



alessa

CUINAT
COM A
CASA



Camí Comas, 4 BAJO
POLIGONO TORREFARRERAS
Tél: 97375078
www.alessa-saludable.com

ALESSA

Som una empresa Catalana amb seu a Lleida que aposta **pel seu territori i per la seva gent.**

Més de 30 anys avalen la nostra experiència dins el món de la restauració de col·lectivitats. I aquesta experiència ens ha fet reflexionar i valorar sobre com era **l'alimentació en els nostres inicis.**

Protocols contra la Covid El nostre menjador és un espai segur

Hem instaurat un protocol per a complir amb les noves normatives de seguretat i salut.

1

Hem desenvolupat un protocol d'actuació únic que ha rebut la certificació AENOR i tot el nostre personal n'ha rebut formació específica.

2

Apliquem totes les mesures per poder mantenir el distanciament de seguretat i evitar el contacte.

3

Els nostres menús estan elaborats per nutricionistes i compleixen protocols de seguretat alimentària rigorosos.

AENOR

PROTOCOL ENFRONT DEL COVID-19
ALESSA

primera empresa del sector amb la certificació AENOR en seguretat i higiene amb els protocols COVID-19.

LA CUINA AL COL·LEGI



A Alessa ens agrada que la nostra cuina s'assembli a la de casa.

Volem que els nens i nenes **s'hi trobin molt a gust**, i que el menjar cada dia sigui un moment de plaer.

Per això el nostre personal de cuina està seleccionat per cuinar com les nostres mares, i tenir cura dels petits detalls de molt a prop.

Sempre que és possible treballem amb **proveïdors locals**, per contribuir a la qualitat i el desenvolupament de l'economia local dels municipis, així com en la creació de **llocs de treball**.

L'objectiu és proporcionar **aliments de proximitat** dins de les varietats que existeixen a nivell local.

A la nostra cuina utilitzem les receptes de sempre i amb sabors de la regió.

Potenciem la incorporació als nostres menús:

- Fruïtes i verdures de temporada.
- Productes ecològics.
- Productes de proximitat.
- Pa Integral.
- Oli d'Oliva Verge Extra (AOVE) a les nostres amanides.
- Jornades gastronòmiques de tradició i de proximitat.

EL PROJECTE EDUCATIU

Transformem l' horari de menjador en un espai saludable, educatiu i lúdic!

Els **nostres monitors/es** són titulats i reben formació continua (primers auxilis, dinamització de grups, mediació de conflictes, entre d' altres).

Treballem **actituds i hàbits** que afavoreixen la **interrelació** entre els nens i les nenes.

Fomentem **hàbits d'alimentació saludable, solidaritat, sostenibilitat, convivència i treball en equip.**

El projecte educatiu d'aquest curs escolar és **La NUTRI-TECA**. És la nostra col·lecció d'experiències educatives a mida, formada per activitats, tallers i jornades al voltant dels eixos de Salut, Sostenibilitat i Convivència per als nens i nenes de P4 fins a 6è curs. Duem a terme un projecte educatiu en consonància amb els principis, valors i interessos del centre, tenint en compte l'entorn (instal·lacions i espais), els temps i els recursos disponibles.

L'objectiu és:

- Fer projecte a mida on el personatge principal sigui l'usuari/a del menjador.
- Potenciar les Intel·ligències múltiples mitjançant activitats, tallers i jocs.
- Reforçar els 3 grans conceptes del nostre projecte: convivència, sostenibilitat i hàbits saludables.

La COL·LECCIÓ DE LA BONA TECA és la responsable de presentar totes les activitats del projecte i cada personatge treballa un valor:

- Arnau Sanot: fa èmfasi en hàbits saludables i treballa l'àrea humanista.
- Júlia Treserres: fa èmfasi en sostenibilitat i treballa l'àrea científica.
- Marc Bonagent: fa èmfasi en convivència i treballa l'àrea tecnològica



alessa