

PLA ANUAL DE MENJADOR



CEIP La Patacona

CURS: 2020-2021

INTRODUCCIÓ

En el programa anual de menjador recollim el funcionament i organització del menjador escolar del CEIP La Patacona. Pretenem que la nostra oferta com a centre educatiu siga la d'un servei públic de qualitat que, a més d'ensenyament reglat en horari lectiu, oferisca un altre tipus de serveis al nostre alumnat i les seues famílies.

En el nostre programa contemplem des de l'organització administrativa, informació de menús, horaris del menjador i del personal que atén el servei, organització de l'espai de menjador, normes, protocols per a alumnes malalts o accidentats, participació en la vida del menjador.

El Consell Escolar del CEIP La Patacona, reunit en sessió ordinària el 14 de juliol de 2020, acorda continuar contractant a l'empresa IRCO S.L. en modalitat de gestió directa per oferir el servei de menjador pel que fa a alimentació i cuidadors per a aquest curs 2020-21.

HORARI DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR

Horaris del menjador.

El servei de menjador es realitzarà al nostre centre els mesos de setembre i juny de dilluns a divendres, en horari de 13:00 a 15:00 h.

Durant la resta del curs (d'octubre a maig), de dilluns a dijous, en horari de 12:30 a 15:00 h. i el divendres de 13:00 a 15:00 h.

Horari dels educadors

9 de dilluns a divendres de 12:30 a 15:00 h.

10 de dilluns a divendres de 12:00 a 15:00 h.

Horari del personal de cuina

- CUINER: de 8:00 a 16:00 h.
- AUXILIAR 1: de 09:00 a 16:30 h.
- AUXILIAR 2: de 09:00 a 16:30 h.

FUNCIONAMENT DURANT EL PERÍODE DE MENJADOR

Aquest any s'estableix un únic torn:

Al menjador: Infantil, 1r, 2n, 3r, i 4t de Primària.

A les aules: 5é i 6é de Primària.

PREUS DEL CURS 20-21

A continuació, detallem els imports mensuals que hauran d'abonar els usuaris del menjador escolar, desglossats en funció de si són becats o no.

	NO BECATS (6-0 punts)	BECATS PARCIALMENT					BECATS 100% (20 punts)
		7-11 punts	12-13 punts	14-17 punts	18 punts	19 punts	
Octubre	85€	45€	35€	25€	15€	5€	0€
Novembre	89,25€	47,25€	36,75€	26,25€	15,75€	5,25€	0€
Desembre	59,50€	31,50€	24'50€	17,50€	10'5€	3'5€	0€
Gener	72,25€	38,25€	29,75€	21,25€	12,75€	4'25€	0€
Febrer	85€	45€	35€	25€	15€	5€	0€
Març	85€	45€	35€	25€	15€	5€	0€
Abril	59'50€	31'50€	24'50€	17,50€	10'5€	3'5€	0€
Maig	89,25€	47,25€	36,75€	26,25€	15,75€	5,25€	0€
Juny	72,25€	38,25€	29,75€	21,25€	12,75€	4'25€	0€

IMPAGAMENT DE LES MENSUALITATS

La falta de pagament dins de termini de les mensualitats del preu públic comportarà la interrupció automàtica de la prestació del servei de menjador, sense dret al reintegrament de les quantitats que s'hagueren abonat fins eixe moment.

DEVOLUCIÓ DIÉS NO DISFRUTATS

Seràn objecte de descompte:

- Els dies compresos en els períodes vacacionals de Nadal i Pasqua.
- Els períodes de 5 dies hàbils consecutius en els que l'alumne no assistisca al centre per causa de malaltia, prèvia comunicació al centre pels obligats al pagament.
- Els dies del mes de setembre durant els quals l'alumne no assistisca al

centre per indicació de la direcció del mateix, amb motiu de l'entrada progressiva de l'alumnat (Infantil 3 anys).

d) En el cas de confinament de un grup, no es realitzarà descompte de diners, ja que les famílies, amb sol·licitud prèvia, podran acudir al centre a arreplegar el menú per a emportar.

e) En cas de confinament individual, només es descomptarà si son més de 5 dies consecutius.

f) Tant si és per malaltia o per confinament individual, només es descomptarà la part proporcional de l'alimentació. La quantitat corresponent a monitors i personal de cuina no es tornarà. El preu del monitor per dia i alumne és de 1'95€ i del personal de cuina és de 1'25€. Per tant només es descomptaran els diners que s'hagen pagat per import superior a 3'20€.

En el cas que el pagament diari que faça el comensal siga inferior a 3'20€ no es realitzarà cap descompte.

EDUCACIÓ EN TEMPS LLIURE I DESCANS

El projecte educatiu d'IRCO per al curs 2020-21 és "UN ANY DE CINEMA". Al llarg del curs es faran diferents activitats i menús relacionats amb el cinema.

A banda d'això, IRCO organitza una sèrie d'activitats educatives per al temps lliure i d'oci. Este curs, es programaran atenent a les recomanacions de Sanitat i sempre seguint les instruccions del Pla de Contingència del CEIP La Patacona. En la realització de les activitats, sempre es prioritzarà fer-les al aire lliure.

Alumnat d'Infantil

Una vegada que acaben al menjador, passen a neteja personal. Els xiquets de 1r d'Educació Infantil, van a l'hora del descans (migdiada) i la resta d'alumnat realitzaran activitats d'oci i temps lliure.

COMENSALS

El nombre de comensals per al curs 2020-2021 és de 350 aproximadament. D'ells, 100 són d'Educació Infantil i 250 d'Educació Primària.

EQUIP QUE PRESTA EL SERVEI DEL MENJADOR

Director: José Ignacio González García

Encarregada: Ángela Iglesias González

Cuidadors menjador: 19 monitors (un per cada grup)

Comissió de seguiment del servei de menjador: Director, 2 pares del Consell Escolar, 2 mestres del CE, entre elles l'encarregada de menjador.

ORGANITZACIÓ DEL MENÚ

El menú diari és elaborat per l'empresa de menjador contractada IRCO SL, i aquest menú ha de ser equilibrat i variat, seguint les instruccions de nutricionistes contractats per aquesta empresa, a més a més, està elaborat seguint les indicacions de la Guia per als menús en menjadors escolars 2018 de la Generalitat Valenciana.

Cada mes a la web del centre es publica un llistat amb la graella de menús per a eixe període de temps.

Les condicions i certificats de qualitat vénen avalats per dita empresa així com el correcte servei en les mesures higiènic- sanitàries necessàries.

Hi ha un control diari per part del personal del menjador de la qualitat i quantitat de menús subministrats, intentant resoldre les incidències en el mateix dia o evitant que es repetisquen.

L'empresa IRCO S.L. confecciona un menú adaptat per a celíacs, intoleràncies, dietes. Els alumnes que necessiten aquest tipus de menú hauran d'entregar a l'encarregada de menjador un informe mèdic actualitzat.

També s'elaboren menús per a musulmans i vegetarians.

Es realitzarà una valoració individual diària dels comensals del cicle d'Infantil i primer i segon de Primària mitjançant la app d'IRCO. Si existira alguna informació que s'haja de transmetre als pares, l'encarregada de menjador es posarà en contacte amb ells.

Al final del document afegim diferents exemples de menú per a aquest curs.

INSTAL·LACIONS

- Aula de menjador amb capacitat de 150 comensals.
- Porxe del menjador amb capacitat de 150 comensals.
- Servicis del centre.
- Aules i servicis d'infantil.
- Patis d'infantil i primària.
- SUM d'infantil.
- Aules de 5é i 6é.
- Camp de futbol municipal de la Patacona.

MESURES DE SEGURETAT

- Mobiliari de cuina amb panys.
- Revisió i actualització de la seguretat de les instal·lacions.
- Control de la recepció dels aliments.
- Comunicació a l'equip directiu per a la seua remissió a l'ajuntament de temes relacionats amb el manteniment i seguretat del centre, així com als Serveis Territorials d'Educació.
- Control d'entrades i eixides.
- Pla d'evacuació i mesures d'emergència.
- Pla de contingència.

NORMES DEL MENJADOR

Les normes de funcionament del menjador, així com les faltes de disciplina i les sancions, estan arreplegades al Projecte Educatiu de Menjador i son d'obligat compliment.

Les famílies atendran les indicacions del personal del menjador a fi de corregir conductes errònies que perjudiquen la salut alimentària dels seus fills/es.

El Consell Escolar haurà de ser informat per la direcció del centre de qualsevol situació que distorsione el funcionament del menjador.

El Consell Escolar, per mitjà de la Comissió de Menjador, participarà en el control de la higiene i seguretat del menjador, en l'elaboració de la corresponent memòria anual i en la resolució de conflictes de disciplina relacionats amb el menjador.

EXEMPLES DE MENÚ ESCOLAR

A continuació adjuntem diferents exemples de menú per a aquest curs.

LUNES

Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda **07**
Tornillos con tomate y champiñón
Bocaditos de rosada
Fruta en conserva

CENA: Hervido valenciano y magro salteado. Fruta

MARTES

Ensalada campera **08**
 con patata, hortalizas, huevo, atún y olivas
Hamburguesa de ave con pisto
 al horno con tomate y hortalizas
Fruta

CENA: Guisantes rehogados y pescado blanco al limón. Fruta

MIÉRCOLES

Lechuga, tomate, maíz, atún **09**
Alubias a la jardinera
 con hortalizas
Tortilla de calabacín
Fruta

CENA: Sémola y sepia en salsa verde. Fruta

JUEVES

Ensalada variada **10**
 lechuga, tomate, zanahoria, maíz, atún, huevo duro y olivas
Paella valenciana
 con pollo
Fruta y yogur

CENA: Verduras rehogadas y tortilla de berenjena. Fruta

VIERNES

Lechuga, tomate, lombarda, dados de pavo **11**
Sopa de ave con fideos
 de ave y cerdo con garbanzos y huevo
Lomo en salsa con JUDÍAS VERDES ECO
 al horno con salsa de hortalizas
Fruta

CENA: Ensalada de tomate y pescado azul al vapor. Fruta

LO QUE NOS DIFERENCIA



¿SABÍAS QUE...?

En IRCO, todos los días más Sostenibles. Todos los días, PAN ECO.

FRUTA DE TEMPORADA SEPTIEMBRE:
 Manzana, plátano, sandía, melón, melocotón, nectarina, pera y kiwi.

CONSEJOS SALUDABLES

Elige el deporte que mejor se adapte a tus circunstancias y gustos, evita la el estrés, liberan tensiones, aumentan la monotonia y comienza y finaliza cada sesión de forma progresiva, ¡convértelo en un hábito en tu vida!

a En caso de alergias e intolerancias, consulte con su centro para solicitar un menú especial.

IRCO SÍGUENOS DESDE TU DISPOSITIVO MÓVIL A TRAVÉS DE LA APP.

VALORES NUTRICIONALES

(Promedio diario de la comida de medio día)

Energía:	Grasas:	AGS:	AGM:	AGP:
3489kj 834kcal	39,2g	7,8g	12,1g	14,8g
Hidratos de Carbono:	Azúcares:	Proteínas:	Sal:	
84,2g	21,9g	30,4g	2,2g	

Menú IRCO revisado y valorado por el área de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Valencia

Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda **14**
Lentejas de la huerta
 con hortalizas
Boquerón del mediterráneo en tempura
Fruta

CENA: Brócoli al vapor y pechuga de pavo a la plancha. Fruta

Lechuga, tomate, maíz, queso **15**
Arroz con tomate
Revuelto de champiñón y CEBOLLA ECO
Fruta

CENA: Ensalada verde y pescado blanco al horno. Fruta

Lechuga, tomate, zanahoria, olivas **16**
Sopa cubierta con letras
 de ave y cerdo con garbanzos y huevo
Muslo de pollo asado con ZANAHORIA ECO
Fruta

CENA: Hervido valenciano y pescado azul al papillote. Fruta

Lechuga, hoja de roble, tomate, lombarda, maíz con vinagreta de fresa **17**
Crema de guisantes y manzana con picatostes caseros
Pizza IRCO
 con fiambre de york, tomate y queso
Fruta

CENA: Acelgas rehogadas y tortilla francesa. Fruta

Lechuga, tomate, zanahoria, huevo **18**
Espaguetis salteados con hortalizas
Merluza SOSTENIBLE al horno con ajo y perejil
Fruta

CENA: Alcachofas y lomo rustido. Fruta

Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda **21**
Sopa de picadillo con estrellitas
 de ave y cerdo con huevo
Solomillo de pollo empanado
Fruta

CENA: Crema de zanahoria y pescado blanco en salsa. Fruta

Lechuga, tomate, lombarda, maíz **22**
Garbanzos campesinos con CEBOLLA ECO
 con hortalizas
Tortilla francesa con loncha de queso
Fruta

CENA: Coliflor al vapor y ternera guisada. Fruta

Ensalada completa **23**
 lechuga, tomate, zanahoria, maíz, atún, huevo duro y olivas
Canelones gratinados
 con carne picada de cerdo, tomate, bechamel y queso
Fruta y helado

CENA: Espinacas a la crema y brocheta de pescado. Fruta

Lechuga, tomate, lombarda, queso **24**
Arroz caldoso con alcachofas y verduras
Jurel en adobo
 rebozado casero
Fruta

CENA: Ensalada variada y tortilla de pimientos. Fruta

Lechuga, tomate, zanahoria, olivas **25**
Potaje de alubias con CALABAZA ECO
Lomo adobado al horno
Fruta

CENA: Sémola y pescado azul a la naranja. Fruta

Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda **28**
Crema de patata y puerro
Hamburguesa de coliflor y queso al horno
Fruta

CENA: Judías verdes y magro con hortalizas. Fruta

Ensalada de pasta **29**
 hortalizas y olivas
Delicias de calamar
Fruta

CENA: Sopa juliana y pavo rustido. Fruta

Lechuga, hoja de roble, tomate, maíz, olivas **30**
Garbanzos con verduras
Tortilla española
 con patata y cebolla
Fruta

CENA: Hervido y pescado blanco al limón. Fruta

INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS/INTOLERANTES/NECESIDADES ESPECIALES: Este menú no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias ya que contiene los alérgenos más comunes en la población (RE 1169/2011, anexo ii). Informe a la dirección del comedor, aportando el certificado médico para que el responsable solicite a diario un menú diseñado y cocinado atendiendo a dicha prescripción. Nota: en caso de necesidad especial puede solicitar a su centro los alérgenos que componen los platos servidos.

SEPTIEMBRE 2020					NO CARNE				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES					
	1 Lechuga, tomate, zanahoria, olivas Lentejas con verduras Patatas panaderas con huevo duro (con pimiento y cebolla) Fruta	2 Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda Arroz caldoso con verduras Abadejo al horno Fruta	3 Lechuga, tomate, maíz, atún Crema de zanahoria con queso Berenjena rellena con guarnición de guisantes (con arroz y hortalizas) Fruta	4 Lechuga, tomate, maíz, queso Garbanzos de la huerta (con hortalizas) Tortilla española (con patata y cebolla) Fruta					
7 Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda Tornillos con tomate y champiñón Bocaditos de rosada Fruta en conserva	8 Ensalada campera (con patata, hortalizas, huevo, atún y olivas) Pisto de verduras con guarnición de arroz (con tomate y hortalizas) Fruta	9 Lechuga, tomate, maíz, atún Alubias a la jardinera (con hortalizas) Tortilla de calabacín Fruta	10 Ensalada variada (lechuga, tomate, zanahoria, maíz, atún, huevo duro y olivas) Paella de verduras Fruta y yogur	11 Lechuga, tomate, lombarda Sopa juliana con fideos (sopa de verduras) Pimiento relleno gratinado con guarnición de JUDÍAS VERDES ECO (con arroz, hortalizas y queso) Fruta					
14 Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda Lentejas de la huerta (con hortalizas) Boquerón del mediterráneo en tempura Fruta	15 Lechuga, tomate, maíz, queso Arroz con tomate Revuelto de CEBOLLA ECO y champiñón Fruta	16 Lechuga, tomate, zanahoria, olivas Sopa minestrone con letras (sopa de verduras) ZANAHORIA ECO salteada con guarnición de arroz Fruta	17 Lechuga, hoja de roble, tomate, lombarda, maíz con vinagreta de fresa Crema de guisantes y manzana con picatostes caseros Pizza de atún (con tomate y queso) Fruta	18 Lechuga, tomate, zanahoria, huevo Espaguetis salteados con hortalizas Merluza SOSTENIBLE al horno con ajo y perejil Fruta					
21 Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda Sopa juliana con estrellitas (sopa de verduras) Rollito de primavera con guarnición de arroz Fruta	22 Lechuga, tomate, lombarda, maíz Garbanzos campesinos con CEBOLLA ECO (con hortalizas) Tortilla francesa con loncha de queso Fruta	23 Ensalada completa (lechuga, tomate, zanahoria, maíz, atún, huevo duro y olivas) Macarrones napolitana (con tomate y hortalizas) Fruta y helado	24 Lechuga, tomate, lombarda, queso Arroz caldoso con alcachofas y verduras Jurel en adobo (rebozado casero) Fruta	25 Lechuga, tomate, zanahoria, olivas Potaje de alubias con CALABAZA ECO Coliflor al pimentón con huevo duro Fruta					
28 Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda Crema de patata y puerro Hamburguesa de col y queso al horno Fruta	29 Ensalada de pasta (con hortalizas y olivas) Delicias de calamar Fruta	30 Lechuga, hoja de roble, tomate, maíz, olivas Garbanzos con verduras Tortilla española (con patata y cebolla) Fruta							

Consulte los festivos con el calendario escolar de su centro correspondiente





MENÚ COCO

Ensalada Mariachi

lechuga, tomate, maíz y mango

Patatas al estilo Dante

riojanas con chorizo

Pollo Tijuana

Tiras de pollo rebozadas

Yogur artesano Coco



IRCO
RESTAURACIÓN COLECTIVA
SOSTENIBLE