



PROJECTE ESPAI MIGDIA
INS JAUME BALMES

L'AE Sant Andreu és una entitat sense afany de lucre que neix el 1983 amb el propòsit de promocionar i potenciar les activitats de lleure i l'esport com a part fonamental en l'educació i creixement de les persones.



GESTIÓ INSTAL·LACIONS

ESPORTIVES:

Camp del Ferro

La Sagi

Sagrera

SECCIONS ESPORTIVES

Futbol Sala

Patinatge

Judo

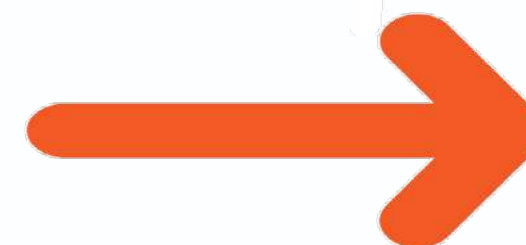
Hoquei

SERVEIS A LES PERSONES

Activitats gent gran

CASALS I CAMPUS ESPORTIUS I DE LLEURE

GESTIÓ ESPAIS DE MIGDIA





**AESA SERVEIS EDUCATIUS SL (AESA) és una empresa que neix el 2023
creada per l'A.E. Sant Andreu
amb l'objectiu de realitzar i potenciar els seus Projectes d'Espai de Migdia
donant continuïtat als nostres valors i objectius.**



ATENCIÓ AL
DISSENY DEL MENÚ
I A L'ORIGEN DELS
ALIMENTS

ACOMPANYAMENT
RESPECTUÓS

ENTITAT
PROPERA I
EFICAÇ AMB
LA GESTIÓ

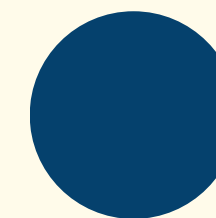
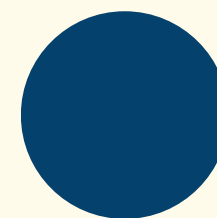
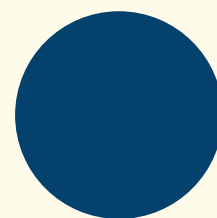


Espai
migdia

CUIDEM DE
L'EQUIP DE
MIGDIA



AESA
SERVEIS
EDUCATIUS



ATENCIÓ AL DISSENY DEL MENÚ
I A L'ORIGEN DELS ALIMENTS



AESA
SERVEIS
EDUCATIUS

TRETS DIFERENCIALS:

- **PRODUCTE DE PROXIMITAT,
ECOLÒGIC I DE TEMPORADA**
- **MENÚS SEGUINT PROJECTE DE MEMSS
(BCN)**
- **PROJECTE DE NO MALBARATAMENT
ALIMENTARI AMB SERVEIS SOCIALS BCN**



DISSENY DEL MENÙ



1RS PLATS

CENTRATS EN HORTALISSES, PASTA O ARRÒS INTEGRAL, LLEGUMS O TUBERCLES.

2NS PLATS

DOS DIES A LA SETMANA EL MENÙ ESTÀ COMPOST PER PROTEÏNA VEGETAL (VERDURA + LLEGUMS) I TRES DIES PROTEÏNA ANIMAL: CARN BLANCA/VERMELLA, PEIX I OUS

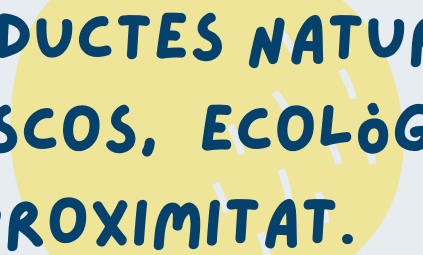
POSTRES

FRUITA ECOLÒGICA, DE PROXIMITAT I DE TEMPORADA. 1 COP PER SETMANA LÀCTIC ECOLÒGIC I SENSE SUCRE.





Disseny del menú i origen dels aliments



PRODUCTES NATURALS,
FRESCOS, ECOLÒGICS I
DE PROXIMITAT.



CONTROL DIRECTE
SOBRE LA
PROCEDÈNCIA DELS
PRODUCTES, EVITANT
INTERMEDIARIS.



ELABORACIÓ
ARTESANAL, DIÀRIA I
TRADICIONAL DEL
DINAR, SENSE
PRECUINATS, FREGITS
NI PROCESSATS.



OFERTA DE TOTS ELS
MENÚS ESPECÍFICS
NECESSARIS,
VISUALMENT
SIMILARS AL MENÚ
BASAL.



ADAPTACIÓ ALS
PRODUCTES DE
TEMPORADA.



VARIETAT DE GUSTOS,
SABORS, OLORS,
COLORS, FORMES I
TEXTURES.



TRETS DIFERENCIALS A CUINA

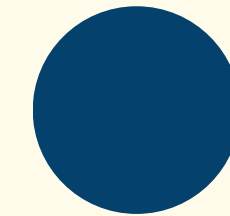
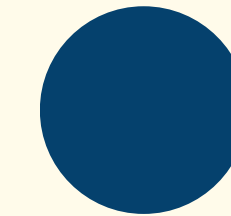
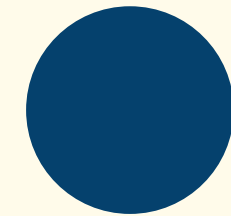
- **CUINA ARTESANAL:** NO COMPREM PRODUCTES ACABATS A TERCERS. LES VERDURES, SALSES, ACOMPANYAMENTS, ETC... SÓN CUINADES DIRECTAMENT A CUINA
- **EVITAR ALIMENTS PROCESSATS INDUSTRIALMENT:** DINS ELS MENÚS NO HI HA NI SALSITXES, CROQUETES O QUALSEVOL PRODUCTE PROCESSAT INDUSTRIALMENT.
- **EVITAR FREGITS:** LES COCCIONS SEMPRE SÓN AL FORN, EVITANT L'EXCÈS D'OLIS SATURATS.
- **ALIMENTS FRESCOS I ECOLÒGICS:** DONANT PRIORITAT A LA QUALITAT, I TAMBÈ A LA TEMPORADA I PROXIMITAT
- **PRESÈNCIA DE VERDURES:** DINS ELS MENÚS HI HA UNA QUANTITAT MOLT ELEVADA DE VERDURES. TOTES FRESQUES I MANIPULADES DINS LA CUINA. APROXIMADAMENT UN 60% DEL QUE INGEREIXEN A DIARI DURANT L'ÀPAT A L'ESCOLA.
- **VARIETAT DE CEREALS:** CEREALS VARIATS ECOLÒGICS (MILL, BLAT SARRAÍ, QUINOA, CUSCÚS, AMARANT) EMPRATS COM A GUARNICIÓ PER ELS DIES DE CARN.



TRETS DIFERENCIALS A CUINA

- OLI D'OLIVA VERGE EXTRA: UTILITZEM EL MILLOR OLI DEL MÓN: OLI DE JAÉN (DIRECTE DE COOPERATIVA LA QUINTA ESENCIA, A JÒDAR)
- FRUITA I IOGURT: 4 DIES A LA SETMANA OFERIM FRUITA FRESCA, ECOLÒGICA I DE PROXIMITAT.
- 1 DIA A LA SETMANA BIOGUST NATURAL ECOLÒGIC LA SELVATANA (GIRONA)
- FLEXIBILITAT: ELS MENÚS ES REVISEN PERIÒDICAMENT DE COMÚ ACORD AMB LA DIRECCIÓ PER VEURE L'ACCEPTACIÓ, I DESPRÉS S'ENVIEN A CESNUT NUTRICIÓ PER A LA REVISIÓ NUTRICIONAL.
- MENÚS ALTERNATIUS: BASAL, SENSE GLUTEN, SENSE LACTOSA NI PROTEÏNA DE LLET, SENSE OUS, VEGETARIÀ I HALAL, I ALTERNATIVES A TOTES LES AL·LÈRGIES, AMB LA DOCUMENTACIÓ CORRESPONDENT PER A PODER REALITZAR EL SERVEI AMB TOTAL INDIVIDUALITZACIÓ I SEGURETAT PER A LES FAMÍLIES.
- TOTS ELS MENÚS ESTAN VALIDATS I REVISATS NUTRICIONALMENT PER CESNUT NUTRICIÓ.

		DIMECRES 6	DDOUS 7	DIVENDRES 8
		Salmorejo» de tomàquet amb crostons de pa	Macarrons integrals amb salsa carbonara vegetal	Sopa de pollastre amb galets
		Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité
		Peix S/M amb guarnició (patata o verdura) i picada verda	Hamburguesa de verdures i cereals amb chutney de fruita	Truita de patates
		Fruita de temporada	logurt natural ECO	Fruita de temporada
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOURS 14	DIVENDRES 15
FESTA	Crema freda de porros amb crostons de pa	Pastanaga,pèsols i patata al vapor	Puré de patates amb verduretes	Sopa «Minestrone»
	Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité
	Arròs integral amb verdures escalivades	Hamburguesa mixta amb verdures al forn	Peix S/M enromescat amb guarnició (patata o verdura)	Cigrons i blat tendre saltats amb tomàquet
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural ECO
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOURS 21	DIVENDRES 22
Espaguetis integrals amb amb tomàquet	Crema freda de carbassó amb arròs inflat	Verdures al vapor (pastanaga,pèsols i patata) amb maionesa vegetal	Amanida d'arròs integral amb olives, pebrot vermell i pastanaga amb vinagreta	Puré de patates fet a casa
Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité	Enciams variats + crud
Amanida de fesolets amb ceba, pebrot verd i blat de moro	Peix S/M amb guarnició de carbassó i salsa d'all cremat	Hummus de cigrons amb crostons de pa i crudités de pastanaga	Truita de patates	Llom de porc amb verduretes
Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural ECO	Fruita de temporada	Fruita de temporada
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOURS 28	DIVENDRES 29
FESTA	Minestra de verdures (patata, espinacs i pastanaga)	Crema de porros i peres	Arròs integral amb bolonyesa vegetal	Llenties amb salsa de verdures escalivades
	Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité	Enciams variats + crudité
	Pollastre al forn amb grapadet de mill	Peix S/M amb guarnició (patata o verdura) i romesco	Ous durs sobre llit d'enciam i guarnició vegetal	Taboulé de cous-cous amb poma, pèsols i panses
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural ECO



A C O M P A N Y A M E N T R E S P E C T U Ó S

TRETS DIFERENCIALS:

RÀTIO: 1/30

**CONVENI AMB ELS PRINCIPALS
ESCOLES DE FORMACIÓ DE LLEURE**

**PLA FORMACIÓ EN ESCOLA VIVA I
SEGURETAT ALIMENTÀRIA DE
L' EQUIP DE MIGDIA**



LIMITS



TENIR CURA DE NOSALTRES
MATEIXOS I DELS ALTRES

TENIR CURA
DE L'ENTORN

TENIR CURA
DEL MATERIAL

A PARTIR D'AQUESTS TRES LIMITS BÀSICS,
S'ARTICULEN LA RESTA DE LIMITS (EN FUNCIÓ DEL
GRUP, L'ESPAI, EL MOMENT...)



- EL CATALÀ COM A LENGUA D'APRENENTATGE I COMUNICACIÓ
- LLENGUATGE INCLUSIU, CO-EDUCATIU I NO-SEXISTA
- ACOMPANYAMENT EMOCIONAL
- FOMENT DE L'AUTONOMIA I L'AUTOREGULACIÓ
- ADQUISICIÓ D'HÀBITS SALUDABLES
- TEMPS DE MIGDIA TAMBÉ PER FINALITZAR TASQUES



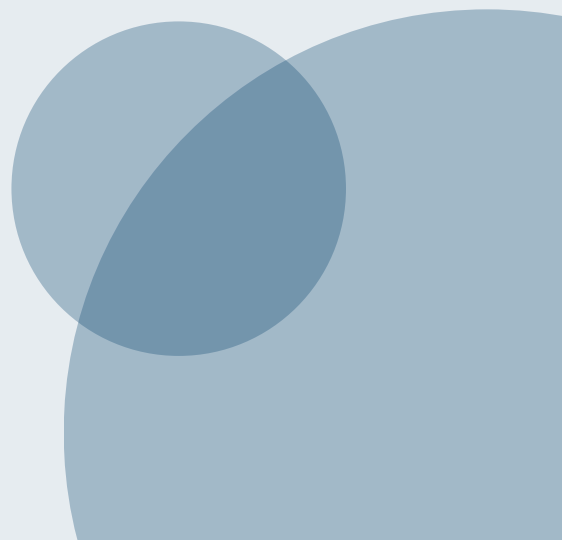


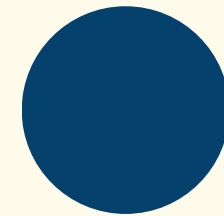
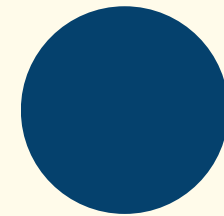
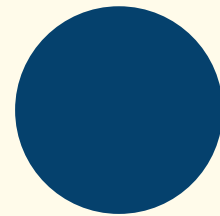
ACTIVITATS A L'HORARI DE MIGDIA:

ESPAI CALMA PER FINALITZAR TASQUES

ACOMPANYAMENT EMOCIONAL DELS JOVES AL MIGDIA

**ATENCIÓ A LES NECESSITATS DELS JOVES: DEURES,
JOCS DE TAULA...**





ENTITAT PROPERA I EFICAÇ AMB LA
GESTIÓ

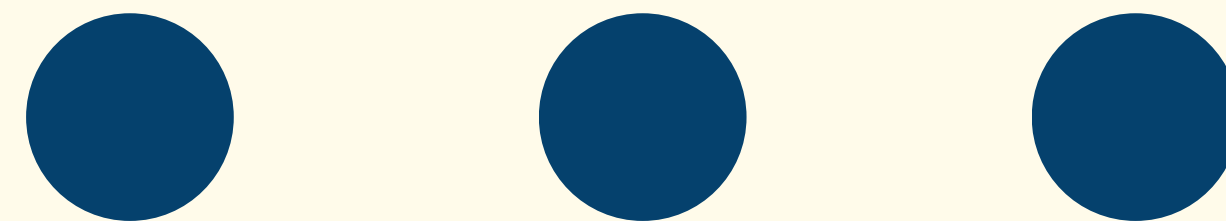


TRETS DISTINTIUS DE GESTIÓ



-  **PLA DE FUNCIONAMENT DIARI: APLICATIU INFORMÀTIC PROPI, AMB CONTROL DIARI D'ASSISTÈNCIA ONLINE**
-  **PROXIMITAT I RELACIÓ DIRECTA**
-  **SISTEMA DE RESERVES EFICAÇ:
[HTTPS://TAKEAWAY.MYCHEFTOOL.COM/NZXKBOQPVNCAFLLA3DTM](https://takeaway.mycheftool.com/nzxkboqpvncaflla3dtm)**





CUIDEM DE L'EQUIP!

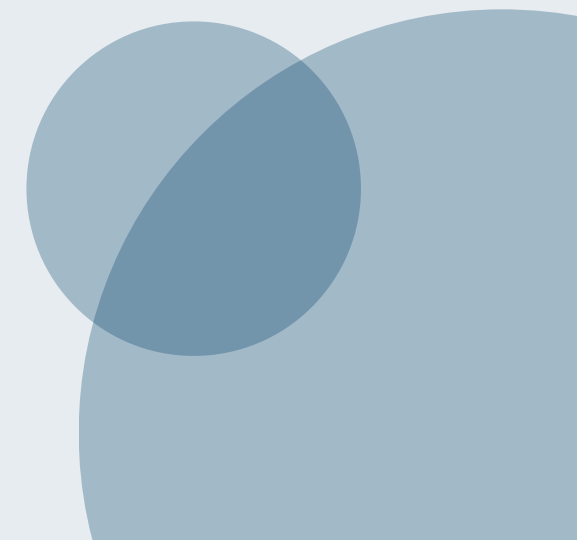


Cuidem de l'equip!

EL NOSTRE EQUIP DE MIGDIA, REP FORMACIÓ CONTINUADA EN TRES EIXOS: ACOMPANYAMENT, SEGURETAT ALIMENTÀRIA I FORMACIÓ TRANSVERSAL.

**CADA ANY, ES FIXEN MÍNIM DE TRES FORMACIONS (UNA PER TRIMESTRE)
I
TAMBÈ TOTES LES FORMACIONS QUE ENS ARRIBEN A TRAVÉS DE AE SANT ANDREU RELACIONADES TAMBÈ AMB LLEURE I ESPORT I ES DETALLA AL PLA DE FORMACIÓ:**

EL PLA DE FORMACIÓ RECULL TOTES LES NECESSITATS QUE L'EQUIP DE L'AESA NECESSITA ABANS D'ENTRAR A TREBALLAR A L'ENTITAT, I DURANT EL SEU RECORREGUT A L'EMPRESA.





EQUIP

Coordinació: **Roger**

Office: **Ámbar**

Acompanyants:

Nico

Diego

Ajudants:

Madhi i Júlia



Normativa alumnes INS Jaume Balmes

al menjador:

- Hem d'entrar per la porta principal que ve del passadís.
- És important que al entrar, deixem correctament la motxilla i ens rentem les mans abans de seure a dinar. **Cal portar un tovalló per l'espai de migdia.**
- Durant l'àpat, hem de seure correctament i tractar amb cura els estris de menjar.
- Hem de fer l'esforç de menjar o com a mínim tastar tots els aliments.
- **Cal rentar-se les dents, a la pica del pati, al finalitzar el menjador.**
- Ens podem aixecar per recollir els estris i alliberar la zona on hem menjat.
- Cal avisar a l'acompanyant al sortir.
- Cal mantenir un to de veu adequat i un llenguatge respectuós envers el companys i l'equip de cuina.

Normativa alumnes INS Jaume Balmes

un cop sortim del menjador:

- Podem accedir als espais de temps lliure sempre que hi hagi un adult.
- Tenim disponibles els espais de la biblioteca i el gimnàs a més del menjador i el pati per al segon torn.
- Cal que avisem a l'acompanyant, quan vulguem canviar d'espai.
- Quan canviem d'espai (de biblioteca al gimnàs), hem d'evitar passejar-nos per l'escola.
- En sortir del menjador, si tenim autorització signada per poder marxar a casa, o bé estem apuntats a alguna activitat, hem d'avisar a l'acompanyant abans de marxar.
- Una vegada surto de l'escola fins a l'hora de la següent d'activitat no puc tornar a entrar a l'institut fins les 16.00 hores. Sortirem en grups per controlar fluxes.
- Els horaris de sortida seran 15.00 hores pel primer torn, i 15.20 pel segon torn.
- **No està permès fer servir el mòbil durant l'espai de migdia (menjador i activitats)**



AESA
SERVEIS
EDUCATIUS

Normativa alumnes INS Jaume Balmes



Biblioteca

- Hem de respectar l'ordre i el material de l'espai.
- Podem utilitzar els ordinadors sempre que siguin per usos acadèmics.

Gimnàs

- Hem de respectar i fer un bon us amb els companys.
- Hem de deixar el gimnàs ordenat, tal com ens el trobem.



HORARIS

L'espai de migdia és des de 13:45 fins a les 16:00

Hi haurà 2 torns disponibles:

● Primer torn: Inici a les 14:30 hores i fins a les 15:00 (**en aquest torn dinaran els alumnes que tinguin activitat extraescolar a les 15:00**) o bé si no tenen activitats extraescolars, estaran fins a les 16.00 hores.

● Tercer torn: Inici a les 15.00 hores. Comença una vegada hagi finalitzat el segon torn. En aquest torn dinaran els alumnes que no tinguin extraescolar a les 15:00 sempre que no disposin de lloc al menjador en el segon torn.

Cas que l'alumne tingui assignatures convalidades, i finalitzi horari lectiu a les 13.30, podrà dinar a les 13.45 abans del primer torn.



Les famílies que tinguin dubtes, preguntes i aportacions de caràcter pedagògic podran contactar a l'adreça de correu:

insjaumbalmes@aesaserveis.com

També es resoldran tots els dubtes pedagògics, propostes, queixes i suggeriments via correu electrònic de manera ràpida i efectiva.

Aquest mateix mail serà l'adreça on notificar canvis, modificacions i absències dels joves, ja sigui de manera esporàdica o bé definitiva. Els dubtes que siguin de caràcter administratiu o econòmic (rebuts, cobraments, funcionament del servei, altes, baixes i modificacions) es resoldran en un termini inferior a 24 hores.



Si el vostre fill o filla no pot venir a dinar

Ens ajuda que ens aviseu amb antelació si el vostre fill o filla no pot venir a dinar. Per això, si ens aviseu com a mínim abans de les 9.00 hores del mateix dia, d'una absència, l'AESA farà retorn d'1,5 €/dia i es descomptarà al mes següent un cop revisats tots els llistats d'assistència. **NO CAL PORTAR COMPROVANT NI JUSTIFICANT.** Els avisos fora d'aquest període, prenem nota, però no es retorna cap import, donat que es demanen i es preparen diàriament els menús.



Diètes especials

Per demanar diètes toves o astringents (per exemple: arròs, pollastre a la planxa i poma) s'haurà d'enviar un correu electrònic abans de les 9.00 hores a l'adreça:

insjaumbalmes@aesaserveis.com

Recordem que és molt important que ens envieu per mail o bé al moment d'introduir les dades a l'aplicatiu, l'informe sobre al·lèrgies o dieta especial del vostre infant. Així podem fer llistat i avisem a cuina per preveure al·lèrgens.



Preus de menjador:

El Preu menjador per infant al mes 6,54 €/dia. Cada mes es pagaran els dies lectius un cop revisat el calendari escolar 2024-2025 (cada mes l'import és diferent segons dies del calendari escolar)

MES	DIES LECTIUS:	PREU 5 DIES/SETM
SET	13	85,02 €
OCT	22	143,88 €
NOV	20	130,80 €
DES	14	91,56 €
GEN	19	124,26 €
FEB	20	130,80 €
MARÇ	20	130,80 €
ABRIL	16	104,64 €
MAIG	20	130,80 €
JUNY	14	91,56 €



Preus del servei carmanyola:

El preu està calculat per 5 dies s'ús regular. Si veniu 4, 3, 2 o 1 dia, us arribarà rebut proporcional als dies setmanals d'ús.

El preu d'acompanyament, finalment hem revisat el preu i serà de 2€/dia:

MES	DIES LECTIUS:	PREU 2€/dia
SET	13	26,00 €
OCT	22	44,00 €
NOV	20	40,00 €
DES	14	28,00 €
GEN	19	38,00 €
FEB	20	40,00 €
MARÇ	20	40,00 €
ABRIL	16	32,00 €
MAIG	20	40,00 €
JUNY	14	28,00 €



El preu per a menjador esporàdic, si voleu sol·licitar un dinar, és de 7'19 €/dia i es realitzarà reserva mitjançant la plataforma de pagament de l'AESA:

<https://takeaway.mycheftool.com/nZxKb0qPVncafLla3dTm>

Com a norma general, nosaltres girem rebut de les activitats regulars la primera setmana de cada mes en curs, i tot allò que sigui esporàdic, les famílies heu de fer reserva.

Cas de baixes i modificacions, cal avisar abans del dia 20 del mes anterior, ja que es generen els rebuts el dia 20 de cada mes. Si alguna família marxa de vacances, recordeu que girem mes sencer, i us retornem 1,5 €/dia sempre que sigui el període de vacances inferior a un mes.

Si és superior, no es cobraria el mes sencer, però sí l'anterior o posterior, regularitzant després trimestralment les devolucions.



Devolucions de rebuts i impagats

Cas que per algun motiu, hi hagi un rebut retornat pel banc, l'AESA us enviarà mail amb el rebut retornat i haureu de pagar un recàrrec de 5 € en concepte de despesa bancària en un període no superior a una setmana. En cas de no estar al corrent de pagament en finalitzar el mes, no podrà iniciar el servei fins a satisfer l'import pendent.

S'haurà de fer transferència al nostre compte: BANC SABADELL
ES7800810058850002046907 indicant nom i cognom del participant +
BALMES.

i enviar mail amb el comprovant (no es tornen a enviar els rebuts retornats per evitar noves despeses bancàries).



PROJECTE ESPAI MIGDIA
INS JAUME BALMES