

COMISSIÓ ESPAI MENJADOR

COL·LEGI SANT LLUÍS

DATA

6/03/25

HORARI

15:00h

ADREÇA

C/ Arítjols, 12 (Barcelona)



ASSISTENTS

Patricia Matías, Raquel Álvarez, Yolanda Martínez, (famílies) Gemma Magriñà (AFA) 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>sinco 1966</small>		Menú Basal				
MARC	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p>Presentació de la nova guia "Acompanyem els àpats dels infants"</p> <p>Benvolgudes i benvolguts,</p> <p>Ens fa il·lusió informar-vos que l'Agència de Salut Pública va presentar, el passat 22 de gener, la nova guia acompanyar els àpats dels infants. La guia és una actualització de la que ja va fer l'Agència l'any 2016 i una novetat important és que aquesta edició també va dirigit a les famílies. D'aquesta manera, promou els hàbits alimentaris saludables, tant a casa amb les famílies com en els menjadors escolars, amb els següents consells:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Respectar la sensació de gana i sacietat que presenti l'infant. 2. És preferible que l'infant se serveixi poca quantitat de menjar i que tingui l'opció de repetir. 3. Animar a tastar els aliments sense coaccionar, forçar, distreure ni enganyar. 4. Els aliments no s'han de fer servir com a mesures de càstig o de recompensa. 5. Fomentar la participació i la transmissió de valors, hàbits i responsabilitats adaptats a l'edat de l'infant. 6. Deixar temps per menjar amb tranquil·litat, però sense que se superi el temps raonable per gaudir de l'àpat. 7. Garantir, com a mínim, un àpat a taula amb família. 8. Assegurar que tots els àpats siguin sense pantalles. 9. Mostrar una actitud respectuosa i amorosa cap als infants. 	<p>3</p> <p>Festa</p> <p>10 Sopa de lletres</p> <p>Polastre a la llimona amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>17 Mongeta i patata bullida</p> <p>Lenties amb arròs integral i toc de romaní</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>24 Crema de cabassa</p> <p>Botifarra a la planxa amb enciam, tomàquet i orenga</p> <p>logurt natural</p> <p>31 Lenties estofades</p> <p>Fruita de carbassó amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 Espaguetis amb toc de remolatxa</p> <p>Truita de patata amb enciam i vinagreta de taronja</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>11 CUINA ITALIANA</p> <p>Risoto de bolets</p> <p>Mandonguilles mixtes a la italiana</p> <p>Gelat</p> <p>18 Crema de porro i moniato</p> <p>Hamburguesa mixta amb enciam i vinagreta de poma</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>25 Trinxat de verdures d'aprofitament</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Verdura tricolor</p> <p>Polastre al fons amb enciam i paianaga</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>12 Trinxat de col amb oli d'olis</p> <p>Llenguadina romana amb pastanaga i olives negres</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>19 Tallarines a la carbonara</p> <p>Lluç al fons amb all i julivert, enciam i tomàquet</p> <p>Crema La Fageda</p> <p>26 Mongetes seques amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita de patata i ceba amb enciam i raves</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 Arròs italià</p> <p>Delícies de lluç amb enciam i tomàquet</p> <p>logurt natural</p> <p>13 Crema de mongetes seques i pastanaga</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i raves</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>20 Sopa pescadors</p> <p>Polastre rostit amb herbes provençals, enciam i pastaga</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>27 Macarrons amb pesto d'espiracs</p> <p>Polastre al curri amb daus de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7 Bròquil i patata bullida amb oli de porro</p> <p>Fideus a la cassola amb carn</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>14 Coliflor i patata bullida</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>21 Cigrons guisats</p> <p>Truita a la francesa amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>28 Arròs tres delícies</p> <p>Croquetes de bacallà amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	
 <p>Link</p>	<p>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</p> <p><small>Registre de Menús 2023/2024 i 2024/2025</small></p>					

Algunes de les aportacions són les següents:

- Activitats. Incorporació de nous materials i tallers mensuals. Bàdminton, futbol, plastilina.
- Hamburguesa vegetal arrebossada no s'ha introduït. Poden intentar posar una hamburguesa de cigrons o de llenties. Però s'haurien de fer al forn i potser queda molt seca.
- Les taules són molt petites i 5è i 6è no hi caben bé a les taules petites i es proposa que es canviïn les taules.
- Quantitat de menjar de la ESO. Però no es pot repetir dels plats que els agraden. Es comenta que la recomanació és que de la proteïna animal no s'hauria de repetir.
- Els del segon torn es troben el menjador brut del primer torn. I no els agrada trobar-se el menjador d'aquesta manera per menjar. Primer i segon de primària treballen molt la neteja del menjador i escombren. A vegades es queden sense temps i potser no els dona temps de netejar-ho bé.

ESPAI DE LLEURE

- Al mes de gener han tingut activitats. Plantegen un taller fix durant tot el mes. Tenen tallers a la biblioteca i al pati tenen esports.
- A partir de la setmana que ve els de primer i segon podran baixar a la biblioteca alguns dies concrets. Amb l'espai complet de la biblioteca.
- Els de la ESO amb el pati i la biblioteca estan bé.
- Els de primària noten també que hi ha més activitats.
- Tenen jocs de taula i el material està més ben cuidat tant com per l'alumnat com per la supervisió dels monitors.
- De moment a primer de primària no s'han pujat coixins, perquè es comentava que volen un espai per relaxar-se. Com començaran a baixar a la biblioteca es prepararà l'espai tou a la biblioteca.

ASPECTES ORGANITZATIUS

- Distribució diferent al menjador per tal de millorar la sonoritat del menjador. En files.
- Els de 5è i 6è estan a les taules petites i no hi caben bé. Fan la petició per poder canviar les taules.
- Estan dividides les activitats per dies per dinamitzar l'espai menjador per l'alumnat de primer i segon de primària.

PRECS I PREGUNTES

- Pregunten que si els que tenen intoleràncies també han menjat peix arrebossat. I sí que n'han tingut.
- Pícnics i quantitat. Si hi ha diferència entre les diferents edats. Es comenta que hi havia poc embotit dins de l'entrepà.
- Els de l'ESO han comunicat que no tenen prou quantitat de menjar. Però sí que compren més pensant en les repeticions dels alumnes de l'ESO. El que passa és que el menjar no és infinit.
- Si tenen algun protocol de detecció de trastorns de l'alimentació. Sí en tenen, comença per l'observació, després el diàleg i depèn del que digui es procedeix a abordar la situació. Tenen el recurs d'un full de tasques per comprovar quins són els aliments que no tasta i poder abordar amb coneixement de causa la problemàtica.
- Hi ha una taula de primer de primària que es diu que hi ha persones que tiren menjar al terra i hi ha altres alumnes que el recullen per tenir punts cosmos.
- Rentar-se les dents com funciona? Si estan jugant amb la pasta i el raspall de dents no es renten les dents. Han d'aprendre que no s'ha de fer un mal ús del raspall i la pasta.

PROPERA REUNIÓ

Es dona per finalitzada la reunió a les 16:27h