

MENJADORS escolars

+sans +sostenibles

des del curs 2021-2022

Un programa
que promou una
**alimentació infantil
més equilibrada,
saludable i sostenible**
als centres.

55

Centres educatius

han participat en el programa
fins al curs 2023-2024

1 de cada 10
escoles amb
servei de
menjador a
Barcelona

Objectius



Alimentació saludable

Millorar menús
segons l'evidència i
les recomanacions
oficials.



Sostenibilitat alimentària

Fomentar el producte
fresc, local, de
temporada i ecològic.



Assessorament i formació

Acompanyament en
la implementació
amb guies pràctiques
i recursos.



Projecte educatiu integral

Integració de la
transformació del
menjador com a
activitat pedagògica
de centre.



Gestió dels menjadors

Promoure canvis
en la gestió de la
cuina, monitoratge
i programació de
menús.



Participació comunitària

Implicar famílies i
equip educatiu en
les decisions del
menjador.

L'hora de dinar és un espai
educador i transformador
del model alimentari



**Productes frescos,
de temporada,
locals i ecològics**



**Proteïna
d'origen
vegetal**



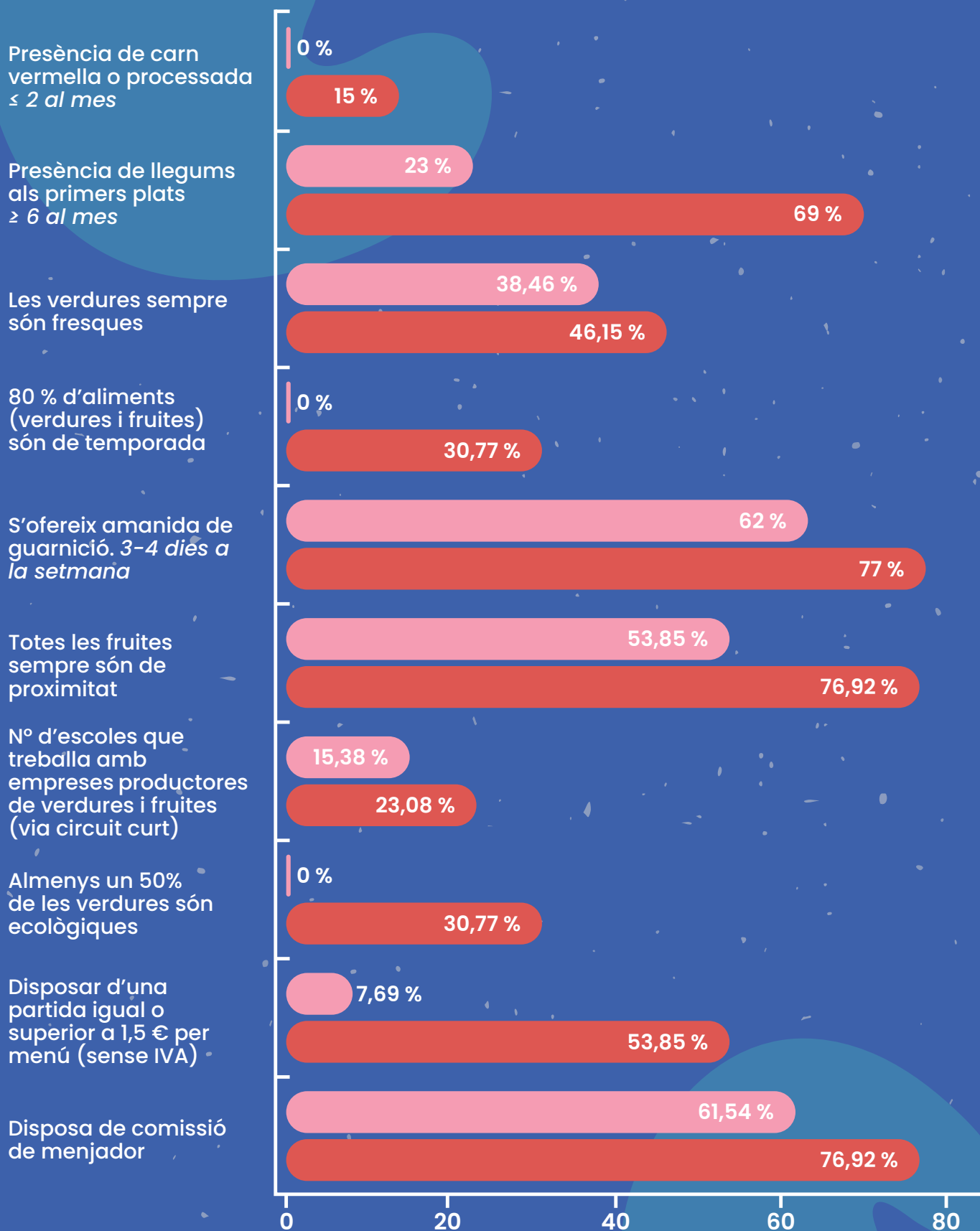
**Aliments
processats i
ultraprocessats**



**Productes
ensucrats**

Quin ha estat l'impacte a les escoles?

● 2021 ● 2023



Font: Dades corresponents a 13 centres amb dades inicials i de seguiment als dos cursos.

Resum del curs 2023-2024



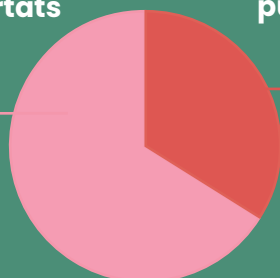
Han participat

29

**Centres
educatius**

66%
centres
privats i
concertats

34%
centres
públics



7

escoles noves

que s'han
incorporat
aquest curs

Assessorament i acompanyament



4

**Reunions
informatives**
pel seguiment
del projecte



7

**Reunions individuals
amb les escoles**
per conèixer més directament
la seva realitat, fer una revisió
i seguiment del pla d'acció i
respondre dubtes



+

**Assessorament
personalitzat**
a les escoles que
ho han demanat

**Jornada
Anual
MEMSS**



Intercanvi
experiències



Creació de la
comunitat i xarxa
entre les escoles
MEMSS



Valoració del
projecte

Formació

4

**Sessions
formatives**
introductòries per
a les noves escoles
del programa

5

**Sessions
d'aprofundiment**
monitoratge, gestió
de cuina i comissió de
menjador i participació

2

**Sessions
monogràfiques**

