



Estratègia
d'Alimentació Sostenible
Barcelona
2030

Jornada MENJADORS escolars *+ sans + sostenibles*

25 ABRIL DE 2023



Ajuntament de
Barcelona

CSB Consorci Sanitari
de Barcelona



Agència
de Salut Pública



Promoció de la salut

Jornada MENJADORS escolars *+sans +sostenibles*

► 25 ABRIL DE 2023

Jornada oberta a totes les escoles de Barcelona i adreçada a equip directiu, famílies, personal de cuina, monitoratges i empreses gestores de l'espai de migdia (cuina i menjador).

OBJECTIU

Donar a conèixer el projecte MEMSS (Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles) a partir dels resultats obtinguts en els dos cursos escolars i a partir de les millores que es volen impulsar (consum de verdures de temporada, de proximitat i ecològica, consum de proteïna vegetal, conèixer la partida alimentària, comissió de menjador i participació de la comunitat educativa). També serà un espai d'intercanvi d'experiències entre les escoles.

HORARI

de 9.30 h
a 14:30 h



LLOC

Casa de l'Aigua
Carrer Garbí, 2
Barcelona

Metro  L11
Bus  127



9.30 - 9.40 h

Arribada i benvinguda

9.40 - 9.50 h

Presentació institucional de la jornada per part de l'Agència de Salut Pública de Barcelona, Ajuntament de Barcelona i Consorci d'Educació de Barcelona

9:50 - 10:05 h

Presentació Projecte MEMSS

10:05 - 11:05 h

Explicació dels 4 reptes del MEMSS - Context i intercanvi de 4 experiències d'escoles

- Viabilitat i partida alimentària - Escola Dovella
 - Proteïna vegetal - Escola Lourdes i FRoca
 - Productes de proximitat, temporada i ecològic - Ecoarrels
 - Participació i comissió de menjador - Institut Escola Costa i Llobera
-

11.05 - 11.10 h

Explicació dinàmica dels grups de treball

11.10 - 11.30 h

Descans

11.30 - 12.30 h

Grups de treball (*)

12.30 - 13.15 h

Plenària - Resultats i reptes

13.15 - 13.25 h

Tancament i Avaluació

13.25 - 13.30 h

Presentació menú

13.30 - 14.30 h

Dinar

* Es faran **4 grups de treball** que coincideixen amb els reptes de MEMMS.

- **Grup 1**
Verdures de temporada, proximitat i ecològica
- **Grup 2**
Proteïna vegetal
- **Grup 3**
Partida alimentària
- **Grup 4**
Comissió de menjador i participació



Menú MEMSS. Tastarem el menú més saludable i sostenible que defensem. Abans de posar-nos a dinar, la Xarxa [Chef 2030](#) (equip responsable de fer el dinar) explicarà que hi ha darrera del menú que s'ofereix i quins són els valors que es volen transmetre.

Menú que es servirà:

- Amanida de l'hort
- Hamburguesa de mongeta blanca i carbassa
- Arròs amb salsa vermella/ 3 verdures
- Fruita



C S B Consorci Sanitari
de Barcelona



Amb la col·laboració de:



Promoció de la salut

Connectem



www.aspb.cat