

# ANEM AL MERCAT!

Benvinguts al curs 23-24!

Enguany et convidem a acompanyar-nos al mercat a través del nostre projecte **ANEM AL MERCAT!** Junts descobrirem totes les curiositats, la cultura i les tradicions que s'amaguen darrere de cada producte que trobem en aquest lloc ple de vida. Els nostres objectius són tan saborosos com ambiciosos:

- **Cultivar un estil de vida saludable** a través d'una alimentació equilibrada i l'activitat física.
- **Submergir-nos en la pedagogia dels aliments**, focalitzant l'atenció en els productes i en el benefici saludable. (Olors, sabors, textures...)
- **Mantindre el nostre compromís sostenible** educant en els valors del respecte mediambiental i en el valor de la compra de proximitat, sense plàstics, de temporada, cuina d'aprofitament i sense desapropitament.

Mitjançant un complet pla d'activitats, les i els comensals podran gaudir i aprendre **els valors de la sostenibilitat, la convivència i hàbits saludables**, mentre explorem les arrels culturals i festives darrere del sabor de les receptes tradicionals.



## Un projecte educatiu i gastronòmic!

El mercat és un racó màgic, un lloc on les aromes, les textures, les formes i els sabors s'entrellacen per a donar vida a receptes delicioses.

El gran **xef Sergio Fernández**, ens acompanya en la nostra visita al mercat per a **proposar-nos divertides receptes que degustarem en els nostres menjadors** i compartir-nos curiositats fascinants sobre els aliments que ens creuem.



*Sergio Fernández*  
XEF

ANEM AL MERCAT!



*Conèix el projecte*

# ¡VAMOS AL MERCADO!

¡Bienvenidos al curso 23-24!

Este año te invitamos a acompañarnos al mercado a través de nuestro proyecto **¡VAMOS AL MERCADO!** Juntos descubriremos todas las curiosidades, la cultura y las tradiciones que se esconden detrás de cada producto que encontramos en este lugar lleno de vida. Nuestros objetivos son tan sabrosos como ambiciosos:

- **Cultivar un estilo de vida saludable** a través de una alimentación equilibrada y la actividad física.
- **Sumergirnos en la pedagogía de los alimentos**, focalizando la atención en los productos y en el beneficio saludable. (Olores, sabores, texturas..)
- **Mantener nuestro compromiso sostenible** educando en los valores del respeto medioambiental y en el valor de la compra de cercanía, sin plásticos, de temporada, cocina de aprovechamiento y sin desperdicio.

Mediante un completo plan de actividades, los y las comensales podrán disfrutar y aprender **los valores de la sostenibilidad, la convivencia y hábitos saludables**, mientras exploramos las raíces culturales y festivas detrás del sabor de las recetas tradicionales.



## ¡Un proyecto educativo y gastronómico!

El mercado es un rincón mágico, un lugar donde los aromas, las texturas, las formas y los sabores se entrelazan para dar vida a recetas deliciosas.

El gran **chef Sergio Fernández**, nos acompaña en nuestra visita al mercado para **proponernos divertidas recetas que degustaremos en nuestros comedores** y compartirnos curiosidades fascinantes sobre los alimentos que nos cruzamos.



*Sergio Fernández*  
CHEF

¡VAMOS AL MERCADO!



*Conoce el proyecto*