

Programa horta-cuina

Promou

Col·laboren



LAS NAVES



Programa horta-cuina

01.

Objetius

03.

Valors

05.

Prova Pilot

02.

Enfocament Integral

04.

3 Eixos

06.

Participa



Objetius



01

Dinamització Agrària

Facilitar l'articulació i organització cooperativa de les persones productores

02

Logística eficient de Proximitat

Conexió logística: Productors = Centres escolars

03

Menus sostenibles i de temporada

Treballar amb les cuines per a elaborar menús amb aliments ecològics i de temporada

04

Alimentació conscient i responsable

Els menjadors escolars com espai de treball en valors de sostenibilitat i justícia social

VALORS DEL PROJECTE

DES D'ON TREBALLEM I PER A QUÈ



COOPERACIÓ I PARTICIPACIÓ

Creació d'una figura
cooperativa entre les
persones productores

PREUS JUSTOS

Preus acordats de manera
participativa amb les
persones productores

TERRITORI VIU I PRODUCTIU

Compromís amb el terretori
i el seu desenvolupament,
donant suport a les
produccions ecològiques i
de proximitat

VALORS DEL PROJECTE

DES D'ON TREBALLEM I PER A QUÈ



SOSTENIBILITAT | SALUT

Producció ecològica
certificada, respectant
bones pràctiques
ambientals

FRESCURA | CALITAT

Productes de TEMPORADA i
adaptant els menús a l'
estacionalitat de fruites,
verdures i hortalisses.

Enfocament integral

Un treball amb tots els actors

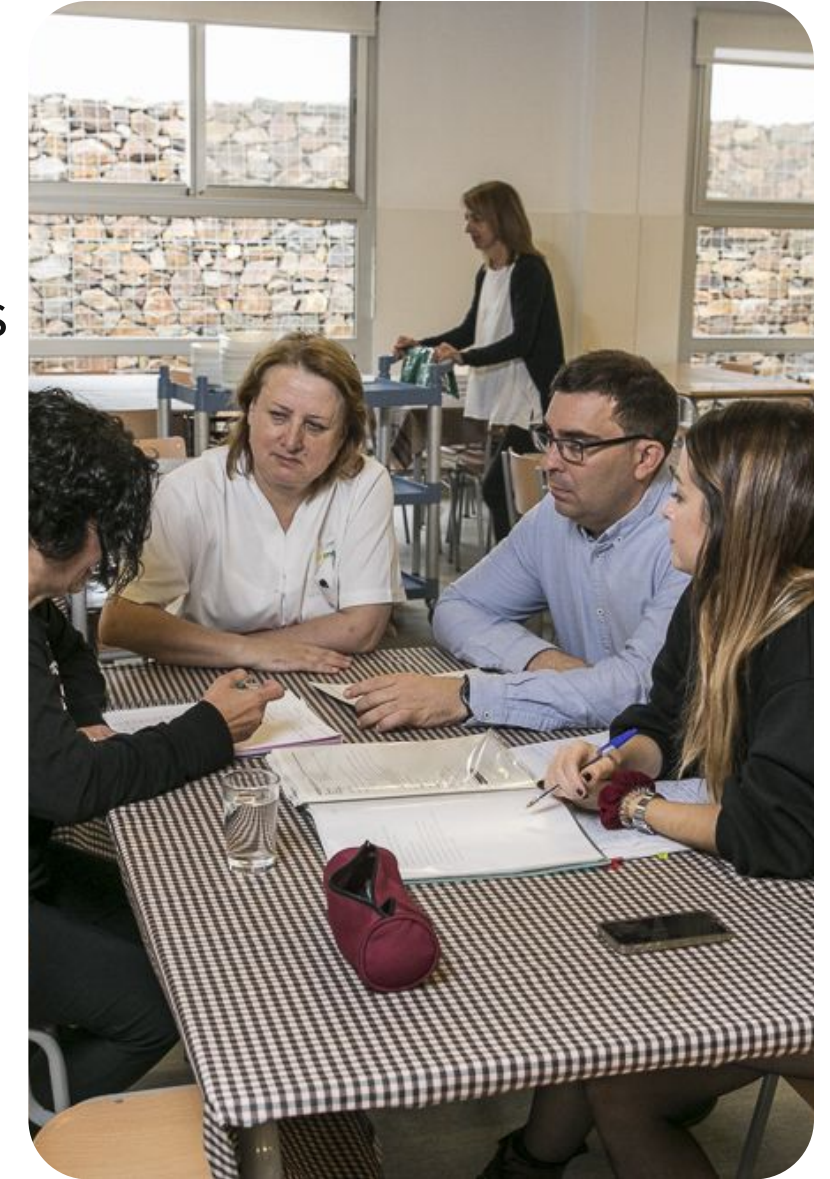


Producció

Acompanyar a les persones productores en la creació d'una figura associativa que permeta donar un servei a la Restauració col·lectiva

Sector privat R.C.

Formació i adaptació individualitzada a cada una de les cuines



Comunitat educativa

Treballar amb les comissions de menjadors en una reflexió conjunta i conscient

Treballar de manera participativa amb les persones productores per a la seua articulació cooperativa.



participació

Acompanyar a les persones productores en la creació d'una figura associativa que permeta donar un servei a la Restauració col·lectiva

Formació

Formació a les persones productores en Restauració col·lectiva



Treballar de manera participativa amb els equips de cuina en menús de temporada i sostenibles

1. Pontenciar y facilitar el consumo de verduras y frutas de temporada.
DINAMIZACIÓN OFERTA-DEMANDA



2.

Trabajar en menús Saludables, Sostenibles y Asequibles.
VALIDACIÓN DE COSTES.

3. Acompañamiento nuevas propuestas gastronómicas.
PROPUESTAS DE MENÚ ADAPTADAS.

ESTRUCTURES
DE MENÚS –
RODA DE
MENÚS



Tot el curs		
Menú fred		
Menú calor		

MENÚ TEMPORADA DE FRED

		Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
SETMANA 1	primer	*FT1	FT2	*FT3	*FT4	*FT5U
	segon	Creïlles i col al pebre roig	Crema de bròcoli i ceba tendra (creïlla/moniato blanc)	Putxero de cigrons amb espinacs	Arròs tres verdures (hivern)	Pasta amb salsa bolonyesa i ensalada amb col-i-rave
SETMANA 2	primer	*FT6	FT7	*FT8	*FT9U	*FT3
	segon	Arròs caldós amb bledes	Hortalisses de temporada amb moniato	Pasta amb salsa de carabassa	Bunyols d'aladroc amb trinxat de col i ensalada	Putxero de cigrons amb xirivia Hamburguesa de carn roja i ensalada
SETMANA 3	primer	*FT10U	FT11	*FT12U	*FT13	*FT14
	segon	Regirat d'all tendres i ceba	Tombet de pollastre	Pastís de llentilles gratinat	Crema de carabassa i porro	Pasta al pesto (fulla verda i pipes carabassa)
SETMANA 4	primer	*FT15	*FT16	FT17U	*FT18	*FT19
	segon	Bollit d'hivern (moniatos)	Llentilles amb bledes	Arròs amb fessols i naps	Pasta amb salsa no tomaca (carlota i remolatxa)	Crema de florícol amb creïlla
SETMANA 5	primer	*FT20	*FT21	*FT4U	*FT16	*FT19
	segon	Humus de cigrons amb crudités	Col i creïlla amb cruixent de remolatxa ratllada	Arròs tres verdures amb truita	Llentilles amb napícol	Crema de col amb moniato roig
	primer					
	segon	Fideuà amb porros i xampis	Pollastre amb panses		Peix de llotja blanc (faneca) gratinada a l'allioli	Llonza de llom a la taronja

Tot el curs		
Menú fred		
Menú calor		

MENÚ TEMPORADA DE CALOR

		Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
SETMANA 1	primer	*FT5U	*FT1	*FT12	*FT13	*FT4
	segon	Pasta amb salsa bolonyesa de llentilles i ensalada amb cogombre	Creïlles i carabasseta al pebre roig	Olleta de fesols amb pimentons	Crema creïlla i porro	Arròs tres verdures (estiu)
SETMANA 2	primer	*FT16	FT22	FT25U	FT23	*FT14
	segon	Llentilles amb carabasseta	Arròs integral amb salsa de tomaca i allibaga	Saltat de creïlla, hortalisses i fesolets	Ensalada de tomaques (mollador)	Pasta al *pesto (fulla verda i pipes de carabassa)
SETMANA 3	primer	*FT13	FT29U	*FT20	*FT24	*FT18
	segon	Truita de carlota i albergínia	Tires de pollastre desossat amb hortalisses	Humus de cigrons amb rosquilleta i crudités	Peix de llotja en suquet amb creïlla	Cuixat de vedella (ceba, pimentó roig, bajoqueta)
SETMANA 4	primer	FT26	*FT24	FT27	*FT9U	FT28
	segon	Ensalada fesols blancs amb samfaina	Ensalada de cuacús d'hortalisses	Pael·la vegetal (melós)	Bunyols de sardina amb trinxat i ensalada amb cogombre	Pasta amb salsa de tomaca i julivert
SETMANA 5	primer	FT26	*FT24	FT27	*FT9U	FT28
	segon	Arròs al forn estiu (cigrons i pimentons) + ensalada	Bollit d'estiu (amb bajoqueta)	Les braves que no piquen (salsa de tomaca + hortalisses)	Col i creïlla amb cruixent de remolatxa ratllada	Pasta amb salsa de carlota i porro
	primer					
	segon		Pollastre amb prunes	Fesols gratinats allíoli + ensalada	Peix de llotja en salsa d'escalivada (mújol)	Hamburguesa de carn roja amb ensalada

TIRA DE COMPTAR I ECOTIRA

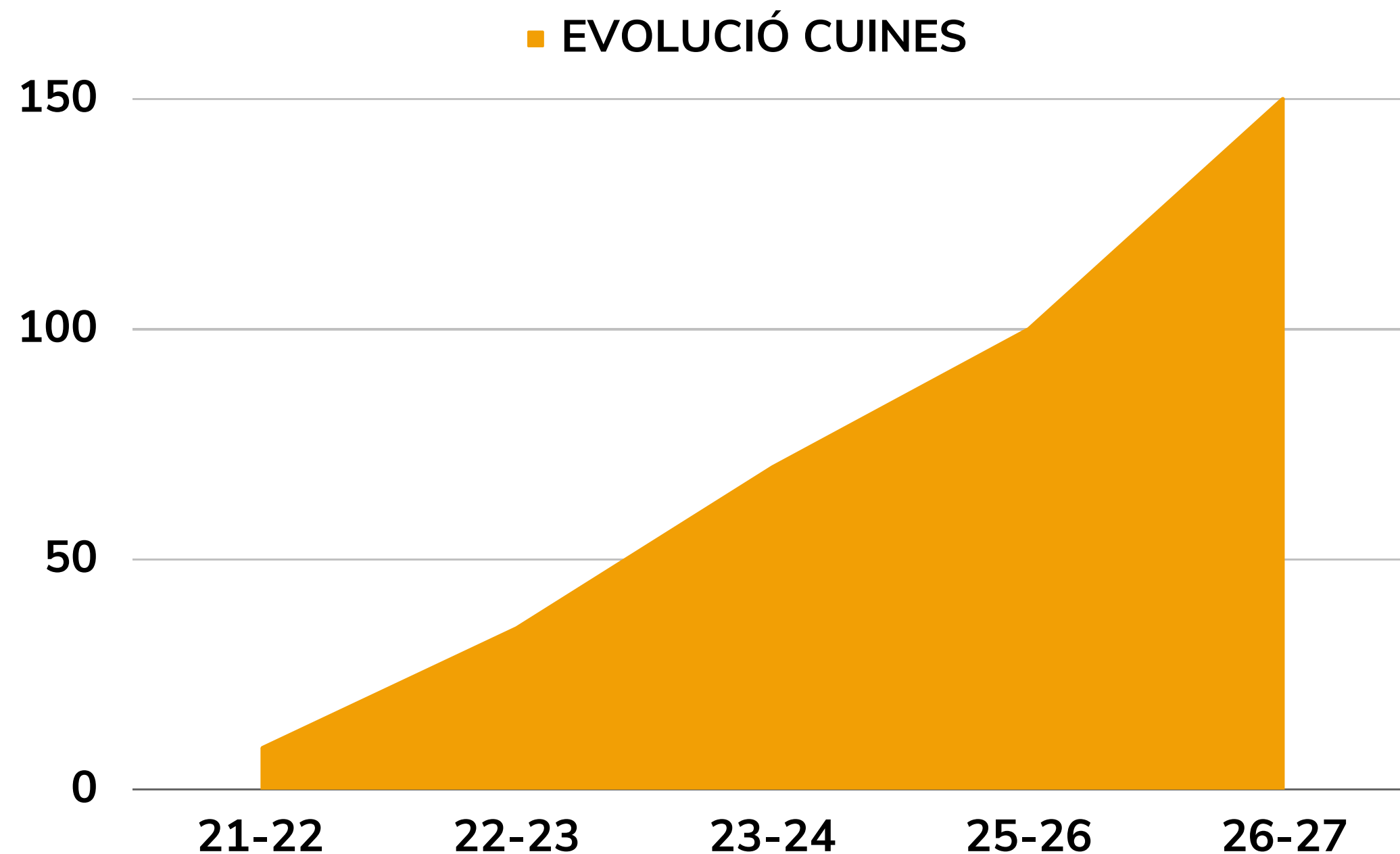
TRADICIÓ E INNOVACIÓ

- Obertura d'un espai ecològic en la Tira de comptar
- Concentració de la oferta de producte ecològic i de proximitat en una mataixa Nau
- Innovar, cooperar i facilitar articulacions per a proveir a la restauració col·lectiva

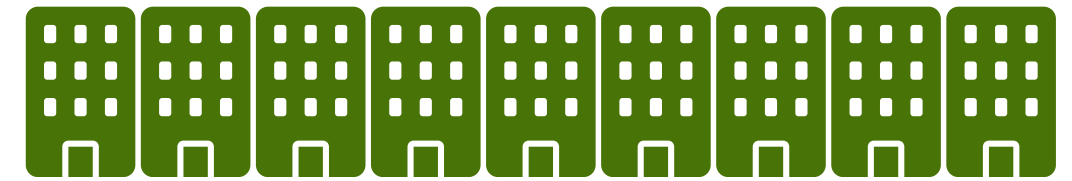


Prova Pilot 22-23

Les xifres actuals i les
previsions de creixement



22 ESCOLES



6000 MENÚS



60.000 KG



CENTRO DE ACOPIO ECOTIRA

UBICACIÓ

EN UNA ZONA HABILITADA I
SENYALITZADA EN LA NAU DE LA
TIRA DE COMPTAR PER AL
PRODUCTE ECOLÒGIC



ecotira

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 1

H

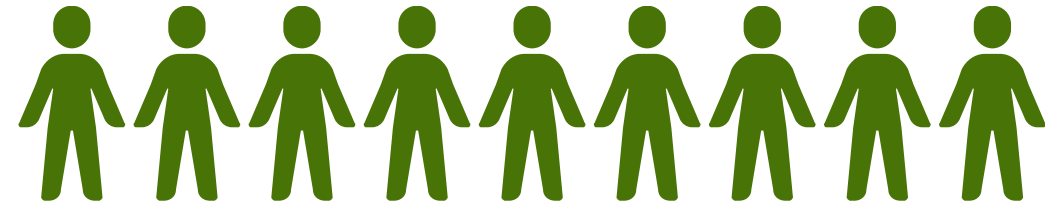


ecotirad



PRODUCTORES I
PRODUCERS

20 PRODUCERS/ES



160HA CERTIF.



**FRUITA I
VERDURA**



**SAT producers
ECOTIRA**



5 Comarques

3 Províncies

Formació per a productores i
productors agroecològics

CURS ESPECIALITZACIÓ DE LES PRODUCCIONS PER A LA RESTAURACIÓ COL·LECTIVA

NIVELL BÀSIC

DATA: DEL 9 DE SETEMBRE AL 7 D'OCTUBRE

DURACIÓ: 26H

CURS GRATUÏT: INSCRIPCIONS FINS EL 2 DE SETEMBRE

Més informació:

www.cerai.org/eventos





COCINAS



GRUPO DE CONSUMO



3 EIXOS

Teixir aliances per a
consolidar un projecte

**TREBALLAR DE
MANERA
PARTICIPATIVA
AMB ELS
PRODUCTORS**



**MENTORING
HORTA_CUINA:
ACOMPANYAR A
LES EMPRESES
EN LA
TRANSICIÓ**



**EL MENJADOR
ESCOLAR COM
ESPAI DE
REFLEXIÓ
CONJUNTA,
FORMACIÓ I
APRENTATGE**



Contacta amb nosaltres

Participa en Programa horta-cuina



660 92 17 70



@ceraiong



ecotira@cerai.org



hortacuina.com



Mercavalencia



26/05/2022

GRÀCIES

Programa

horta-cuina