

MENJADOR INS PEDRALBES

El servei de menjador de l'Institut és portat per una empresa familiar amb més de 30 anys d'experiència en el sector. Tenim la màxima capacitat d'adaptar-nos a les diferents necessitats i circumstàncies, perquè el nostre projecte és únic, a mida del centre.



Nutrició i dietètica

Els menús són planificats i supervisats, aconseguint una dieta sana, variada i equilibrada. Els àpats són cuinats a la mateixa escola de manera casolana i seguint les pautes de la dieta mediterrània. Valorant sobretot la qualitat, fem servir productes frescos, variats i de temporada i, en la mesura del possible, de proximitat.

Adaptem els menús a la temporalitat de les estacions meteorològiques. Gestionem les compres en l'àmbit sostenible i intentem orientar-les cap a una alimentació ecològica i natural.

L'oli d'oliva és la base de les nostres preparacions, Utilitzem pocs precuinats i fem servir mètodes de cocció saludables.

Com entenem que, malgrat tot, tots som diferents i no ens agrada el mateix, oferim als alumnes la possibilitat de triar entre dos plats de similars característiques dietètiques.



Socialització

Intentem fomentar hàbits, normes i valors com el respecte pel medi ambient i la sostenibilitat, la multiculturalitat i l'atenció a la diversitat.

Intentem evitar l'ús de plàstics en la mesura del possible i reciclar el menjar sobrant fent donacions a l'hort de l'institut.



Lleure i oci


Es promouen les activitats esportives per evitar sedentarisme i fomentar un hàbit de vida saludable.

No obstant això, no oblidem que és el seu temps de lleure i el respectem com a tal.

També s'ofereix la possibilitat d'utilitzar aquest temps per anar a la biblioteca a estudiar o realitzar alguna tasca.

Per més informació:

menjadoriespedralbes@gmail.com

 681248327