

El menjador: Un model educatiu i sostenible

Trets bàsics del nostre menjador:

- Treball sistemàtic amb els alumnes d'acord amb la línia educativa del centre.
- Aportació de material i recursos necessaris per a l'execució del projecte del menjador (cada any es fa un de nou).
- Suport pedagògic i formació anual a l'equip de monitors.
- English eating, cada any es fan dinars en grup petit on únicament es parla anglès.

Projecte **PESA I PENSA**

Des de fa 3 anys fem el desenvolupament del projecte educatiu PESA I PENSA que contribueix a sensibilitzar els infants sobre el malbaratament d'aliments al menjador escolar. Aquest projecte serveix per reduir el malbaratament d'aliments. Els alumnes pesen cada dia la quantitat de menjar que tiren i es tracta de reduir la quantitat, es fa en forma de joc i fent consciència de la importància de no malbaratar els aliments.

Menjador més ecològic

Aquest curs 2017 hem començat la introducció progressiva de més aliments de proximitat i ecològics. Un dels primers passos serà oferir una degustació de iogurts entre els infants, per tal que tastin els de La Fageda i els d'Anna Ecològica. També es faran servir hortalisses ecològiques per a bases i cremes, alhora que s'entra en contacte amb productors de proximitat per a diferents tipus d'aliments.

La selecció de proveïdors de proximitat permet obtenir productes de temporada i, al mateix temps, afavorir el respecte pel medi ambient pel fet que els aliments venen de molt a prop. Entre els criteris per a escollir els proveïdors també es pot tenir en compte si han desenvolupat projectes de responsabilitat social.

Meatless Day, menú amb proteïna vegetal

Amb l'organització del Meatless Day s'afavoreix que els infants prenguin consciència que cal reduir la ingesta de carn i substituir-la per proteïna vegetal amb l'objectiu de reduir l'escalfament global del planeta. Es calcula que la producció de carn per a consum humà és responsable del 18% de les emissions de CO₂. En aquest sentit, Campos Estela ofereix un menú, que pren com a base la proteïna vegetal, i acostuma a tenir una bona acceptació per part dels escolars.

Menjador solidari.

El nostre menjador també és solidari amb la població i cada dia tot el menjar que sobra es guarda en contenidors per racions, es congela i es dona de forma gratuïta a una organització no governamental per tal que distribueixi aquest aliments entre les persones més necessitades de la nostra població.