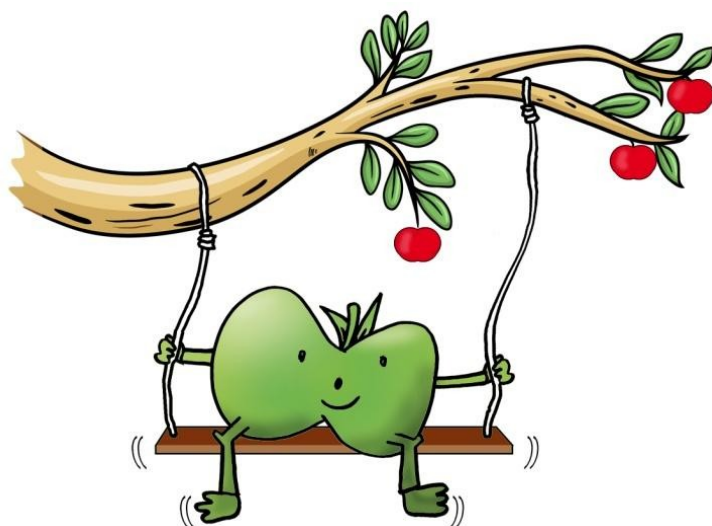


SERVEI DE MENJADOR 2018-19

ESCOLA SANT
CRISTÒFOR

INFORMACIÓ PRÀCTICA



ausolan



Benvinguts al menjador 2018-19

En primer lloc us agraïm la confiança d'alimentar als vostres fills. El nostre compromís es fer tot el possible per satisfer les vostres expectatives.

Som una empresa catalana, de més de trenta anys d'experiència, especialitzada en menjadors escolars i educació en el lleure, formem part del grup cooperatiu **AUSOLAN**.

Els nostres objectius son:

Garantir les necessitats nutricionals dels infants gràcies a una dieta equilibrada, mentre aprenen que l'acte de menjar pot ser una satisfacció i un acte social de convivència.

Fomentar l'adquisició **d'hàbits i actituds**, que fan que els infants adoptin un estil de **vida saludable**.

Educar en el lleure, transmetent uns valors comuns, de **responsabilitat, de respecte, de compromís, de tolerància, de sinceritat, de justícia, de consciència ecològica i de pau**.

Aconseguir que els infants visquin el seu temps lliure de manera **creativa, segura i divertida**.

L'atenció a les famílies

Per nosaltres la complicitat amb les famílies és fonamental. Per aquest motiu hem establert l'aplicatiu "on line" del menjador, on podeu comunicar-vos amb la vostra coordinadora/or les 24 hores del dia. Tots els avisos seran revisats cada dia abans de les 10 del matí. També podeu deixar els avisos a la bústia del menjador o posar-vos en contacte amb la coordinadora dins de l'horari establert.

ELENA TEL. 674 617 299

Horari de dilluns a divendres de 9 a 10h.

Els alumnes de p3 tenen la llibreta viatgera, que facilita una comunicació diària amb les famílies. A la resta de cursos es farà un informe trimestral. Tenint en compte que qualsevol incidència que hi hagi a l'hora del menjador, es comunicarà el mateix dia a les famílies.

Els nostres menús

Els nostres menús estan certificats amb la qualitat de **la Marca Cuina Catalana**, que garanteix que incorporen un elevat nombre de plats de Cuina tradicional, utilitzant el màxim de productes de proximitat i de temporada, fet que contribueix al coneixement i la preservació dels productes autòctons.



L'equip de dietistes nutricionistes elabora els menús tenint en compte les recomanacions de la Generalitat de Catalunya.

A cuina comprem molts **productes frescos** com són peixos blancs i blaus, fruites i verdures que a més són de temporada, carns blanques i vermelles. Utilitzem oli d'oliva, llegums, pastes i arròs de terres catalanes. Incorporarem **productes integrals** i dos cops a la setmana **peix**. A més a més la gran majoria dels productes són de **cultiu ecològic**.

Per a tots els alumnes amb **necessitats especials** realitzem dietes personalitzades a partir dels informes mèdics que ens faciliten els pares. Tenim uns protocols d'actuació molt estrictes per garantir la seguretat dels comensals. **No preparem dietes personalitzades sense informe mèdic**.

Cada trimestre entreguem a les famílies un tríptic amb els menús on hi ha la valoració nutricional per dia, un resum de les activitats que es duran a terme al menjador escolar i alguns consells dietètics. A més a més, us proposem combinacions per equilibrar el dinar i el sopar.

Oferim servei de pícnic, a tots els usuaris fixos del menjador i a tots els eventuals que ho desitgin, us recordem que tots els alumnes becats, tenen dret a pícnic de dinar a totes les excursions.

El nostre projecte Educatiu

Som empresa col·laboradora, de la candidatura pel reconeixement de la **Cuina Catalana com a Patrimoni Immaterial de la Humanitat per la UNESCO**, gràcies a la difusió del nostre patrimoni culinari a través del PROJECTE EDUCATIU, que aquest any 2016-17 farà una recepta de bons hàbits alimentaris, d'higiene i de comportament, a través del centre d'interès.

“L'Art del Bon Menjar”

Serà un viatge imaginari on:

Ens aproparem a diferents sabors i aliments no coneguts mitjançant les Taules de la Descoberta.

Celebrarem les Festes Populars com a trets d'identitat del nostre patrimoni cultural.

Acompanyats dels nostres dos amics, **el Pere i la Mariona**, castelleres, i gràcies a l'ajuda d'una poma màgica: **La Messana**, realitzarem una ullada al món de l'art del segle XX, adquirint bones actituds alimentaries i de convivència;

Al Primer trimestre, a través del **Modernisme**, valorarem les diferències dels infants, descobrint el seu esperit comú de crear un món millor. I amb aquest objectiu, celebrarem l'Any Internacional dels Llegums, 2016, amb una Taula de la Descoberta i el **compromís** de consumir aliments sostenibles encaminats a una bona nutrició. Amb l'**amabilitat** de la Castanyera farem una recepta de conservació de les nostres arrels. I per Nadal, amb la **motivació** de **Gaudí**, guarnirem el menjador treballant totes les arts plàstiques.

Al Segon trimestre ens endinsarem al món **de Dalí**, per observar la necessitat d'educar el nostre interior. El carnestoltes **imaginatiu** ens transportarà al món dels somnis. Amb la **confiança** dels bons amics, com la gallina i el conill de Pasqua, realitzarem jocs espontanis propis. Farem una Taula de la descoberta “Dels cereals integrals” i celebrarem el dia Mundial de l'activitat física, per aconseguir la **vitalitat** dels escultors i fer de la nostra vida una gran creació.

Al Tercer trimestre, amb **Miró**, expressarem les nostres emocions, mitjançant jocs i manualitats. Amb la **inspiració** dels pintors, farem una Taula de la descoberta dels “Aperitius saludables”. Amb la **superació** d'aconseguir una alimentació equilibrada, celebrarem el dia del Celíac. I amb l'**originalitat** dels artistes del segle XX, plasmarem en un llenç en blanc, tots els hàbits saludables que fan del menjador un lloc d'aprenentatge i de convivència.

Material necessari

Els nens/es hauran de portar cada dilluns 5 tovallons de roba.

Les famílies que vulguin que els seus fills es netegin les dents després de dinar ha de dur un necesser amb raspall i pasta, a partir de Primer.

La normativa del menjador

La inscripció al menjador: Per poder estar inscrit al servei cal emplenar la **fitxa d'inscripció** al menjador, on figuren totes les dades del nen/a i retornar-la a la bústia del menjador o entregar-la al/la coordinador/a del menjador. Les dues opcions són sempre abans de començar a fer ús del servei, per garantir el tracte individual que tot el nen i nena es mereix.

La sortida de l'escola: Cap usuari del menjador, pot sortir de l'escola sense autorització del pare, mare o tutor. També, preguem que si han de venir a buscar a qualsevol nen/a durant l'hora del servei ho comuniquin, per poder gestionar l'hora de l'àpat i tindre un control necessari dels usuaris diaris.

Les dietes: Els nens/es que en dies puntuals necessitin dieta ho hauran de comunicar abans de les 10 del matí. També s'haurà de lliurar a la coordinadora del menjador la recepta del metge, en cas que s'hagi d'administrar algun medicament als infants.

Els nens de P3: Per garantir el descans necessari entre el matí i la tarda, els nens de P3 tindran l'opció de dormir o descansar per agafar forces per les activitats lectives de la tarda. Caldrà que portin el material que us indicarem.

Els pagaments del servei de menjador:

Tots els cobraments es fan a través d'un aplicatiu on line accessible via web, gràcies a un sistema de moneder que funciona en un entorn bancari segur, amb una de les següents modalitats:

Pagament **anticipat directament al moneder** de l'aplicatiu on line, mitjançant targeta de crèdit. Els usuaris eventuais hauran de pagar per aquest sistema.

Pagament anticipat per mitjà de la domiciliació bancària. Només per aquells usuaris FIXES que no desitgin emprar l'aplicatiu on line. En aquest cas **cal facilitar el número de compte**. Des de les nostres oficines carregarem l'import girat a cada usuari al seu moneder.

El **saldo negatiu** al moneder de l'aplicatiu del comensal generarà automàticament avisos a la família. Si no respon es comunica també al centre (Direcció) i **si en 3 dies no s'ha recarregat el saldo serà causa de baixa del servei i el nen/a no es recollirà a l'hora de finalització de les classes** del matí.

Per tornar a gaudir de les prestacions del servei, s'haurà de tenir un saldo positiu. En el cas dels usuaris domiciliats, s'haurà d'abonar les despeses ocasionades i no es tornarà a girar cap rebut, havent d'utilitzar la recàrrega on-line.

L'usuari que tingui un deute de menjador d'altres cursos no podrà fer ús del servei.

Criteris d'abonament En cas d'absència justificada notificada a la coordinadora del menjador abans de les 10h del matí del dia del servei es tornarà l'import íntegre del menú. En cas de no avisar es cobrarà l'import total.

Si per absències acumuleu saldo al moneder, el podreu recuperar de dues maneres, al més següent fent el pagament a través de l'aplicatiu, o bé al final del curs escolar.

Preu del Servei curs 2018-19

MENJADOR	PREU
MENÚ FIX	6.20 €
MENÚ EVENTUAL	6.80 €

ACOLLIDA	FIX	EVENTUAL
DE MATI 1h.	22.50€	2.50€
DE TARDA 1.30h.	50.00€	4.00€

Acceptació de les condicions del servei

(L' utilització del servei suposa una acceptació de les condicions establertes.)

El nostre compromís:

“educar en una alimentació saludable”

