

COMISSIÓ ESPAI MENJADOR

COL·LEGI SANT LLUÍS

DATA

21/11/24

HORARI

15:00h

ADREÇA

C/ Arífjols, 12 (Barcelona)


ASSISTENTS

Patrícia Matías, Raquel Álvarez, Yolanda Martínez (famílies) Berta G. i Aina G. (alumnat) Cristina V. i Karina (F.Roca), Mireia S. (professorat) i Pili R. (direcció)

ORDRE DEL DIA

Espai de menjador i menú
Espai de lleure
Aspectes organitzatius
Precs i preguntes

ESPAI DE MENJADOR I MENÚ

ROCA <small>since 1966</small>		Col·legi Sant Lluís		Menú Basal		ROCA <i>forma't</i> <small>2024-2025</small>		
NOVEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES			
<p><i>La formació, un eix de treball que ens acompanya dia a dia i la clau del futur dels nostres equips.</i></p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p>Seguim impulsant la formació dels nostres equips mitjançant el Rocaforma't 2024-2025 que tot just acaba de començar. Hem treballat de valent per dissenyar un programa de formació molt enriquidor i pràctic que ajudi a totes les persones de l'organització en el seu dia a dia i d'aquesta manera poder seguir donant el millor servei i acompanyament als infants, joves i adults de l'escola.</p> <p>Des de sempre, la millora continuada ha estat un tret de F.Roca i, entenem, que aquesta millora passa per una formació continuada dels nostres equips. Al llarg dels anys, hem desenvolupat propostes formatives que impartim nosaltres mateixes i, alhora, comptem amb la col·laboració d'entitats i professionals d'experiència acreditada com els de l'Escola Efa, la Fundació Vicky Bernadet, Aitec, I.A.D.I.N, el Centre Camina o l'Associació de Celiacs de Catalunya.</p> <p>Entre les formacions que impartim, aquest curs en tenim tres de NOVES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cooducació. • Enfocament Restauratiu Global. • Igualtat. <p>Els equips de gestió també comptem amb formacions específiques.</p> <p>Comencem!!!</p> <p>ROCA <i>forma't</i></p> 					1 Festa			
	4 Arròs tres delícies		5 Verdura tricolor	6 Mongetes seques amb salsa de tomàquet	7 Espaguetis amb salsa formatge	8 Crema de carbassa		
	Croquetes de pollastre amb enciam i remolatxa Fruita de temporada		Fideuada de peix fresc Fruita de temporada	Truita de carbassó i patata amb enciam i raves Fruita de temporada	Pollastre al curri amb daus poma Fruita de temporada	Botifarra a la planxa amb enciam, tomàquet i orenga logurt natural		
	11 Macarrons a la napolitana		12 Lenties estofades	13 Sopa d'arròs	14 Crema de pastanaga	15 Bròquil i patata bullida		
	Pollastre a l'allet amb enciam i pastanaga Fruita de temporada		Truita a la francesa amb enciam i olives logurt natural	Estofat de gall dindi amb verdures Fruita de temporada	Tires de calamar fresques arrebos., patata al caliu Fruita de temporada	Pizza bolonyesa vegetal, enciam i vinagreta de llimona Fruita de temporada		
	18 Coliflor i patata bullida		19 Crema de mongetes seques i carbassa	20 Escudella	21 Mongeta i patata bullida	22 Arròs amb verdures i carxofes confitades		
	Paella marinera amb peix fresc Fruita de temporada		Pollastre amb salsa de verdures, enciam i cogombre Fruita de temporada	Maires fresques a l'andalusa amb enciam i olives negres logurt natural	Canelons gratinats Fruita de temporada	Truita de patata i ceba amb enciam i remolatxa Fruita de temporada		
	25 Bròquil i patata bullida amb oli de porro		26 Macarrons amb toc de remolatxa	27 Verdura tricolor	28 Arròs italià	29 Lenties estofades amb poma i carbassa		
	Fideus a la cassola amb carn Fruita de temporada		Truita de carbassó i patata, enciam i vinagreta de taronja Fruita de temporada	Cigrons guisats Fruita de temporada	Daus de gall dindi marinats amb enciam i pastanaga logurt natural	Delícies de lluç amb enciam i tomàquet Fruita de temporada		

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.

Registres sanitaris 26.020607B | 26.040208CAT

Algunes de les aportacions són les següents:

- Més activitats.
- Plats que troben a faltar; hamburguesa vegetal arrebossada.
- Diferències en el menú d'un dia que va haver-hi croquetes pell menú hegemònic i per les al·lèrgies pèsols. Comenta la cuinera que va ser un dia puntal.
- A l'hora de dinar primària diu que hi ha molt de soroll al menjador i que els hi fa mal el cap. Es parla de la mida del menjador i dels 80 infants dinant és gairebé impossible mantenir un to de veu òptim pel menjador. Proponem treballar-ho a través de tota la comunitat educativa, des de casa, desde les tutories... També es tenen en compte les eines que s'han trobat per millorar la sonoritat.

ESPAI DE LLEURE

- Més activitats tipus tallers pel de secundària. Pujar a la biblioteca, per fer deures, lectura. S'ha decidit a nivell de direcció que no es pot pujar a la biblioteca. No es fa un bon ús dels espais per part de l'alumnat.
- Parlen de l'estructura de l'escola i del tancament de la biblioteca per prioritzar la seguretat dels infants.
- Trobar un esport de pilota pels dos dies que no es juga al futbol.
- F Roca diu que ha invertit molt en material l'any passat, però que s'ha de saber jugar. Diuen que no els hi importa que juguin amb la pilota de bàsquet, però han de saber utilitzar-la.
- La família de primer de primària comenta que no tenen espai per relaxar-se, només tenen unes teles i volen un espai tovet.
- La primària diuen que si no tenen els espais, s'avorreixen.
- El material no és només qüestió de l'alumnat, sinó també amb l'equip de monitors.

ASPECTES ORGANITZATIUS

- Fer un traspàs constant entre els monitors i el professorat davant de l'alumnat perquè tinguin en compte que l'espai del migdia forma part de l'espai de l'escola.
- Proposta de poder obrir la biblioteca i fer tallers per ocupar el temps.
- Procés participatiu amb l'alumnat.
- Proposta de saltar a la corda.

PRECS I PREGUNTES

- Quin és el proveïdor de carn? La vedella i el porc d'osona, el pollastre el Bartolí de Montcada i Reixac. Tota la carn és fresca.
- No es congelen partides per si hi ha algun problema amb els proveïdors? No, compren al dia o el dia abans més o menys.
- El menjar del dilluns arriba divendres.
- Pícnics: Opció de fer una mena de carmanyola i no fer entrepans. No poden posar en un pícnic productes que necessitin estar conservats en fred. Ha de ser embotit curat, no pernil dolç.

PROPERA REUNIÓ

Sense més preguntes ni comentaris, es dona per finalitzada la reunió a les 16:15h.