



PROJECTE ESPAI MIGDIA
INS JAUME BALMES

L'AE Sant Andreu és una entitat sense afany de lucre que neix el 1983 amb el propòsit de promocionar i potenciar les activitats de lleure i l'esport com a part fonamental en l'educació i creixement de les persones.



GESTIÓ INSTAL·LACIONS

ESPORTIVES:

Camp del Ferro

La Sagi

Sagrera

SECCIONS ESPORTIVES

Futbol Sala

Patinatge

Judo

Hoquei

SERVEIS A LES PERSONES

Activitats gent gran

CASALS I CAMPUS ESPORTIUS I DE LLEURE

GESTIÓ ESPAIS DE MIGDIA





**AESA SERVEIS EDUCATIUS SL (AESA) és una empresa que neix el 2023
creada per l'A.E. Sant Andreu
amb l'objectiu de realitzar i potenciar els seus Projectes d'Espai de Migdia
donant continuïtat als nostres valors i objectius.**



Atenció al
disseny del menú
i a l'origen dels
aliments

Acompanyament
respectuós

Entitat propera
i eficaç amb la
gestió

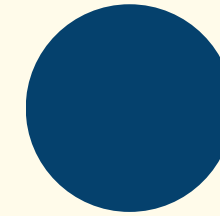
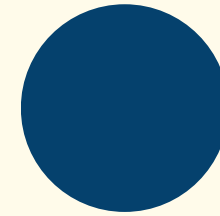
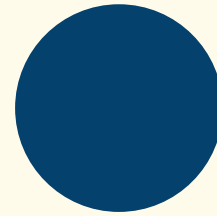


Espai
migdia

Cuidem de
l'equip de
migdia



AESA
SERVEIS
EDUCATIUS



ATENCIÓ AL DISSENY DEL MENÚ
I A L'ORIGEN DELS ALIMENTS




AESA
SERVEIS
EDUCATIUS

TRETS DIFERENCIALS:

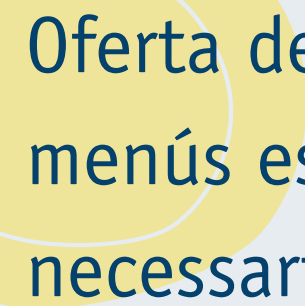
- **PRODUCTE DE PROXIMITAT,
ECOLÒGIC I DE TEMPORADA**
- **MENÚS SEGUINT PROJECTE DE MEMSS
(BCN)**
- **PROJECTE DE NO MALBARATAMENT
ALIMENTARI AMB SERVEIS SOCIALS BCN**




Disseny del menú i origen dels aliments



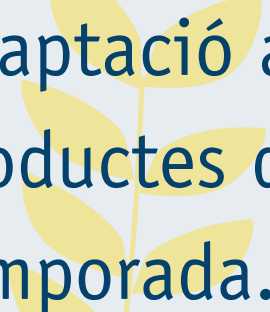
Productes naturals, frescos, ecològics i de proximitat.



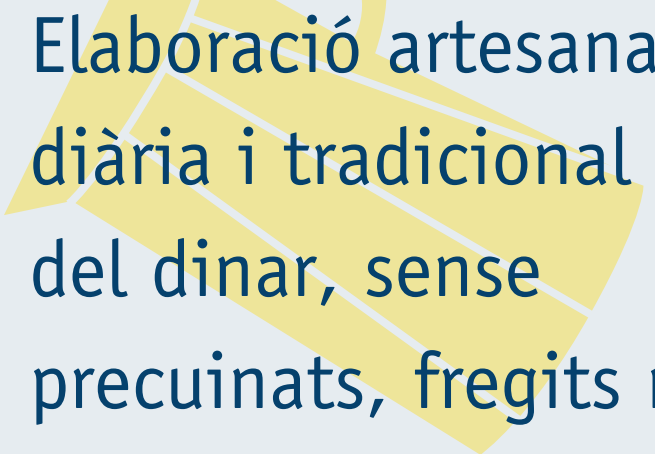
Oferta de tots els menús específics necessaris, visualment similars al menú basal.



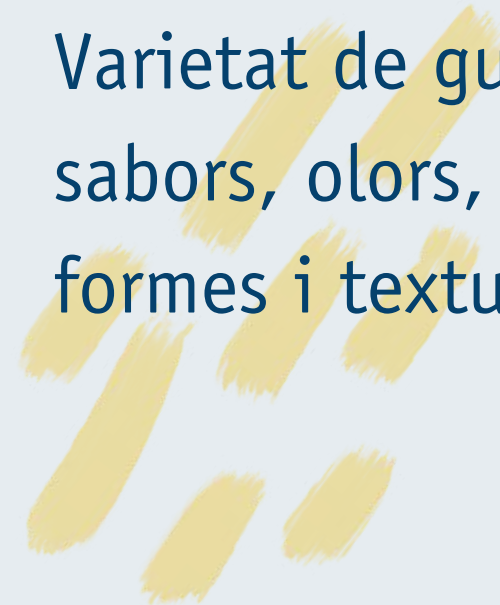
Control directe sobre la procedència dels productes, evitant intermediaris.



Adaptació als productes de temporada.



Elaboració artesanal, diària i tradicional del dinar, sense precuinats, fregits ni processats.




Varietat de gustos, sabors, olors, colors, formes i textures.




Disseny del menú i origen dels aliments



Pasta sempre
integral, arròs
integral i ambdós
ecològics



Cereals i iogurt
ecològic.



80% de les llegums
en producte ecològic



100% de la fruita
ecològica



Sempre a la recerca
de productes de
proximitat i ecològics



Producte directe de
cooperatives sense
intermediaris



Disseny del menú



1rs plats

Centrats en hortalisses, pasta o arròs integral, llegums o tubercles.

2ns plats

Dos dies a la setmana el menú està compost per proteïna vegetal (verdura + llegums) i tres dies proteïna animal: carn blanca/vermella, peix i ous

Postres

Fruita ecològica, de proximitat i de temporada.
1 cop per setmana làctic ecològic i sense sucre.





Trets diferencials a cuina

- **Cuina artesanal:** No comprem productes acabats a tercers. Les verdures, salses, acompanyaments, etc... són cuinades directament a l'escola.
- **Evitar aliments processats industrialment:** Dins els menús no hi ha ni salsitxes, mandonguilles o qualsevol producte processat industrialment.
- **Evitar fregits:** Les coccions sempre són al forn, evitant l'excés d'olis saturats.
- **Aliments frescos i ecològics:** Donant prioritat a la qualitat, i també a la temporada i proximitat
- **Presència de verdures:** Dins els menús hi ha una quantitat molt elevada de verdures. Totes fresques i manipulades dins la cuina. Aproximadament un 60% del queingereixen a diari durant l'àpat a l'escola.
- **Varietat de cereals:** Cereals variats ecològics (mill, blat sarraí, quinoa, cuscús, amarant) emprats com a guarnició per els dies de carn.



Trets diferencials a cuina

- Oli d'oliva verge extra: Utilitzem **el millor oli del món: Oli de Jaén** (Directe de Cooperativa La Quinta Esencia, a Jódar)
- **Fruita i iogurt: 4 dies a la setmana oferim fruita fresca, ecològica i de proximitat.**
- **1 dia a la setmana biogust natural ecològic LA SELVATANA (Girona)**
- **Flexibilitat: Els menús es revisen periòdicament de comú acord amb la direcció per veure l'acceptació, i després s'envien a CESNUT NUTRICIÓ per a la revisió nutricional.**
- **Menús alternatius: basal, sense gluten, sense lactosa ni proteïna de llet, sense ous, vegetarià i Halal, i alternatives a totes les al·lèrgies, amb la documentació corresponent per a poder realitzar el servei amb total individualització i seguretat per a les famílies.**
- **Tots els menús estan validats i revisats nutricionalment per CESNUT NUTRICIÓ.**



Roda de menús, segons estacions de l'any



*Seguim la Guia per l'Alimentació Saludable en l'Etapa Escolar del Departament de Salut



Menjadors Més Sans i Saludables

Ja fa dos anys que formem part del projecte de menjadors més sans i sostenibles:

<https://www.aspb.cat/documents/menjadors-escolars-sans-sostenibles/>

MENJADORS escolars + sans + sostenibles

3a trobada anual



Roda de menús, segons estacions de l'any

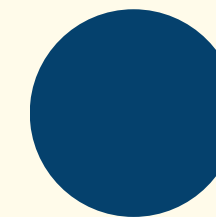
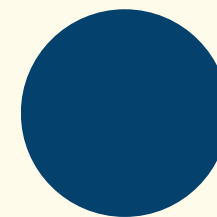
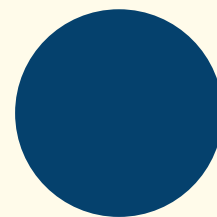


	BASAL	PRIMAVERA 2023		Nutri. Gemma Oña (CAT/0719)	
setm 1	Sopa de peix i verdures amb arròs	Crema de porros amb crostons de pa o arròs inflat	Amanida de tomàquet, formatge feta i orenga	Patata, pastanaga i bledes al vapor	Lasanya vegetal (Hand made)
	Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité
	Truita de patates	Cigrons saltats amb espinacs	Arròs al forn amb verdures i pollastre	Macarrons integrals amb salsa de pesto	Peix S/M amb guarnició (patata o verdura) i salsa d'all cremat
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural ECO	Fruita de temporada
setm 2	Sopa de síndria i tomàquet	Patata i pastanaga al vapor amb «maionesa vegetal»	Espaguetis amb salsa sofregit de tomàquet	Sopa vegetal (col, pastanaga i porro) amb arròs	Crema de verdures de temporada amb crostons de pa o arròs inflat
	Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité
	Estofat d'indiot a la jardinera (patata, pastanaga i pèsols)	Ous durs sobre llit d'enciam i guarnició vegetal	Fesolets al forn amb carbassó i pebrots saltats	Peix S/M amb guarnició (patata o verdura)	Falafel de cigrons amb verdures, logurt i menta
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada
setm 3	Minestra de patata, bledes i mongeta tendra	Amanida d'arròs, blat de moro, tomàquet, olives i vinagreta	Crema freda de blat de moro amb «corn flakes»	Macarrons integrals amb salsa carbonara vegetal	Cigrons saltats amb romesco
	Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité
	Pollastre al forn amb grapat de quinoa	Llenties estofades amb verdures escalivades (ceba, pebrots verd i pebrot vermell)	Peix S/M amb guarnició (patata o verdura) i picada verda	Hamburguesa de verdures i cereals amb chutney de fruita	Truita de patates
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural ECO	Fruita de temporada
setm 4	Sopa de peix i verdures amb arròs	Puré de patates amb verdures	«WOK» de verdures (pastanaga, carbassó, fonoll, ti rabeçs, pebrots verd i pebrot vermell)	Cigrons i blat tendre saltats amb tomàquet	«Salmorejo» amb crostons de pa
	Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité
	Hamburguesa mixta amb patata al caliu	Ous durs sobre llit d'enciam i guarnició vegetal	Cous-cous amb poma, pèsols i panses	Peix S/M enromescat amb guarnició (patata o verdura)	Arròs integral amb verdures escalivades
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural ECO

Roda de menús, segons estacions de l'any



	BASAL	HIVERN 2023		Nutri. Gemma Oña (CAT/0719)	
setm 1	Minestra de patata, bledes i mongeta tendra	Arròs amb pastanaga, pèsols i tomàquet	Crema de moniato i taronja amb «corn flakes»	Macarrons integrals amb salsa carbonara vegetal	Sopa de pollastre amb galets
	Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité
	Pollastre al forn amb grapatet de quinoa	Llenties estofades amb verdures escalivades (ceba, pebrots verd i pebrot vermell)	Peix S/M amb guarnició (patata o verdura) i picada verda	Hamburguesa de verdures i cereals amb chutney de fruita	Truita de patates
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural ECO	Fruita de temporada
setm 2	Pastanaga, pèsols i patata al vapor	Crema de mongetes blanques i pintes amb crostons de pa	Sopa de peix i verdures amb pasta	Macarrons integrals amb salsa de pesto	Sopa minestrone
	Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité
	Ous durs sobre llit d'enciam i guarnició vegetal	Arròs integral amb verdures escalivades	Hamburguesa mixta amb patates al caliu	Peix S/M enromescat amb guarnició (patata o verdura)	Cigrons i blat tendre saltats amb tomàquet
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural ECO
setm 3	Macarrons integrals amb amb tomàquet	Puré de patates amb verduretes	Verdures al vapor (pastanaga, bròquil i patata) amb maionesa vegetal	Arròs integral amb salsa de verdures escalivades (pastanaga, porr o, p. verd i vermell, ceba)	Crema de carbassa amb «picatostes» o arròs inflat
	Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité
	Fesolets amb soja texturitzada, pastanaga i tomàquet	Peix S/M amb guarnició de carbassó i salsa d'all cremat	Cigrons saltats amb romesco	Truita de patates	Estofat d'indiot a la jardinera (patata, pastanaga i pèsols)
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada
setm 4	Llenties amb salsa de verdures escalivades	Arròs integral amb tomàquet	Sopa de verdures variades	Cigrons estofats amb sofregit de tomàquet	Crema de porros amb «picatostes» o arròs inflat
	Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité
	Fideuada vegetal	Pollastre al forn amb grapatet de mill	Peix S/M amb guarnició (patata o verdura) i romesco	Ous durs sobre llit d'enciam i guarnició vegetal	Cous-cous amb poma, pèsols i panses
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural ECO



A C O M P A N Y A M E N T R E S P E C T U Ó S

TRETS DIFERENCIALS:

RÀTIO: 1/30

**CONVENI AMB ELS PRINCIPALS
ESCOLES DE FORMACIÓ DE LLEURE**

**PLA FORMACIÓ EN ESCOLA VIVA I
SEGURETAT ALIMENTÀRIA DE
L' EQUIP DE MIGDIA**



Límits



Tenir cura de nosaltres
mateixos i dels altres

Tenir cura
del material

Tenir cura
de l'entorn

A partir d'aquests tres límits bàsics, s'articulen la resta de límits (en funció del grup, l'espai, el moment...)






- El català com a llengua d'aprenentatge i comunicació
- Llenguatge inclusiu, co-educatiu i no-sexista
- Acompanyament emocional
- Foment de l'autonomia i l'autoregulació
- Adquisició d'hàbits saludables
- Temps de migdia també per finalitzar tasques





Metodologia



-  La implementació del projecte pedagògic es fa a través de l'equip d'acompanyants, a partir d'un aprenentatge inclusiu.
-  Formem l'equip d'acompanyants per tal que interioritzin els objectius pedagògics.
-  És per això que a la recerca de les millors formacions a l'àmbit del migdia, tenim pactades amb Fil a l'Agulla, CAIEV i amb Cesnut Nutrició, formacions trimestrals amb els nostre equip

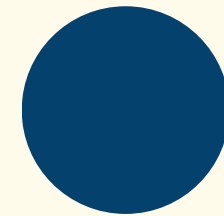
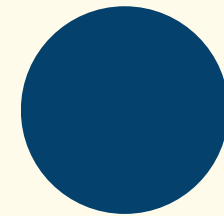
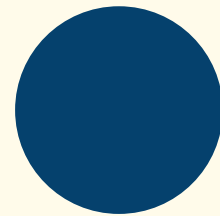


ACTIVITATS A L'HORARI DE MIGDIA:

Espai calma per finalitzar tasques

Acompanyament emocional dels joves al migdia

**Atenció a les necessitats dels joves: deures, jocs de
taula...**







ENTITAT PROPERA I EFICAÇ AMB LA
GESTIÓ



Trets distintius de gestió



-  Pla de funcionament diari: Aplicatiu informàtic propi, amb control diari d'assistència online
-  Proximitat i relació directa
-  Sistema de reserves eficaç: AESA
-  Sistema de reserves eficaç:
<https://takeaway.mycheftool.com/nZxKb0qPVncafLla3dTm>





Gestió del servei



- 🍃 Transmissió de tota la informació a les famílies per poder gaudir del servei (normativa, inscripció, documentació, noves altes, baixes, devolucions, etc...)
- 🍃 Tractament de les dades de caràcter personals segons les directrius del RGPD
- 🍃 Gestió dels cobraments directament amb les famílies per domiciliació bancària
- 🍃 Inscripcions adaptades als horaris dels joves





Planificació i desplegament de serveis

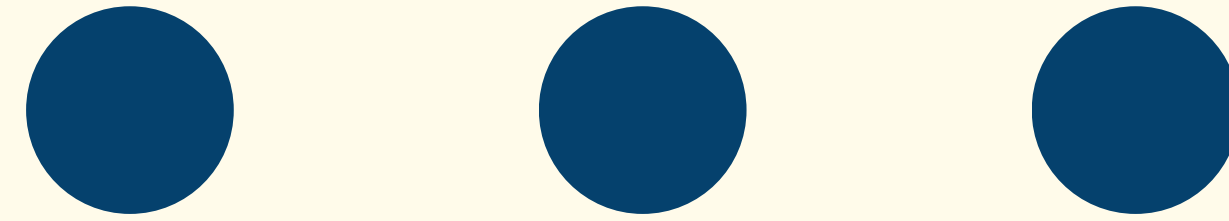


El nostre equip tècnic dissenyarà un pla de desenvolupament i implementació progressiu, coordinat i consensuat amb l'equip d'acompanyants i el grup motor de l'institut.

Es programaran regularment accions de seguiment i valoració continuades per tal de garantir l'adequada implementació i la millora contínua.

Per garantir això realitzarem les següents accions:

- Reunió inicial per conèixer l'actual projecte
- Reunió amb la coordinació
- Disseny del Projecte adaptat al centre
- Reunió amb l'equip d'office i neteja
- Reunió amb l'equip d'acompanyants
- Protocol de Protecció de dades
- Prevenició de Riscos Laborals
- Implementació del software de gestió



CUIDEM DE L'EQUIP!

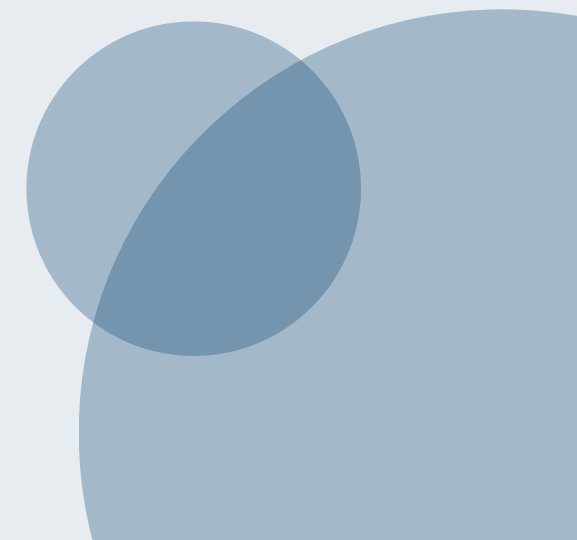


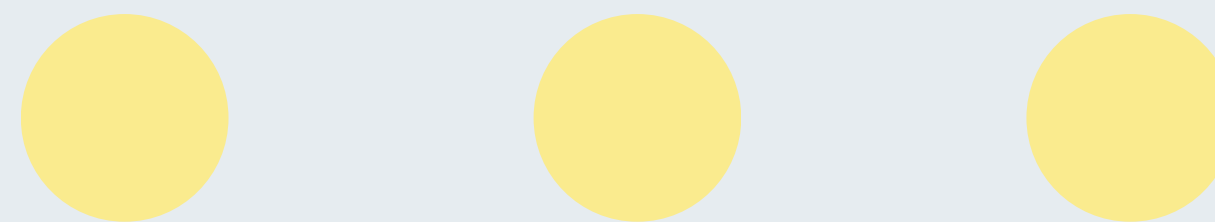
Cuidem de l'equip!

El nostre equip de migdia, rep formació continuada en tres eixos: acompanyament, seguretat alimentària i formació transversal.

Cada any, es fixen mínim de tres formacions (una per trimestre) i també totes les formacions que ens arriben a través de AE Sant Andreu relacionades també amb lleure i esport i es detalla al pla de formació:

El Pla de Formació recull totes les necessitats que l'equip de l'AESA necessita abans d'entrar a treballar a l'entitat, i durant el seu recorregut a l'empresa.





PROJECTE ESPAI MIGDIA