

Qui som?

Som Més que un àpat, podríem dir que som l'empresa que portarà el temps de menjador, però a nosaltres ens agrada dir que som un grup de persones que volem compartir el migdia amb els vostres fills/es i amb les famílies.

Cal considerar l'hora del migdia com un espai que aporta aprenentatges perquè passen el 30% de la jornada escolar al menjador.

El menjador és un moment de relació i de convivència amb els altres, gestió de les normes socials, autonomia pròpia, és un moment molt íntim, ja que és una de les necessitats més bàsiques de l'ésser humà, per tant és idoni per descobrir interferències, problemes o inquietuds.

COMPARTIR
RELACIONAR-SE
CONVIVÈNCIA

"L'educació consta de dues parts:

L'educació de les habilitats i l'educació de les sensibilitats.

Sense l'educació de les sensibilitats, l'educació de les habilitats es torna sense sentit."

Contacte

GENMA MOLINA I GEMMA MARTINEZ

☎ 619 74 73 90

✉ mesqueunapat2@hotmail.com
info@mesqueunapat.com

🌐 www.mesqueunapat.com

🏠 SANT PERE DE RIBES (BARCELONA)

🏠 B66544065



Més que un àpat
Serveis de menjador

**Gaudeix tant jugant
com menjant**

Objectius

Som un projecte molt obert, on ens agrada la transparència, d'aquesta manera podem mostrar tot allò que fem en el nostre dia a dia amb els infants

Facilitem tota la informació o ajuda que requereixen, tant les famílies, AMPA/AFA, centre escolar o direcció de l'escola. Aquesta pot ser personalment o mitjançant el telèfon, e-mail o agenda.

Volem que entre tots construïm el nostre menjador i que aquest es converteixi en un espai obert i flexible.

Treballem a partir de la gestió de les emocions.



TOTS CONSTRUÏM
UN MENJADOR MILLOR



ACOMPANYEN

Responsabilitat Educativa

El paper del servei del nostre monitoratge és fonamental dins del projecte de Més que un àpat, ja que l'objectiu és d'anar més enllà de vigilar o servir menjar. Acompanyen a l'alumnat durant l'estona que disposen per descansar i ser ells mateixos.

A l'estona lliure del menjador els infants poden participar de forma voluntària a les activitats proposades cada setmana, les quals sempre estan relacionades amb les festes populars més properes o sobre el projecte presentat per Més que un àpat cada any a l'escola.

Cuina i menjar

Elaboració dels aliments a la mateixa cuina de l'escola.

Utilitzem el forn i la planxa amb prioritat com a mètode de cocció.

Només es serveix el menjar quan els nens/es estan a taula, de manera que el menjar sempre es serveix calent.

Les racions són adequades a l'edat i a l'infant .

Tenim una dieta rica i variada, on també es poden trobar productes integrals i ecològics.

Els menús s'elaboren mensualment per una dietista titulada amb productes de temporada i de proximitat.



DIETA RICA I VARIADA



ELABORAT A LA MATEIXA
CUINA DE L'ESCOLA