

MENJADORS escolars

+sans +sostenibles



L'objectiu del projecte és promoure una alimentació infantil més saludable, equilibrada i sostenible tant al menjador de l'escola com a casa. Aquest horitzó implica proposar nous menús escolars més sans i sostenibles (amb menys carn vermella i/o processada i més proteïna vegetal, principalment llegums) i promoure l'ús de productes locals (provinents de la pagesia de proximitat) de temporada i ecològics.

Es tracta d'un procés de transformació del menjador escolar que estigui integrat en un projecte educatiu de centre.



Centres educatius d'infantil, primària i secundària:

- Famílies
- Professorat i direcció dels centres educatius
- Empreses de monitoratge
- Empreses de restauració



De 2-3 cursos acadèmics



Com ho farem?

Durant el desenvolupament del projecte us proposem elaborar i implementar un pla d'acció de millora del menjador escolar ajustat a la situació de partida del vostre centre. Amb aquesta finalitat els centres educatius i les famílies rebreu material divulgatiu (en paper i a través de la web), assessorament personalitzat a demanda i/o grupal per part de l'equip de l'oficina tècnica del projecte, seguiment i acompanyament per part de l'equip d'enfermeria comunitària, així com una oferta de tallers de formació pràctics dirigits a famílies/professorat/monitoratge/empreses de restauració, etc.

	FASE 1	FASE 2	FASE 3	FASE 4	FASE 5
Fases del projecte	Comunicació i inscripcions. Arrenquem, difonem i impliquem a tota la comunitat educativa!	Anàlisi de la situació de partida. Analitzem a quin punt ens trobem.	Disseny i planificació de les accions. Identifiquem i prioritzem els canvis per implementar i rebem suport! Impliquem a tota la comunitat educativa!	Implementació de les accions. Passem a l'acció!	Avaluació dels canvis implementats. Avaluem i pensem en el futur!

