



Benvolgudes famílies,

Des de la Comissió de menjador estem treballant conjuntament amb Campos Estela per anar millorant el servei de menjador que tenim en la nostra escola.

Ja s'han fet un parell de reunions, per començar a dibuixar un full de ruta que ha començat aquest any i anirem perfilant i fent-lo a mida segons la situació i les necessitats.

Des de la Comissió es va proposar a l'empresa una sèrie de canvis en el menú que pensem poden ser molt positius i que a grans trets serien:

- Revisió dels menús escolars, en funció d'un informe efectuat per la Generalitat, per evitar combinacions massa denses o lleugeres i especificant els ingredients de primers i segons plats, guarnicions i amanides.
- Utilitzar productes de temporada i de proximitat.
- Eliminar del menú peixos com panga, perca o similars, criats en aqüicultura de països llunyans i propers a rius o llacs contaminats.
- Revisió profunda del projecte de menjador "fora del menjador": des de l'AMPA es vol aconseguir que el temps de menjador que no es destina al dinar s'ocupi amb tallers i activitats amb objectius pedagògics, que els infants puguin aprofitar i reduir l'estona de joc lliure al pati.
- Introducció d'aliments ecològics.

De tots els punts que hem posat sobre de la taula podem dir:

- Pel que fa a la revisió dels menús i les especificacions d'ingredients, ja haureu vist que des de fa uns dies, a l'entrada de l'escola, es penja un cartell amb el menú del dia, especificant què han menjat els nostres fills. També es penjarà aquesta informació a la nova pàgina web renovada de l'AMPA, que en breu entrarà en funcionament.
- L'empresa ja ens va fer saber que tenen com a prioritat fer servir productes de temporada i de proximitat, i nosaltres intentarem que es continuï en aquesta línia.
- Pel que fa al peix del menú, ja s'han eliminat els peixos criats en aqüicultura de països llunyans i, actualment, s'està fent servir lluç, bacallà i peixos similars.
- El projecte de menjador "fora del menjador" és una informació que, des de Campos Estela, ens la passaran setmanalment i nosaltres penjarem a la pàgina web, perquè les famílies podeu consultar quines activitats fan els nens i nenes que es queden al menjador.



També volem comentar, pel que fa als hàbits d'higiene, que des de fa un parell de setmanes les monitores del menjador estan vigilant si els nostres infants es renten les dents després de menjar. Així, estan comunicant a les famílies, mitjançant una nota a la motxilla, si no s'han rentat les dents i per quin motiu ha estat.

Per últim, també volíem explicar-vos tot el tema d'introducció d'aliments ecològics. Amb l'empresa s'ha començat a definir el full de ruta i s'han marcat tot un seguit de fases que anirem implantant i comunicant a mida que s'instaurin:

Fase 1: Substitució dels iogurts actuals (marca Danone) per iogurts La Fageda, de millor qualitat i amb un fons social que pensem és important tenir en compte, tot i que no siguin ecològics.

Els iogurts de La Fageda es començaran a servir la setmana del 20 de gener

Fase 2: Introducció de bases de plats (sofregits i brous) elaborats amb ingredients ecològics

Fase 3: Introducció de fruita i verdura ecològica. L'empresa ja utilitza puntualment fruita ecològica, així que quan s'implanti aquesta fase deixarà de ser un fet puntual per a convertir-se en habitual i, a més a més, incorporant també les verdures ecològiques.

Fase 4: Introducció de pasta ecològica

Fase 5: Introducció de llegums ecològics

Bé, des de la Comissió de menjador us anirem informant de la data i el detall de la implantació de la resta de fases a través del correu electrònic i a través de la nova pàgina web de l'AMPA.

Comissió de menjador

AMPA CEIP Torre de la Llebre