

BASES DEL CÀTERING

Des de 2019 confiem el servei de càtering a l'empresa CIBUS. És una empresa situada al barri del Poblenou i que ofereix cuina de cinquena gamma i càtering.

La seva filosofia és "Crear productes a mida per a tot tipus de clients, siguin professionals o particulars. Oferint el senzill resultat de 1+1=2. Amb una bona materia prima i un tracte delicat i personalitzat, el resultat matemàtic és fàcil d'obtenir".

Amb ells trobem un tracte proper, un producte de qualitat que els nostres infants gaudeixen i un servei que es resumeix en els següents punts:

1. **Cuina el més artesanal possible:** Tot el menjar del infants sempre està manipulats pel nostre personal de manera artesana. No comprem productes acabats a tercers. Les verdures, salses, acompanyaments, etc... són cuinats a l'obrador.

Valor afegit : Durant el curs 20/21 vàrem incloure una sèrie de productes «hand made» als menús, és el cas d'hamburgueses vegetals (4 varietats) i mandonguilles (4 varietats).
2. **Evitar aliments processats industrialment:** Dins els menús no hi ha ni salsitxes, mandonguilles o qualsevol producte processat industrialment. Des del Departament d'Ensenyament i la nostre nutricionista no ho recomanen.
3. **Evitar fregits:** Les cocccions sempre són al forn, evitant l'excés d'olis saturats._
4. **Aliments ecològics i de proximitat:** El 50% aproximat de pasta (integral), 50% arròs (integral) ecològic ,100% de cereals de guarnició, 100% del iogurt és ecològic, 50% de les llegums són ecològiques, 70% de la fruita i de la verdura és de cultiu integrat i sempre intentant que sigui de proximitat._
5. **Aliments frescos:** Verdura, hortalisses, fruita, carn. No utilitzem verdures congelades excepte el pèsols i els espinacs. Qualsevol de les carns (vermella o blanca) sempre és fresca.
6. **Presència de verdures:** Dins els menús hi ha una quantitat molt elevada de verdures. Totes fresques i manipulades dins l'obrador. Aproximadament un 60% del que ingereixen a diari durant l'àpat a l'escola._
7. **Varietat de cereals:** Cereals variats ecològics (mill, blat sarraí, quinoa) emprats com a guarnició per els dies de carn i incorporats a les hamburgueses i mandonguilles vegetals «hand made»._
8. **Oli d'oliva:** Utilitzem Oli d'Oliva Verge Extra D.O Les Garrigues (DOMINIS DE GRANYENA)
9. **Fruita i iogurt:** 4 dies a la setmana oferim fruita fresca de proximitat (en la mesura del possible) 1 dia a la setmana iogurt natural ecològic LA SELVATANA (Girona)_
10. **Proteïna vegetal:** Dos dies a la setmana el menú està compost per la combinació d'un cereal (arròs, soja, etc...) + llegum tot això acompanyat amb verdures._
11. **Proteïna animal:** Setmanalment distribuïm la proteïna animal de la següent manera: 1 dia ou (truita o remenat) , 1 dia peix , 1 dia carn blanca o vermella._
12. **Flexibilitat:** Els menús són el màxim flexibles possible, el dia a dia ens marca l'acceptació. Un contacte diari amb l'equip de migdia ens indica si s'han de fer canvis

urgents o si pel contrari se li dona més oportunitats a algun plat. Sempre estem oberts a les crítiques per intentar que tots els infants mengin el millor possible.

13. Proveïdors de confiança, empreses petites i d'economia social

14. Menús alternatius: oferim menús: basal, sense gluten, sense lactosa ni proteïna de llet, sense ous, de creixement, vegetarià i Halal, i alternatives a totes les al·lèrgies, amb la documentació corresponent per a poder realitzar el servei sense cap risc per als infants.

15. Quantitats: Les quantitats per a cada infant, estan basades en el que ens marca el Departament d'Ensenyament.

16. Menús validats: Durant l'elaboració dels menús, tenim la supervisió d'una nutricionista. Ens indica quins són els paràmetres per a un àpat equilibrat. NUTRICIONISTA COL·LEGIADA - Gemma Oña (CAT/0719)

17. Fitxes tècniques: Les fitxes i les factures són a la vostra disposició.