
Naturalment Bo...

Els menús elaborats amb ingredients de qualitat, són equilibrats, mediterranis i adaptats a qualsevol patologia, al·lèrgia o cultura.



Anem introduint, de forma progressiva, més quantitat d'àpats amb proteïna vegetal d'alt valor biològic i més saludable que l'animal. Canvien en funció de l'època de l'any per garantir que el producte de temporada estigui sempre present.

Treballem amb productes:



Fomentem l'economia local garantint la millor matèria primera.

El nostre objectiu és alimentar amb la màxima qualitat. Escollim amb molta cura els productes i els proveïdors, tots ells es troben a un màxim de 30 minuts de les nostres instal·lacions.

Perquè el producte es important!

- ★ **Treballem amb Verdures i hortalisses fresques de Km 0.** Provenen de pagès, del Delta del Baix Llobregat i de les Muntanyes de Sant Climent, on conreen de forma ecològica i tradicional.
- ★ **Fruita sols de temporada** garantint varietat i frescor.
- ★ **Peix de procedència nacional**, per això només utilitzem: rosada, tonyina, lluç, castanyola (palometa), bacallà i salmó (sense pell i sense espines)
- ★ **Carn i aus** procedents de proveïdors locals i propers.
- ★ **Oli d'oliva** sempre present als nostres menjadors.



Fem que el moment del migdia sigui relaxat i agradable per facilitar la ingesta i l'acceptació dels aliments sense forçar ni obligar, convidant a tastar.

...i divertit



Fomentem la cultura:

Elaborem propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn i d'altres cultures. Al llarg del curs, mitjançant diferents centres d'interès ens apropem culinàriament a noves elaboracions, productes, ... que amplien el coneixement i gust dels nens.

Fomentem els hàbits:

tant d'higiene postural com hàbits alimentaris, ordre i cura del espai i higiene personal.

★ **Algunes de les nostres activitats:**

La volta al món
Tallers de berenars saludables
Tallers de cuina
La colla del plat (titelles)
Olimpiades d'hivern
Descoberta dels aliments



Disposem de caixes de jocs: malabars, tradicionals, de taula, d'esports ... dinamitzant cada joc i cada moment.

No oblidar-me...

