

PROJETE MENJADOR ESCOLAR





QUI SOM

ESPECIALISTES EN LLEURE EDUCATIU

DLLEURE és una empresa educativa especialitzada en la gestió a la carta de serveis per a l'ensenyament, l'alimentació, i les activitats infantils en temps de lleure que té com a objectiu principal oferir un servei de qualitat. Treballem amb uns criteris educatius que són l'eix transversal de tots els nostres serveis.

Disposem d'un equip de professionals preparats per realitzar qualsevol activitat.

- **SERVEI DE MENJADORS**

- Càtering
- Cuina in situ
- Monitoratge

- **SERVEI EXTRAESCOLAR**

- **SERVEI D'ACOLLIDA I TARDA**

- **CASALS**

- **GESTIÓ DE COLÒNIES**

- **GESTIÓ D'ACTIVITATS LECTIVES**

- **TALLERS FAMILIARS**

- **MONITORATGE A DOMICILI**

- **VETALLDORS/ES**

- **GESTIÓ I PRODUCCIÓ D'ESDEVENIMENTS DE LLEURE**

QUÈ FEM

MENJADORS ESCOLARS

80%

PRODUCTE
ECOLÒGIC

90%

PRODUCTES DE
PROXIMITAT

6'00€

ALUMNES
FIXES

6'80€

ALUMNES
ESPORÀDICS

Preus reduïts per professors
Gestió integral de beques

RÀTIOS INICIALS*

	MÍNIM RECOMANAT	DLLEURE
P3	12	10-12
P4-P5	18	12-15
1r, 2n, 3r	24	15-18
4t, 5è, 6è	24	18-22

RÀTIO MITJA 1/17

* Modificables segons necessitats de l'escola

OBJECTIUS GENERALS

ADQUIRIR HÀBITS RELACIONATS AMB L'ALIMENTACIÓ I LA HIGIENE
Adaptant-se als canvis alimentaris, acceptant paulatinament diverses textures, temperatures, olors...

DESENVOLUPAR L'AUTONOMIA PERSONAL

Menjant sols, acceptant una dieta variada i controlant la ingesta d'aliments.

UTILITZAR LES POSSIBILITATS MOTRIUS DEL PROPI COS PER FER SERVIR ELS ESTRIS DE CUINA AMB UNA PRECISIÓ ACURADA

Segons l'edat cada vegada tindran un grau de precisió més elevat

RESPECTAR L'ENTORN, EL MATERIAL I LES PERSONES

Tenir cura del material i estris que fem servir per dinar, anar en compte amb el menjar i mostrar tolerància vers els companys i monitors.



ELS NOSTRES SERVEIS



RECURSOS HUMANS

- Selecció i contractació de personal (monitors, coordinadors, cuiners, auxiliars de cuina)
- Remuneracions segons conveni
- Assegurança de responsabilitat civil i accidents
- Gestió de prevenció de riscos laborals
- Formació gratuïta pel personal (primers auxilis, manipulació d'aliments,...)

GESTIÓ DEL MENJADOR

COMUNICACIÓ AMB LES FAMÍLIES

- Valoració diària del nen/a d'Educació Infantil
- 3 informes anuals (desembre, març i juny)
- Anàlisi dels progressos respecte comportament i hàbits

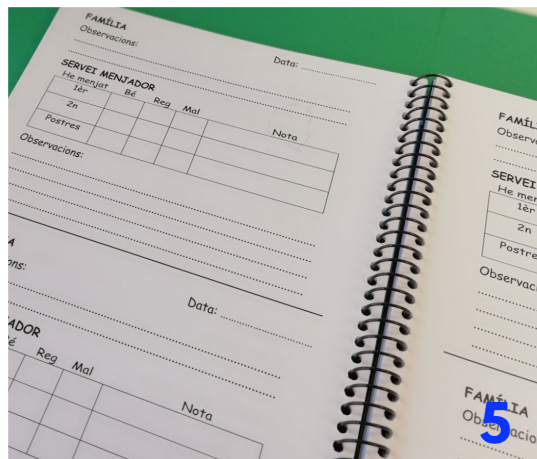
REUNIONS PERIÒDIQUES

- Amb la direcció de l'escola
- Amb l'AMPA
- Amb el /la coordinador/a i equip de monitors

GESTIÓ DIÀRIA D'INCIDÈNCIES

- Seguiment diari del servei
- Gestió d'altres i baixes d'alumnes al menjador
- Substitucions de personal

**ATENCIÓ TELEFÒNICA
DE 9.00 A 18.00 HORES**



TELÈFON D'EMERGÈNCIES DE 7.00 A 22.00 HORES

A DLLEURE

MARQUEM LA DIFERÈNCIA

A L'HORA DE DINAR



A LA VOSTRA MIDA

Per tal de respectar l'autonomia dels centres la proposta d'activitats es presenta com a una suggerència ja que es desenvoluparà en funció de les característiques de l'alumnat i del context.*

*Programació revisada mensualment per tal de personalitzar al màxim les diverses propostes educatives.

DINAMITZACIÓ DE JOCS

TALLERS CULTURALS

DINARS TEMÀTICS

ADAPTACIÓ AL CENTRE D'INTERÈS O PROJECTE EDUCATIU DE L'ESCOLA

PERSONAL QUALIFICAT

PROCESSOS D'ELABORACIÓ ALIMENTÀRIA

8 ADAPTACIONS DE MENÚS



LES NOSTRES PROPOSTES

TEATRE

**TASTETS
ESPORTIUS**

CINEMA

CONTES

JOCs

TALLERS

**CONCURS DE
TALENTS**

MANUALITATS

Totes aquestes activitats es treballen per objectius amb la finalitat d'assolir diferents habilitats en funció de l'activitat realitzada.

QUALITAT

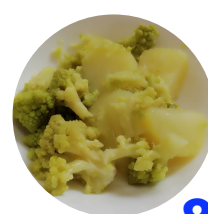
Els nostres proveïdors



- Elaboració de diversos menús segons al·lèrgies i intoleràncies
 - sense lactosa
 - sense gluten
 - sense porc
 - sense peix
 - sense ou
 - ovolactovegetarià
 - sense sorbitol
 - general
- Diferents tècniques culinàries, procurant que aportin el menys greix possible i afavorint el gust dels aliments.
- Racions acompanyades de pa, generalment integral.
- Tipus de peix segons disponibilitat del mercat: lluç, mero, caço, cua de rap, bacallà, salmó, tonyina, bonítol...
- Només 1 cop al mes aliments precuinats
- La fruita variarà segons temporada
- Implantació del Pla APPCC assegurant la higiene i la qualitat dels aliments.
- Menús consensuats per una dietista amb l'equip de cuina, coordinació i l'AMPA.
- Valoracions trimestrals de la qualitat del menjador.

COMPOSICIÓ DELS MENÚS

	PER SETMANA			
Primers plats	1 arròs	1 pasta	1-2 llegums	1-2 verdures hortalisses
Segons plats	1-3 carn	1-3 peix	1-2 ous	
Guarnicions	3-4 amanida variada	1-2 altres		
Postres	4-5 fruita	1 làctic		



La piràmide de l'alimentació saludable

Exemple que promou la Generalitat de Catalunya

+ ACTIVITAT FÍSICA DIÀRIA



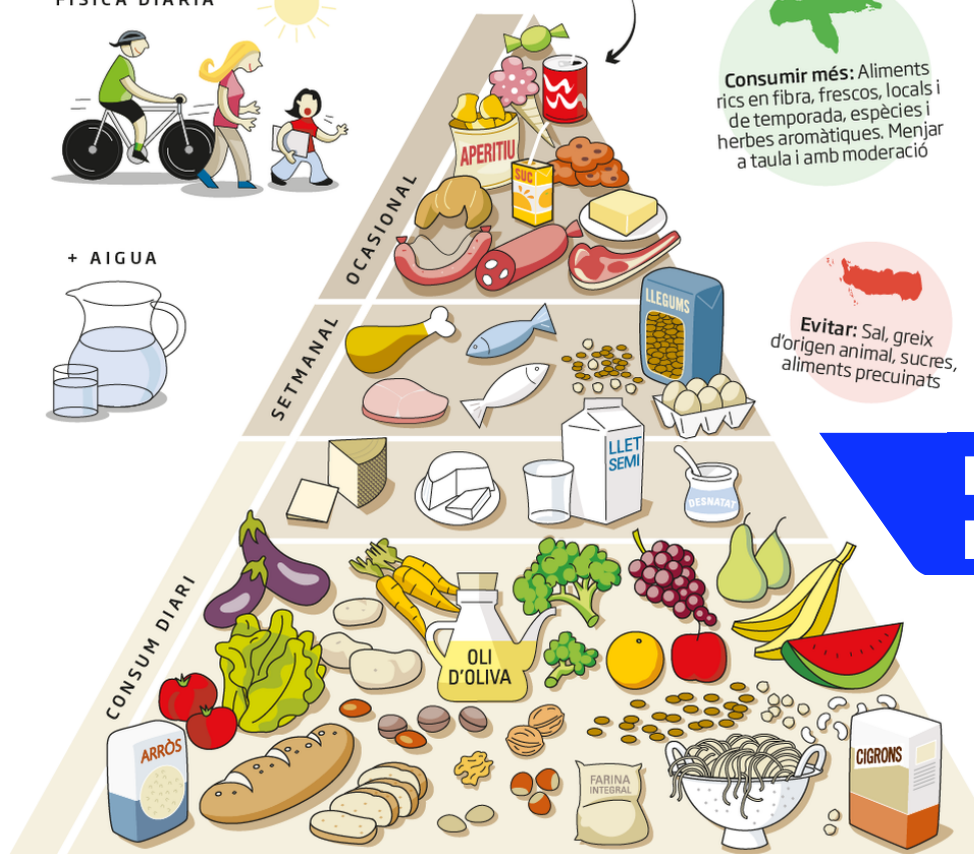
+ AIGUA



Actualment està en debat suprimir l'apartat de consum ocasional, ja que no forma part d'una alimentació saludable

Consumir més: Aliments rics en fibra, frescos, locals i de temporada, espècies i herbes aromàtiques. Menjar a taula i amb moderació

Evitar: Sal, greix d'origen animal, sucres, aliments precuinats



EDUQUEM EN L'ALIMENTACIÓ

ON ENS PODEU TROBAR



dlleurege



DLleure Gestió d'Extraescolars



dlleure.cat

descobrirmon.com

lleureacatalunya.com

GRUP DLLEURE





DLLEURE - C/PIUS XII , 5
08401 GRANOLLERS, BARCELONA
www.dlleure.cat