



CEIP JOAN XXIII

GRAU DE GANDIA

**PROGRAMA
MENJADOR
ESCOLAR I
ACTIVITATS
EXTRAESCOLARS**

CURS 2024-2025

MENJADOR ESCOLAR JOAN XXIII

INDEX

- 1.- INTRODUCCIÓ I OBJECTIUS GENERALS**
- 2.- OBJECTIUS ESPECÍFICS**
- 3.- METODOLOGIA**
- 4.- EINES**
- 5.- CALENDARI I HORARIS DE MENJADOR**
- 6.- EQUIP PEDAGÒGIC**
- 7.- ORGANITZACIÓ I AGRUPAMENT DE L'ALUMNAT**
- 8.- NORMES DE FUNCIONAMENT**
- 9.- SEGUIMENT I CONTROL**
- 10.- INFRAESTRUCTURA**
- 11.- MENÚS TIPUS**
- 12.- FITXA 1 i FITXA 2A**

1.- INTRODUCCIÓ I OBJECTIUS GENERALS

El servei de menjador escolar és un servei complementari de l'escola per a millorar l'educació alimentària i nutricional i l'aprenentatge d'hàbits socials del nostre alumnat. A més, es configura com un instrument necessari per a compensar les desigualtats econòmiques i socials del nostre alumnat i assegurar l'alimentació saludable almenys una vegada al dia d'alguns xiquets i xiquetes. I també és un instrument de conciliació familiar i laboral per a les famílies del centre que necessiten aquest servei per diversos motius laborals o personals.

El CEIP JOAN XXIII considera des del seus inicis que el temps de menjador i el temps de lliure que l'acompanya, són moments d'importància educativa que cal vetllar amb les millors garanties professionals.

L'experiència de treballar amb xiquets i xiquetes, en aquest espai concret, orienta la nostra proposta en funció d'uns criteris definits i un plantejament pedagògic estructurat, en què el seguiment permanent per part dels coordinadors de l'activitat és fonamental.

La pausa escolar del migdia és un moment de descans però també és un espai educatiu molt important.

El nostre objectiu és elaborar i aplicar un Projecte educatiu de funcionament de menjador escolar en concordança amb el projecte educatiu de l'escola.

El temps del migdia té tres finalitats bàsiques, que alhora són els tres objectius generals d'aquest espai de temps:

- ❖ **ALIMENTAR-SE** significa menjar responent a la necessitat d'aportació de nutrició que el xiquet o xiqueta necessita. Fer evolucionar l'acte de menjar de la simple satisfacció d'una necessitat fisiològica a un acte plenament humà, conscient i reparador del desgast físic i psíquic que ocasiona l'activitat escolar diària.
- ❖ **DESCANSAR I ESPLAIAR-SE**, és a dir, trobar l'equilibri entre la necessitat de ruptura lúdica enfront de l'esforç intel·lectual fet al matí i la necessitat de relaxació, pau i bona predisposició vers el treball intel·lectual i lúdic de la vesprada. Descansar i relaxar-se no resulta feina fàcil per als xiquets i xiquetes però, tanmateix, és un requisit imprescindible per al rendiment intel·lectual i emocional i per al desenvolupament harmònic de la personalitat.

- ❖ **APRENDRE.** Les hores del migdia són un espai d'aprenentatge, d'educació de la vida quotidiana i de les pautes de convivència social, en el qual es poden assolir coneixements, practicar hàbits i habilitats i desenvolupar actituds i valors.

A més d'aquestes finalitats, hi ha tot un seguit d'objectius específics trimestrals que serviran per poder treballar i assolir els objectius generals del projecte del menjador.

2.- OBJECTIUS ESPECÍFICS

-EN EDUCACIÓ ALIMENTÀRIA I PER A LA SALUT:

✓ OBJECTIUS:

- Educar a l'alumnat per a que tinguen coneixements, hàbits d'higiene i actituds saludables correctes relacionats amb l'alimentació.
- Afavorir les bones relacions, tant a l'hora de menjar com en el temps lliure.
- Fomentar la convivència, participació i col·laboració de totes les persones relacionades amb el menjador.
- Informar als pares/mares de les minuts mensuals establertes per a que tinguen coneixement de la dieta alimentària dels seus fills/es.

✓ ACTIVITATS:

- Servei directe amb les famílies per a aquells casos d'al·lèrgies.
- Enviament del menú mensual amb orientacions per als sopars.
- Informació diària sobre l'alimentació dels seus fills/as. Llibre de seguiment.
- Pràctica diària dels principals hàbits d'higiene:
 - Llavar-se i assecar-se les mans/boca abans i després dels menjars.
 - Fomentar la higiene bucal en educació primària (raspallar-se les dents després de dinar)
 - Tindre bons modals en el menjador (menjar sense pressa i mastegant bé)
 - Adoptar postures correctes en la taula
 - Fer ús adequat de coberts, tovallons,
 - No alçar-se durant els menjars.
 - No tirar al sòl menjar, papers, aigua...)
- Conèixer els aliments que són necessaris per a una dieta equilibrada.
- Insistir en el comportament adequat i ús correcte dels coberts.
- Reunions de l'equip del menjador per a realitzar el seguiment dels objectius programats.

-EN EDUCACIÓ DEL TEMPS LLIURE I ED. EN VALORS I CÍVICS:

✓ OBJECTIUS DEL TEMPS LLIURE:

- Ajudar al desenvolupament intel·lectual mitjançant tasques d'aprenentatge i estudi (deures)
- Fomentar la participació, col·laboració i convivència mitjançant les activitats programades trimestralment per les monitores de menjador.
- Promoure hàbits de col·laboració i respecte tant entre propis alumnes com amb el personal encarregat del seu funcionament.
- Fomentar l'autèntic ús de la llibertat respectant als demés i adquirir l'hàbit de resoldre els conflictes a través del diàleg.
- Ajudar al desenvolupament corporal mitjançant jocs i esports controlats i vigilats.

✓ ACTIVITATS DEL TEMPS LLIURE I ED. EN VALORS I CÍVICS:

- Realització d'un pla d'activitats adaptat a les diferents edats de l'alumnat. Aquest Pla inclou activitats esportives, joc lliure, jocs populars, jocs de taula, visionat de curts de cinema, biblioteca tutoritzada.
- Realització d'assemblees per a augmentar la participació de l'alumnat en la presa de decisions, en l'establiment de normes i proposta de mesures correctores.
- Resolució de conflictes de manera pacífica mitjançant les assemblees.
- Activitats temàtiques relacionades amb les estacions de l'any.
- Tallers de restauració i reutilització de materials.
- Manualitats temàtiques relacionades amb diferents celebracions de l'escola.
- Bons hàbits a l'escola.
- Informàtica
- Dinàmiques d'equip
- Manualitats amb materials reciclats.
- Jocs tradicionals i esportius.

Pretenem l'educació integral de l'alumnat durant el temps de migdia, atenent totes les dimensions de la persona.

3.- METODOLOGIA

La nostra actuació es basa en l'elaboració d'un projecte educatiu concret del nostre menjador escolar.

Així doncs, del treball dels monitors i monitores en destaquen la preparació, realització i avaluació d'activitats, el seguiment individualitzat de cada xiqueta i xiquet. A l'etapa d'infantil, es realitzarà amb l'ajuda d'un llibret de valoració i la continuïtat en el treball dels hàbits propis del menjador.

La intervenció en el temps d'activitats, descans i pati passa per promoure activitats dirigides: jocs i activitats d'interior i d'exterior.

A més a més, es preveu un espai per a la relaxació dels més menuts (Ed. Infantil).

4.- EINES ADEQUADES

Per garantir la línia educativa pactada amb l'escola i l'equip, i el seguiment de la tasca pedagògica dels educadors, oferim els següents recursos o mitjans:

- Projecte educatiu de menjador escolar
- Fitxes de seguiment trimestral de l'alumnat
- Continuar amb el registre de comportament per a controlar la conducta dels nostres alumnes i la seua millora.
- Aplicació de les Normes d'organització i Funcionament del centre i aplicació de mesures correctores en cas necessari. Informació a les famílies.
- Relació i comunicació fluida entre les educadores i tutors/as de l'alumnat.
- Reunions de coordinació amb l'escola.
- Formació continuada dels equips d'educadors al llarg del curs.
- Intervenció d'un coordinador de menjador, que supervisa el funcionament de l'activitat i es fa responsable directe de tots els aspectes del projecte. A més, a les activitats extraescolars, les monitores estaran supervisades per dos mestres (fins les 17h) i un membre de l'equip directiu (fins les 15:30h) que romandran al centre per a qualsevol necessitat possible.

El seguiment acurat i global de l'activitat

Tot el procés educatiu és seguit per un coordinador de la empresa que presta servei al centre, que fa visites de seguiment al llarg de la setmana, realitza reunions periòdiques amb els equips i amb els seus responsables, intercanvia informacions, ajuda a resoldre petits problemes i contacta periòdicament amb l'escola per mantenir-la informada sobre la marxa de l'activitat.

5.- CALENDARI I HORARIS DE MENJADOR

El CEIP JOAN XXIII iniciarà el servei de menjador el dia 9 de setembre de 2024 i finalitzarà l'últim dia de classe, 18 de juny de 2024.

L'horari del Servei de Menjador comença a les 14h i finalitza a les 15'30h. Cal recordar, que de les 15'30 a les 17h les monitores i monitors de menjador realitzaran les activitats extraescolars gratuïtes i voluntàries. En els mesos de juny i setembre l'horari de menjador començarà a 13:00 i l'eixida es realitzarà en el tram horari de 14:30 a 15:00.

ALUMNES COMENSALS

Educació Infantil, 1r i 2n nivell de Primària

De 13:50 a 14:00 h. Rentar-se les mans, entrada al menjador i preparació per a dinar.

De 14:00 a 14:45h. Dinar

De 14:45 a 15:00h. Higiene personal.

De 15:00 a 15:30h. Activitats dirigides de temps lliure

De 15:30 a 16:15h. Biblioteca tutoritzada (1r, 2n de Primària)

De 16:15 a 17:00h. Activitats programades

INFANTIL (De 14:45h aprox. a 17h)

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
-RELAXACIÓ -DIBUIX LLIURE	-RELAXACIÓ -JOCs SIMBÒLICS	-RELAXACIÓ -JOCs AMB PILOTES	-RELAXACIÓ -JUGAR AMB GUIX	-RELAXACIÓ -MANUALITATS FESTIVITATS (TARDOR, HALLOWEEN, NADAL...)

1r CICLE (De 14:45h aprox. a 17h)

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
-ACT. DIRIGIDES -DEURES -E. EN VALORS	-ACT. DIRIGIDES -DEURES -JOCs DE TAULA	-ACT. DIRIGIDES -DEURES -MANUALITATS FESTIVITATS (TARDOR, HALLOWEEN, NADAL...)	-ACT. DIRIGIDES -DEURES -JOCs TRADICIONALS	-ACT. DIRIGIDES -DEURES -DINÀMIQUES HÀBITS DE COMPORTAMENT

Educació Primària 3r, 4t, 5é i 6é

De 14'00 a 14:45 hores. Activitats dirigides de temps lliure.

2n CICLE

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ANA	JOCES ESPORTIUS DIRIGITS	INFORMÀTICA	JOCES POPULARS DIRIGITS	JOCES DE TAULA, PINTURA I/O LECTURA	JOC LLIURE
INMA	JOCES ESPORTIUS DIRIGITS	JOCES DE TAULA, PINTURA I/O LECTURA	JOCES POPULARS DIRIGITS	JOCES DE ROL DIRIGITS	
ALICIA	JOCES DE TAULA, PINTURA I/O LECTURA	JOCES ESPORTIUS DIRIGITS	JOCES DE ROL DIRIGITS	JOCES POPULARS DIRIGITS	

3r CICLE

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
YOLANDA	JOCES POPULARS DIRIGITS	JOCES DE ROL DIRIGITS	JOCES DE TAULA, PINTURA I/O LECTURA	JOCES ESPORTIUS DIRIGITS	JOC LLIURE
MERCEDES	JOCES POPULARS DIRIGITS	JOCES DE ROL DIRIGITS	JOCES DE TAULA, PINTURA I/O LECTURA	JOCES ESPORTIUS DIRIGITS	

De 14:45a 15:00 h. Col·locació de files, rentar-se les mans i entrada al menjador.

De 15:00 a 15:30h. Dinar

De 15:30 a 15:45h. Higiene personal.

De 15:45 a 17:00h. Activitats programades.

2n CICLE (De 15:45h a 17h)

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ANA	E. ARTÍSTICA DIY (hazlo tú mismo)	JOCES DE TAULA	MANUALITATS FESTIVITATS	E. VALORS, ASSEMBLEES...	JOC LLIURE
INMA	E. ARTÍSTICA DIY (hazlo tú mismo)	INFORMÀTICA	MANUALITATS FESTIVITATS	E. VALORS, ASSEMBLEES...	
ALICIA	INFORMÀTICA	E. VALORS, ASSEMBLEES...	MANUALITATS FESTIVITATS	E. ARTÍSTICA DIY (hazlo tú mismo)	

3r CICLE (De 15:45h a 17h)

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
YOLANDA	E. ARTÍSTICA DIY (hazlo tú mismo)	MANUALITATS FESTIVITATS	E. VALORS, ASSEMBLEES...	INFORMÀTICA	JOC LLIURE
MERCEDES	E. ARTÍSTICA DIY (hazlo tú mismo)	MANUALITATS FESTIVITATS	INFORMÀTICA	E. VALORS, ASSEMBLEES	

PERSONAL EDUCADOR

Encarregada o membre de l'Equip Directiu: de 14:00h a 15:30h.

Educadors: de 14:00h a 17h.

Mestres de guàrdia: de 15:30 a 17:00

6.- EQUIPS PEDAGÒGICS

DIRECTOR..... Juan Pablo Barbosa Sebastia

ENCARREGADA..... Eva Pilar Vega Peña

ADMINISTRADOR Joan Ferran Grau Estruch

EDUCADORS/ES

- Yolanda Moragues Moncho – 3r Cicle, Coordinadora monitores.
- M^a Mercedes Camarena Torregrosa – 3r Cicle
- Inma Monzó Fuster – 2n Cicle.
- Ancuta Banhegyesi – 2n Cicle
- Alicia Rodríguez Morant – 2n Cicle.

- M^a Carmen Giménez Fort – 1r Cicle
- Alba Fort Jiménez – 1r Cicle
- M^a Dolores Melià Sempere –Infantil 4 i 5 anys
- Carmen Morales Vargas – Infantil 4 i 5 anys.
- M^a Jesús Juárez Elbal – Infantil 3 anys.
- Esther Tomàs López – Infantil 2 anys.
- Inés Escrivà Vega – Alumnat NEE i Infantil 2 anys.

7.- ORGANITZACIÓ I AGRUPAMENT DE L'ALUMNAT

En el mes de setembre serà un període d'adaptació i preparació a l'hora d'agrupar a l'alumnat degut a la falta d'estabilitat de les famílies per deixar-los o no al servei del menjador.

A partir d'octubre i fins a finalitzar el curs escolar es realitzaran agrupament internivells, tant a l'hora de dinar com per realitzar les activitats programades. Aquesta mesura ens permetrà:

- Igualar el nombre de comensals de cada grup-monitora.
- Diversificar i enriquir l'aprenentatge.
- Aprenentatge col·laboratiu.
- Fomentar la empatia.
- Millorar l'atenció a les necessitats individuals.
- Estimular el lideratge.
- Millorar la motivació.
- Reforçar els continguts.

A L'HORA DE DINAR

- L'alumnat de 2 anys modificarà l'hora de dinar, a principi de curs. L'hora establida serà de 13:00 a 14:00. Es realitzarà un període d'adaptació, als torns d'educació infantil, durant el 2n o 3r trimestre després de valorar l'evolució i autonomia de l'alumnat de 2 anys.

- La resta d'alumnat s'organitzaran dos torns, agrupats de la següent forma:
 - 1r torn: 3, 4 i 5 anys d'Educació Infantil, primer i segon nivell de Primària.
 - 2n torn: Tercer, quart, cinqué i sisé de Primària.
- Tant a l'entrada com a l'eixida es farà en grup i amb tranquil·litat, respectant el volum de la veu.

PER A LES ACTIVITATS D'OCI

- Durant les hores de temps lliure o activitats, es podran utilitzar les instal·lacions del centre, sempre que hi haja un membre de l'equip pedagògic al seu càrrec.
- En les hores del menjador les portes d'accés al Centre estaran tancades, sols s'obriran en cas de necessitats justificades.

8.- NORMES DE FUNCIONAMENT DEL MENJADOR

En qualsevol organització, grup, associació, societat,... és necessari establir unes normes que reglamenten el seu funcionament. Aquestes normes existeixen per a ser complides per tothom.

El nostre menjador escolar, amb una mitjana de 215 comensals diaris, ha d'establir unes normes de funcionament perquè els drets de tots siguen respectats. Aquestes normes s'han de conèixer primer i recordar-se constantment i és tasca de totes i tots els que formem part de l'educació dels xiquets i les xiquetes vetllar pel seu compliment. Sempre és molt important prèviament parlar conjuntament amb l'alumnat sobre què són les normes i perquè són necessàries, així com establir mecanismes per a revisar el seu compliment i aplicar les possibles sancions.

En el pla de menjador escolar aplicarem la normativa establida en les Normes de Funcionament i Organització (NOF) del centre i en el Projecte de Menjador Escolar.

Les normes d'organització i funcionament del centre va estar aprovat pel Consell Escolar del Centre el **11 de juliol de 2024.**

El projecte de menjador escolar del centre va estar aprovat pel Consell Escolar del Centre el **28 d'octubre de 2024.**

9.- SEGUIMENT I CONTROL DELS OBJECTIUS I ACTIVITATS DEL PLA

COMPOSICIÓ DE LA COMISSIÓ

DIRECTORA DEL CENTRE..... J. Pablo Barbosa Sebastià
ENCARREGADA..... Eva P. Vega Peña
ADMINISTRADOR..... Joan Ferran Grau Estruch
REPRESENTANT DELS PARES/MARES.....Maribel Fuster Ortiz
REPRESENTANT EDUCADORS..... Yolanda Moragues Moncho
ALUMNE COMENSAL.....Martina Berzosa Naglik
REPRESENTANT PERSONAL NO DOCENT..... Amparo Martínez Vilaplana

PREVISIÓ D'ACTUACIONS

- Reunions trimestrals per aprovar, modificar o informar de l'estat dels comptes, activitats o modificacions del pla.
- Reunió a final de curs per a preparar el curs vinent.
- Control diari del comportament i hàbits al menjador escolar (Graella elaborada)
- Recordar diàriament el que han menjat (segons l'edat)
- Informació sobre l'origen dels aliments mitjançant xerrades o campanyes sobre l'alimentació
- Un mínim d'una reunió de treball trimestral per avaluar l'acompliment del Pla de menjador.
- Reunions extraordinàries a petició de qualsevol dels membres de la Comissió per tractar temes relacionats amb el menjador.
- Enquestes de satisfacció trimestrals per a les famílies.
- Reunió final per avaluar el servei del menjador i confecció de la memòria.
- Reunions periòdiques mensuals de l'equip amb les educadores, per realitzar un seguiment més concret del desenvolupament de les activitats i del funcionament general del menjador.

10.- INFRAESTRUCTURA

INSTAL·LACIONS

- El centre compta amb una dependència exclusiva per al ús del menjador. La seua capacitat és d'uns 150 comensals aproximadament.
- L'espai del menjador, de 125 metres quadrats, compta amb dues portes d'emergència exterior i grans finestrals.
- Cuina, rebost i serveis situats a la planta baixa del centre i separat de la zona destinada a aules. La cuina està comunicada amb el menjador per una porta.
- Per a les activitats d'estudi o lectura el centre disposa d'aules, biblioteca i aula d'audiovisuals per a la realització d'aquestes activitats.
- En cas de pluja, l'alumnat romandrà a les seues aules assignades.
- Durant l'hora del menjador s'utilitzen els serveis del pati

SEGURETAT

Al Centre existeix un pla d'autoprotecció i en totes les dependències hi ha un plànol d'evacuació i, a més a més, tot el personal del centre està assabentat per poder dur-lo a terme en cas de necessitat.

-Mesures de seguretat.

a) En la cuina:

- Tres portes d'accés, una principal de doble fulla, que comunica amb l'interior de l'edifici, altra d'emergència i de servei que comunica amb l'exterior del centre i una altra que comunica amb el menjador.
- Un extintor de pols.

b) En el menjador:

- Dues portes d'accés interiors de doble fulla amb obertura adaptades al Pla d'Emergència del centre.
- Dues portes d'accés a l'exterior.
- Dos extintors situats prop de les dues portes.
- Grans finestrals que voregen el menjador amb molta il·luminació i ventilació
- Una farmaciola de primers auxilis.

EQUIPAMENT

El menjador està totalment dotat de tot el material necessari per al seu funcionament.

a) A la cuina,

- Cuina de sis cremadors i dos forns (un elèctric)
- 2 planxes.
- Marmita de gas.
- Fregidora elèctrica
- Rentaplats amb descalcificador
- Taula calfaplats
- 1 congelador
- Taula de preparació d'aliments
- Piques d'acer
- Màquina talla-embotits

b) Al rebost:

- Prestatgeries per a deixar els estris i material de cuina
- 2 Neveres-frigorífic
- 1 Congelador
- Bàscula.

c) Al menjador:

- Vint-i-sis taules de sis comensals i els corresponents seients. Dos carros per servir el menjar. Dos carros porta-estris.
- 300 safates
- 2 mobles per a deixar coberts i gots.
- Etc.

d) Altres instal·lacions que s'utilitzen:

- Gimnàs cobert.
- Marquesines cobertes situades a l'exterior però en la mateixa planta baixa.
- Biblioteca
- Pistes poliesportives
- Sala d'audiovisuals: vídeo, equip de música, equip de veus

- Aula per realitzar treballs individuals (aula d'estudi i activitats escolars)

e) D'oci:

- Una taula de ping-pong amb el seu material corresponent.
- Jocs de taula i projector a les aules i/o pantalla audiovisual.
- Material esportiu: pilotes futbol, bàsquet....

11.- MENÚ (TIPUS) – Adjuntem documentació



Caterguai



MENU PROPOSTA

2023-2024

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

<p>1 818 108 56 22</p> <p>1r. Amanida especial completa. 2n. Arròs al forn amb costalletes, creïlla, botifarra i cigrons. Fruita de temporada.</p> <p>Sopa juliana. Croquetes de peix i fruita.</p>	<p>2 766 82 38 24</p> <p>Encisam, tomaca, carlota, ou. 1r. Llentilles amb verdures i espinacs. 2n. Truita de creïlles amb cavalla. Fruita de temporada.</p> <p>Crema de carbasseta, carlota i creïlla. Caçif al forn amb ceba. Fruita.</p>	<p>3 803 97 26 22</p> <p>Encisam, dacs, anous tomaca. 1r. Macarrons amb tonyina, tomaca i formatge 2n. Ventresca bacallà al forn amb verdures. Fruita de temporada.</p> <p>Amanida especial amb tonyina, dacs i ou dur. Lacti.</p>	<p>4 667 73 33 21</p> <p>Encisam ECO, tomaca, dacs i ou. 1r. Crema de verdures variades i llegums ECOLÒGICS. 2n. Pollastre al forn. Lacti i Fruita ECO.</p> <p>Remanent de xampinyons amb verdures. Truita de ceba. Lacti.</p>	<p>5 783 96 36 25</p> <p>1r. Amanida especial completa amb formatge fresc. 2n. Fideuà de peix amb fruits del mar. Fruita de temporada.</p> <p>Sopa de peix amb delícies del mar. Croquetes de bacallà. Fruita.</p>
<p>8 756 87 21 23</p> <p>Encisam ECO, tomaca, tonyina, carlota. 1r. Potatge de cigrons ECOLÒGICS amb carlota i espinacs. 2n. Truita de creïlles amb cavalla. Fruita ECO.</p> <p>Arros tres delícies. Piemto de llom i pebre. Lacti.</p>	<p>9 801 102 36 22</p> <p>Encisam, remolaxa, tomaca, surimi. 1r. Espaguetis amb carn, formatge i tomaca. 2n. Filet de lluç amb tempura de verdures. Fruita de temporada.</p> <p>Purè de verdures i creïlla. Filet de vedella a la planxa. Fruita.</p>	<p>10 712 82 33 24</p> <p>Encisam, tomaca, carlota i olives. 1r. Sopa de verdures amb llegums. 2n. Hamburguesa de pollastre amb creïlles. Lacti i Fruita.</p> <p>Verdures saltejades amb patata. PI de fideu a la planxa. Fruita.</p>	<p>11 685 71 34 22</p> <p>Encisam, tomaca, tonyina i dacs. 1r. Crema de verdures variades i llegums. 2n. Pizza casolana de pemil dolç i formatge. Fruita de temporada.</p> <p>Remanent de verdures amb xampinyons. Tonyina a la planxa. Fruita.</p>	<p>12 813 103 26 26</p> <p>Encisam, carlota, panses, tonyina. 1r. Arròs a la cubana amb tomaca. 2n. Llonganisses blanques al forn. Fruita de temporada.</p> <p>Encisam, carlota, papine. Pollastre al forn amb creïlles i verdures. Fruita.</p>
<p>15 808 84 36 23</p> <p>Encisam, tomaca, surimi i anous. 1r. Espaguetis amb tomaca i formatge 2n. Bacallà amb verdures. Fruita de temporada.</p> <p>Masosina de verdures. Kalkotes de cordó a la planxa. Fruita.</p>	<p>16 886 78 37 25</p> <p>Encisam ECO, tomaca, olives, dacs. 1r. Crema de verdures, creïlla i llegums ECO 2n. Llom adobat amb guarnició de verdures. Fruita ECO i Lacti.</p> <p>Símola d'arros amb caldes de peix. Calamars al forn. Fruita.</p>	<p>17 784 99 26 25</p> <p>1r. Amanida especial completa amb tonyina. 2n. Paella Valenciana amb pollastre, bajoqueta i fesols. Fruita de temporada.</p> <p>Verdures a la planxa. Llom adobat amb tomaca. Fruita.</p>	<p>18 748 81 37 25</p> <p>Encisam ECO, tomaca, dacs i olives. 1r. Llentilles ECO amb verdures i creïlles. 2n. Truita de tonyina i formatge. Fruita ECOLÒGICA.</p> <p>Saltejat de verdures variades amb pemil dolç. Formatge fresc. Fruita.</p>	<p>19 821 100 36 25</p> <p>1r. Amanida especial completa amb tonyina. 2n. Lasanya de carn amb beixamel i tomaca. Fruita de temporada.</p> <p>Amanida verda amb formatge fresc. Mero a la planxa. Lacti.</p>
<p>22 888 75 35 24</p> <p>Encisam, carlota, tomaca, anous. 1r. Crema de verdures i llegums. 2n. Pollastre al forn amb ceba i alls. Fruita de temporada.</p> <p>Símola d'arros. Brequetes de peix. Fruita.</p>	<p>23 709 87 37 24</p> <p>Encisam, carlota, dacs, olives. 1r. Arròs de verdures amb pebrera i pèsols. 2n. Truita a la francesa amb verdures. Fruita de temporada.</p> <p>Crema de verdures. Truita de verdures. Fruita.</p>	<p>24 709 82 28 24</p> <p>Encisam, carlota, dacs, olives. 1r. Potatge de cigrons amb carlota i espinacs. 2n. Ventresca de lluç al forn amb guarnició. Fruita de temporada.</p> <p>Crema de carbasseta, carlota i creïlla. Bacallà al forn. Fruita.</p>	<p>25 812 100 35 25</p> <p>Encisam, dacs, anous tomaca. 1r. Macarrons amb tonyina, tomaca i formatge 2n. Cap de llom al forn amb xampinyons. Fruita de temporada.</p> <p>Saltejat de botifarra, verdures i ceba. Peix blau al papillote. Lacti.</p>	<p>26 785 89 32 26</p> <p>Encisam, tomaca, dacs, olives. 1r. Guisat de creïlla amb verdures i magre. 2n. Bacallà amb guarnició. Lacti i fruita.</p> <p>Saltejat de botifarra, verdures i ceba. Peix blau al papillote. Fruita.</p>

Part inferior: Propostes per al sopar.

- Tots els menús són elaborats baix supervisió i seguiment del departament de dietètica de Caterguai, S.L. - Per causes de força major Caterguai S.L. es reserva el dret de fer canvis en el menú.
- Els colorants que co ntenen alguns plats són E-102 I E-129. Aquests colorants poden tenir efecte negatiu sobre l'atenció i l'activitat dels nens. Els menús van acompanyats de 20 gr. de pa.



© etxgráfico

12.-FITXA 1 i FITXA 2A – Adjuntem documentació



(1) FITXA DE DADES DEL MENJADOR ESCOLAR

(Esta fitxa l'ompli el responsable del menjador escolar i l'adjunta al pla anual del menjador)

CENTRE DOCENT

Nom del centre: **CEIP JOAN XXIII**
 Codi del centre: **46014947**
 Responsable del menjador: **JUAN PABLO BARBOSA SEBASTIA**
 Adreça: **PLAÇA GARBI, 2** CP: **46730**
 Municipi: **GRAU DE GANDIA** Departament de salut: **Area 12, Gandia**
 Telf.: **96 282 66 80** Fax: Correu-e: **46014947@edu.gva.es**

DADES DEL MENJADOR

El menjador s'elabora en: cuina de l'escola cuina central

Nombre de comensals:	INFANTIL 2n cicle	PRIMÀRIA	ESO 1r cicle	ESO 2n cicle	TOTAL
	86	129			215
Nombre de matrícules:	128	295			423

DADES DE L'EMPRESA SUBMINISTRADORA DEL MENÚ

Nom: **CATERGUAI S.L.**
 Adreça: **C/ XALOC, 3** CP: **46716** Municipi: **RAFELCOFER**
 Telf.: **96 280 10 28** Fax: **96 280 14 35** Correu-e: **info@caterguai.com**
 Número del Registre Sanitari d'Indústries o autorització:

INFORMACIÓ SOBRE EL PLA DE DINARS MENSUAL OFERIT

Es facilita el pla de menús a les famílies? SÍ NO

La informació facilitada sobre el menú especifica clarament la naturalesa i la composició del:

PRIMER PLAT	SÍ, nombre de dies	175	NO, nombre de dies	0
Observacions:				
SEGON PLAT	SÍ, nombre de dies	175	NO, nombre de dies	0
Observacions:				
POSTRES	SÍ, nombre de dies	175	NO, nombre de dies	0
Observacions:				

INFORMACIÓ COMPLEMENTÀRIA

El pla de menús ofereix informació complementària sobre...

-composició nutricional (energia i nutrients)?	SÍ <input checked="" type="radio"/>	NO <input type="radio"/>
-hàbits alimentaris i higiene?	SÍ <input checked="" type="radio"/>	NO <input type="radio"/>
-suggeriments per a sopars complementaris?	SÍ <input checked="" type="radio"/>	NO <input type="radio"/>

DATA

SIGNATURA DEL RESPONSABLE DEL MENJADOR

Firmado por ***2311** JUAN PABLO
 BARBOSA (R: ****5142*) el día
 29/10/2024 con un certificado
 emitido por AC Representación



Caterguai, .sl.

R.S.I. Nº 26.05439/V

MENU PROPUESTA 2024-2025

Nº de días que se oferta el menú escolar: 20

ALIMENTOS	PRINCIPAL (X 1 rac.)	GUARNICIÓN (X 0'5 rac)	SUB TOTAL	TOTAL	Raciones recomendadas
VERDURAS - HORTALIZAS	4	8	8	20	≥18
ENSALADAS	4	16	12		
ARROZ	4	-	4	9	8
PASTA, PIZZA...	5	-	5		
PATATAS	1	8	5	5	4
LEGUMBRES				8,5	≥8
- lentejas	2		2		
- garbanzos	2	2	3		
- alubias, judías		2	1		
- otras: guisantes		5	2,5		
CARNES				9	≤8
- aves: pollo, pavo...	2	1	2,5		
- cerdo	2	2	3		
- ternera	-	-			
- no especificada	-	-			
- embutidos	1		1		
- fiambres	-	1	0,5		
- picada: hamburguesa, albóndiga...	1	2	2		
- vísceras, menudillos...					0-2
PESCADO				7	≥4
- blanco	5	-	5		
- azul	-	3	1,5		
- no especificado	-	1	0,5		
PRECOCINADOS	-	-	-	-	≤6
FRITURA	-	-	-	-	≤5
HUEVOS	4	2	5		4 - 8
SALSAS				2,5	≤4
- tomate frito	-	5	2,5		
- ketchup	-	-	-		
- otra salsas: verdes, etc...	-	-	-		
LÁCTEOS				6,5	
- leche, batidos	-	-	-		
- yogurt	4	-	4		

CEIP JOAN XXIII . El Grau de Gandia PROGRAMA DE MENJADOR CURS 2024-2025

- quesos	-	5	2,5		
- natillas, cuajada, flan, helados	-	-	-		≥4
FRUTA FRESCA					
- natural	16	4	18	18	≥18
- zumo natural, exprimido					
FRUTA CONSERVA Y OTROS					
- conserva	-	-	-	-	0 - 2
- zumos envasados	-	-	-		

OBSERVACIONES: Los menús van acompañados de 20 gr de pan.