



MEMÒRIA DEL DESENVOLUPAMENT DEL PROJECTE:

**COORDINAR I PLANIFICAR CULTIUS
(I PRODUCCIONS) AMB LES CUINES
ESCOLARS PER AUGMENTAR EL CONSUM DE
PRODUCTES LOCALS I ECOLÒGICS ALS
MENJADORS ESCOLARS DE PALMA.**

MALLORCA AL PLAT

Coordinar i planificar cultius (i produccions) amb les cuines escolars per augmentar el consum de productes locals i ecològics als menjadors escolars de Palma. 2023



G CONSELLERIA
O AGRICULTURA,
I PESCA I ALIMENTACIÓ
B DIRECCIÓ GENERAL
/ POLÍTIQUES SOBIRANIA
ALIMENTÀRIA

Projecte desenvolupat per:



Juny 2023

Equip:

Neus Lliteras. Directora de Gest Ambiental

Miquel Lliteras. Director tècnic de Gest Ambiental

Ana Delgado. Enginyera agrícola

Estrella Alba. Nutricionista

Maria Colomer. Nutricionista

Tomás Iruela. Economista i expert en anàlisi de dades

ÍNDEX:

INTRODUCCIÓ	5
PLA DE TREBALL	6
ACTUACIONS	8
<i>A) ACTUACIONS AMB LES ESCOLES.....</i>	<i>9</i>
a. Realitzar un estudi de les necessitats pels menjadors de cada escola.....	9
b. Realitzar una proposta de substitució dels menús vigents per menús escolars adaptats a les necessitats dels menjadors dels centres amb aliments de proximitat i ecològics.....	33
c. Realitzar una proposta de menú domèstic pel dinar i sopar	44
d. Seguiment:	45
e. Material de comunicació.....	61
<i>B) ACTUACIONS AMB ELS PRODUCTORS:</i>	<i>65</i>
a. Creació del grup de coordinació.....	65
b. Coordinar la planificació de la producció necessària per abastir els menús dels menjadors amb els aliments de proximitat proposats.	68
c. Crear o disposar d'una eina informàtica per gestionar i centralitzar les comandes.....	73
d. Verificar i documentar a cada una de les explotacions agràries participants les qualitats dels productes cultivats o del bestiar criat subministrat a les escoles, i verificar que es compleixen les previsions de subministrament.	83
<i>C) ACTUACIONS AMB TERCERS:</i>	<i>84</i>
a. Video del projecte Mallorca al plat	84
SEGUIMENT DEL PROJECTE:.....	87
CONCLUSIONS FINALS	97
Annex I: Qüestionaris per a comensals i famílies inicials i finals.	99

INTRODUCCIÓ

MALLORCA AL PLAT és un projecte que neix amb l'objectiu de transformar els menjadors escolars cap a un model basat en el consum de productes ecològics i locals.

El projecte és impulsat per la Direcció General de Sobirania Alimentària i Gest Ambiental ha estat l'empresa encarregada de coordinar i liderar el projecte durant la seva execució, acompanyant els centres educatius de primària participants en el procés pilot de transformar els seus menjadors cap a un model basat en el consum de productes ecològics i locals.

L'objecte del contracte era el d'enfortir l'abastiment dels menjadors escolars públics de 9 centres educatius de Palma amb aliments de producció local i ecològica mitjançant la coordinació i planificació de cultius (i d'aliments de proximitat) amb les cuines escolars per augmentar el consum de productes locals i ecològics per part d'alumnes de primària de Mallorca.

PLA DE TREBALL

Gest Ambiental ha dut a terme la coordinació i planificació (producció) amb les cuines d'escoles amb persones / empreses productores (pagesia, ramaderia, confraries i indústries alimentàries) vinculades al sector agrari i pesquer de Mallorca per a la producció d'aliments per a 9 escoles del terme municipal de Palma que tenen en total un número d'alumnat de 3.215, amb interès a desenvolupar el projecte pilot de Mallorca al Plat.

Les escoles que han format part del projecte són les que es relacionen a continuació:

- 1) CEIP Escola Graduada- ceipescolagraduada@educaib.eu
- 2) CEIP Jaume I- ceipreijaumei@educaib.eu
- 3) CEIP Rafal Nou- ceiprafalnou@educaib.eu
- 4) CEIP Jafuda Cresques- ceipjafudacresques@educaib.eu
- 5) CEIP Son Ferriol- ceipsonferriol@educaib.eu
- 6) CEIP Son Quint- ceipsonquint@educaib.eu iescolasonquint@gmail.com
- 7) CEIP Es Molinar- secretaria@ceipesmolinar.cat
- 8) Col·legi Pedro Poveda- direccio@cpedropoveda.org
- 9) CEIP El Terreno- ceipelterreno@educaib.eu

Municipi	Centre educatiu	Alumnes	Servei menjador (estimació)	GESTIÓ DEL MENJADOR
Palma	CEIP Escola Graduada	395	85	Can Arabí
Palma	CEIP Jaume I	375	97	Can Arabí
Palma	CEIP Rafal Nou	432	100	Can Arabí
Palma	CEIP Jafuda Cresques	400	105	Can Arabí
Palma	CEIP Son Ferriol	465	170	Can Arabí
Palma	CEIP Son Quint	258	60	Can Arabí
Palma	CEIP Es Molinar	398	125	Cuina pròpia
Palma	Col·legi Pedro Poveda	342	100	Can Arabí
Palma	CEIP El Terreno	150	30	Can Arabí
TOTAL		3.215	872	

Els productors que han format part del projecte són:

Ecològics

- Va de Bio

Carn

- Ramaders agrupats
- *Germanes Buades - Una petita part de vedella*

Vegetals no ecològics

- Agrícola Dalmau
- Viuda Serra
- Palmafruit
- Pollentia
- Agroilla

Ous

- Avícola Ballester

Pa

- Forn de Cas Soper - Binissalem
- Pans Semar
- La Deliciosa - Marratxí

ACTUACIONS

a) ACTUACIONS AMB LES ESCOLES

a. Realitzar un estudi de les necessitats pels menjadors de cada escola.

Aquest estudi ha consistit en la realització de dues enquestes, una destinada a famílies i l'altre a comensals i amb l'anàlisi d'informació facilitada pels centres educatius.

INFORME DELS RESULTATS OBTINGUTS A L'ENQUESTA DESTINADA A COMENSALS

Els resultats que es detallen a continuació són els obtinguts mitjançant l'enquesta duta a terme als comensals de 9 col·legis públics de Mallorca a través del projecte Mallorca al Plat, l'objectiu del qual és acompanyar els centres escolars en el procés de transformar els seus menjadors cap a un model basat en el consum de productes locals i ecològics.

Els col·legis públics que formen part d'aquest projecte es localitzen al municipi de Palma i són els següents:

- CEIP Escola Graduada
- CEIP Jafudà Cresques
- CEIP Jaume I
- CEIP Molinar
- CEIP Rafal Nou
- CEIP Son Ferriol
- Col·legi Pedro Poveda
- CEIP El Terreno
- CEIP Son Quint

Els resultats obtinguts serviran com a informació de partida per conèixer l'acceptació del projecte, mitjançant la comparació d'aquestes dades amb les que s'obtidran en una segona enquesta que es durà a terme al final del projecte.

PERFIL DELS ENQUESTATS

L'enquesta a comensals ha estat duita a terme entre l'alumnat dels cursos d'infantil (3r, 4t, 5è) i primària (1r, 2n, 3r, 4t, 5è, i 6è) de cadascun dels centres escolars que formen part del projecte.

En total s'han recollit les respostes de 76 enquestats, sent el CEIP Son Ferriol i Col·legi Pedro Poveda els centres on s'ha registrat una major participació de l'alumnat tots dos amb un 25% de respostes. El CEIP El Terreno i CEIP Son Quint són els únics centres del projecte del qual no s'han obtingut respostes.

CENTRE ESCOLAR	Servei de menjador (estimació)	ENQUESTATS		% representació a l'enquesta
		Quantitat	% participació comensals per centre	
CEIP Escola Graduada	85	5	5,9%	6,6%
CEIP Jafudà Cresques	105	6	5,7%	7,9%
CEIP Jaume I	97	16	16,5%	21,1%
CEIP Es Molinar	125	10	8,0%	13,2%
CEIP Rafal Nou	100	1	1,0%	1,3%
CEIP Son Ferriol	170	19	11,2%	25,0%
Col·legi Pedro Poveda	100	19	19,0%	25,0%
CEIP El Terreno	30	0	0,0%	0 %
CEIP Son Quint	60	0	0,0%	0 %
Total Comensals	872	76	8,7%	100%

El total de comensals és de 872, per tant suposa una participació de gairebé el 9% del total de comensals.

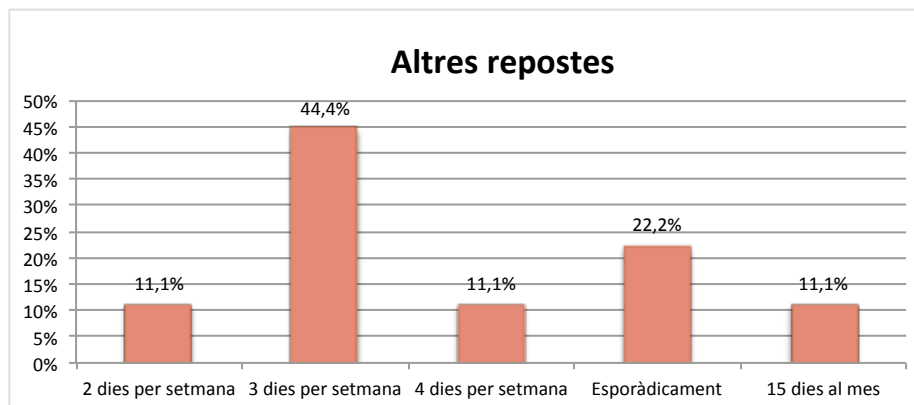
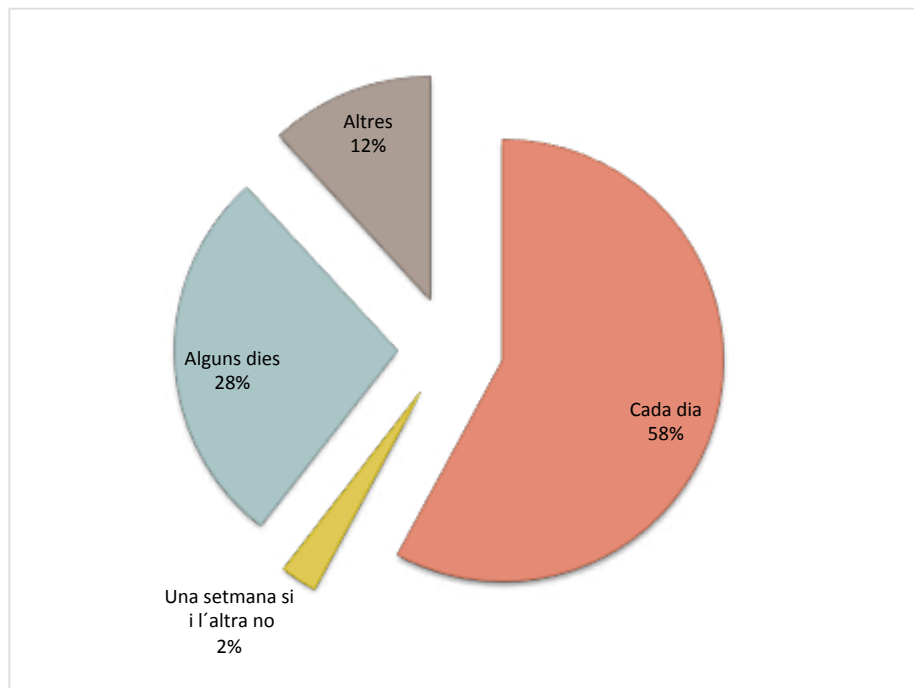
El centre que registra la major participació tenint en compte el nombre de comensals per al servei de menjador en cada centre, seria en aquest cas el Col·legi Pedro Poveda amb un 19% de participació, seguit del CEIP Jaume I amb un 16,5%.

Pel que fa a la franja d'edat dels enquestats/des, el major nombre de respostes s'ha obtingut de l'alumnat de 2n de primària (14,5%) seguit de 3r primària (13,2%) i 1r, 4t i 5è de primària (11,8%).

CURS	ENQUESTATS
4t d'infantil	7,9%
5è d'infantil	5,3%
6è d'infantil	10,5%
1r primària	11,8%
2n primària	14,5%
3r primària	13,2%
4t primària	11,8%
5è primària	11,8%
6è primària	13,2%

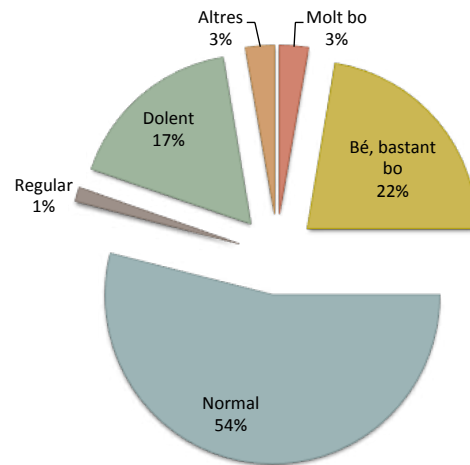
1. A la pregunta: CADA QUAN QUEDES A MENJADOR?

El 58% dels enquestats afirmen quedar-se tan cada dia al menjador, seguit d'un 28% que es queda alguns dies. Del 12% dels enquestats/des que han indicat una altra resposta, la majoria d'aquests alumnes es queden al menjador 3 dies per setmana (44,4%).



2. A la pregunta: NORMALMENT, COM TROBES EL MENÚ DE L'ESCOLA?

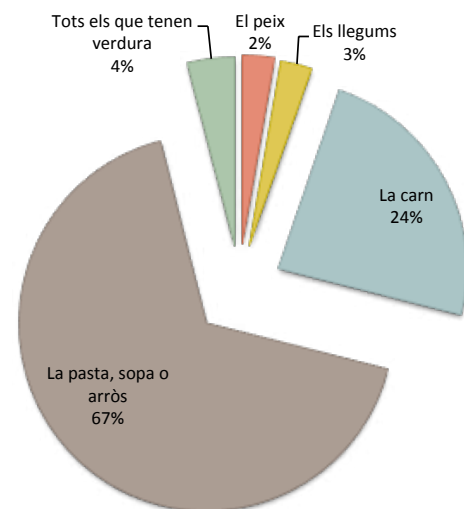
La majoria dels/les enquestats/des consideren que el menú escolar està entre "normal" (54%) i "bé, bastant bo" (22%), sent valorat com a "dolent" pel 17% d'aquests.



3. A la pregunta: QUINS SÓN ELS PLATS QUE T'AGRADEN MÉS?

Entre les diferents categories de plats, "la pasta, sopa o arròs" és la resposta majoritària entre els/les enquestats/des amb un 67% de les respostes. En menor proporció, li segueixen els plats de carn amb un 24%.

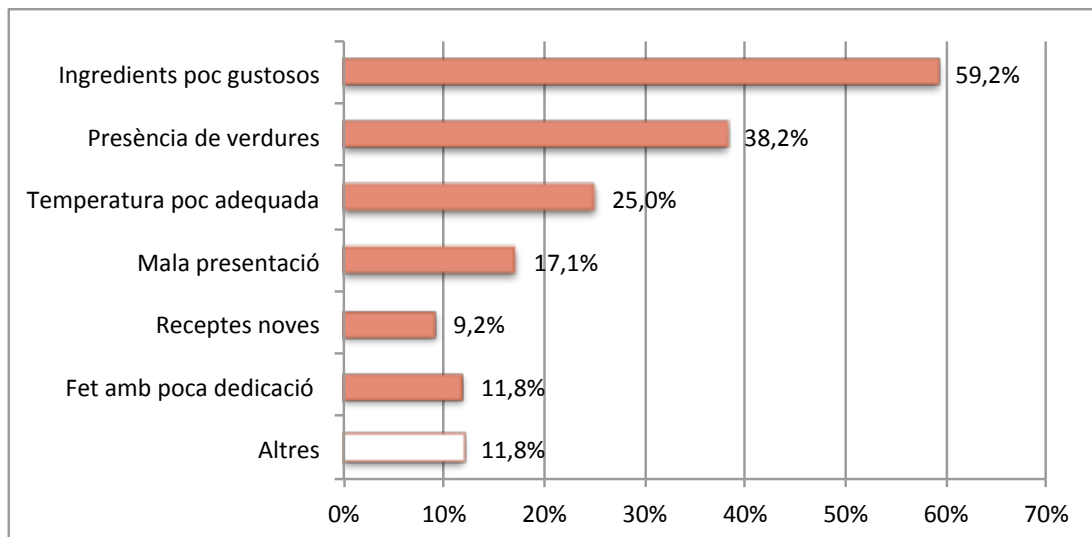
D'altra banda, les verdures, els llegums i el peix són els plats que menys agraden entre els alumnes enquestats/des amb un 4%, 3% i 2% de les respostes respectivament.



4. A la pregunta: QUAN NO T'AGRADA UN PLAT DEL MENÚ, QUINS SOLEN SER ELS PRINCIPALS MOTIUS?

El 59,2% dels enquestats/des considera que els ingredients poc gustosos als plats del menú és el principal motiu perquè no li agradi un plat. Així mateix, la presència de verdures (38,2%) i una temperatura poc adequada (25,0%) són els altres motius de rebuig més indicats pels alumnes.

Per contra, la poca dedicació a l'hora d'elaborar els plats o les receptes noves van ser els motius menys indicats entre els alumnes enquestats/des amb un 11,8% i 9,2%, respectivament.



Finalment, entre el 11,8% d'enquestats/des que van indicar una altra resposta, aquests són els motius indicats:

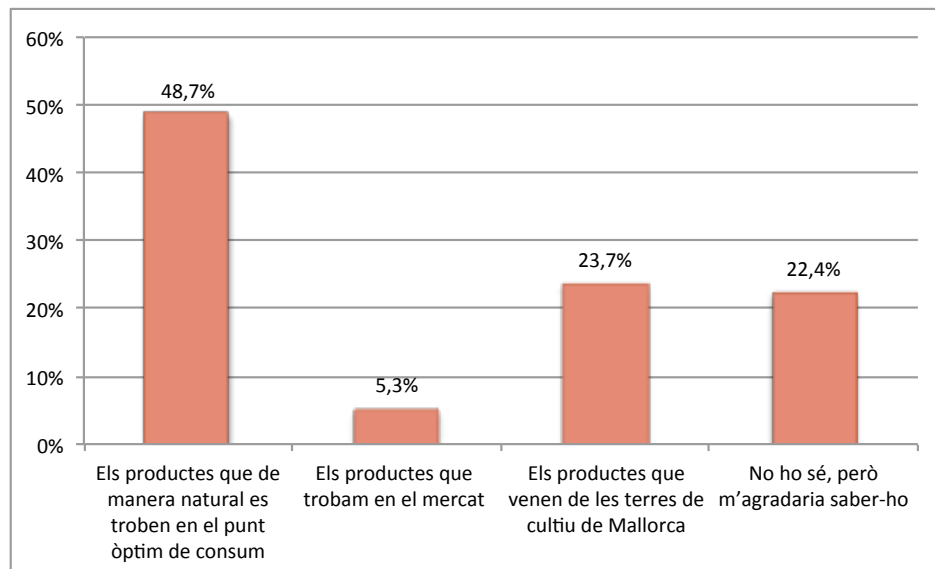
- Es triada.
- Les verdures si tenen olives negres.
- M'agrada tot, llevat de la lletuga.
- Que l'infant aquell ingredient no li agrada.
- Menjar sense sabor.
- Totalment aigualit i incomedible.
- No és bo. A casa menj el mateix i m'agrada. No sé perquè a l'escola no és bo.
- No tenc queixa fins el moment.
- Puré de verdura.

**Reproducció literal de les respostes*

5. A la pregunta: QUINA CREUS QUE ÉS LA DEFINICIÓ D'ALIMENT DE TEMPORADA?

El 48,7% dels/les enquestats/des van indicar de forma encertada que un aliment de temporada és aquell que de manera natural es troba en el punt òptim de consum, seguit d'un 23,7% que indica com a resposta aquells productes que provenen de terres de cultiu de Mallorca i un 5,3% que considera com a aliment de temporada aquell que es troba al mercat.

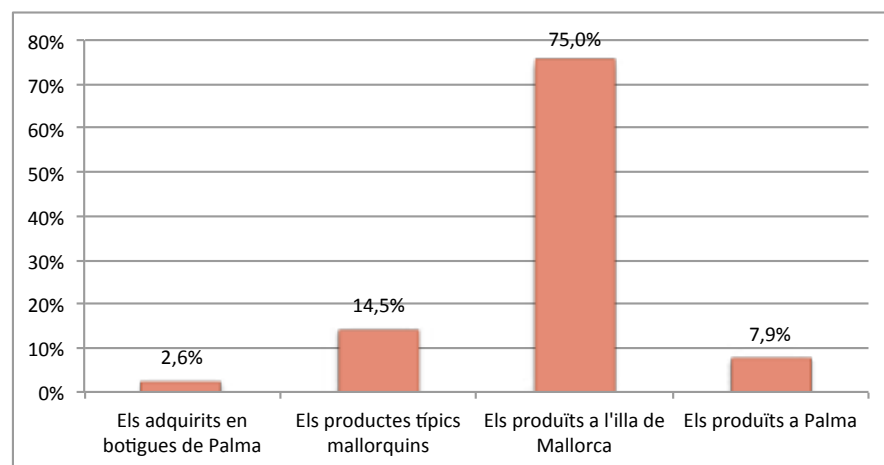
Per contra, un 22,4% dels/les enquestats/des desconeixien el seu significat tot i que els agradaria saber-ho.



6. A la pregunta: I LA DEFINICIÓ DE PRODUCTE LOCAL?

En aquest cas, la majoria dels/les enquestats/des van indicar que els productes locals són "Els produïts a l'illa de Mallorca" amb un 75% de les respostes, seguit d'un 14,5% que considerava com a producte local aquells productes típics mallorquins i un 7,9% els produïts a Palma.

La consideració com a producte local al qual s'adquireix a les botigues del poble és la definició menys indicada pels/les enquestats/des amb un 2,6% de les respostes obtingudes.



7. A la pregunta: VOLS AFEGIR ALGÚN ALTRE COMENTARI?

Tan sols un 18,4 % dels/les enquestats/des van respondre a aquesta pregunta sent aquests els comentaris recollits (es reproduïxen de manera literal):

- Comida no recomendable, casi todos los monitores hablan gritando, en ocasiones nos quedamos con hambre, hay veces que encontramos pelos en la comida, lo más bueno es el agua, si hay algo que no nos gusta, como la hamburguesa, nos obligan a comerla pero como voy a comer si está malo.
- Creo que podrían mejorar un poco algunas comidas como el pescado o la sopa también hay muchas veces que la fruta viene un poco mal. A mi por lo menos me dan muy poca agua después también el pescado viene como con escamas , otras veces la comida a hecho vomitar a varias personas.
- El menú es repetitiu i poc gustós.
- El pescado es incomible y nos da vomitera a muchos.
- Haurien de millorar la qualitat del menjar.

- Hola la comida es muy buena menos el pescado con salsa blanca por encima, que esta muy malo.
- La comida está bien aunque a veces no me gustan las cantidades.
- Les monitores ens criden molt.
- Los alimentos son nuestra medicina. Los alimentos de calidad también han de llegar a la escuela pública .
- M'agrada molt quedar a menjador i el menjar del menjador.
- Me gustaría que la cantidad fuera más grande.
- Poner menos pescado y añadir lasaña.
- Que estima molt a ses monitores del menjador.
- Yo creo que ens tracten un poc malament.

**Reproducció literal de les respostes.*

INFORME DELS RESULTATS OBTINGUTS A L'ENQUESTA DESTINADA A FAMÍLIES

Els resultats que es detallen a continuació són els obtinguts a partir de l'enquesta duta a terme a les famílies de 9 col·legis públics de Mallorca a través del projecte Mallorca al Plat, l'objectiu del qual és acompanyar els centres escolars en el procés de transformar els seus menjadors cap a un model basat en el consum de productes locals i ecològics.

Els col·legis públics que formen part d'aquest projecte són els següents:

- CEIP Escola Graduada
- CEIP Jafudà Cresques
- CEIP Jaume I
- CEIP Es Molinar
- CEIP Rafal Nou
- CEIP Son Ferriol
- Col·legi Pedro Poveda
- CEIP El Terreno
- CEIP Son Quint

Els resultats obtinguts serviran com a informació de partida per conèixer l'acceptació del projecte i també, mitjançant la comparació d'aquestes dades amb una segona enquesta al final del projecte, l'impacte d'aquests en els comensals i en les famílies.

PERFIL DELS ENQUESTATS

L'enquesta ha estat duita a terme entre les famílies d'alumnes pertanyents als cursos d'infantil (3r, 4t, 5è) i primària (1r, 2n, 3r, 4t, 5è, i 6è) de cadascun dels centres escolars que formen part del projecte.

En total han estat 223 les famílies que han respost l'enquesta, sent el CEIP Jaume I i CEIP Es Molinar els centres on s'ha registrat una major participació tots dos amb un 22,9% de les respostes obtingudes, seguit del CEIP Son Ferriol amb un 17,9%. Per contra els centres menys participatius han sigut el CEIP Escola Graduada i el CEIP Jafudà Cresques, tots dos amb una participació del 4% dels enquestats.

CENTRE ESCOLAR	Servei de menjador (estimació)	ENQUESTATS		% representació a l'enquesta
		Quantitat	% participació famílies per centre	
CEIP Escola Graduada	85	9	10,6%	4,0%
CEIP Jafudà Cresques	105	9	8,6%	4,0%
CEIP Jaume I	97	51	52,6%	22,9%
CEIP Es Molinar	125	51	40,8%	22,9%
CEIP Rafal Nou	100	15	15,0%	6,7%
CEIP Son Ferriol	170	40	23,5%	17,9%
Col·legi Pedro Poveda	100	35	35,0%	5,8%
CEIP El Terreno	30	0	0,00%	15,7%
CEIP Son Quint	60	13	21,7%	0,0%
Total Famílies	872	223	25,6%	100%

El total de comensals és de 872, per tant suposa una participació de gairebé el 26% del total de comensals.

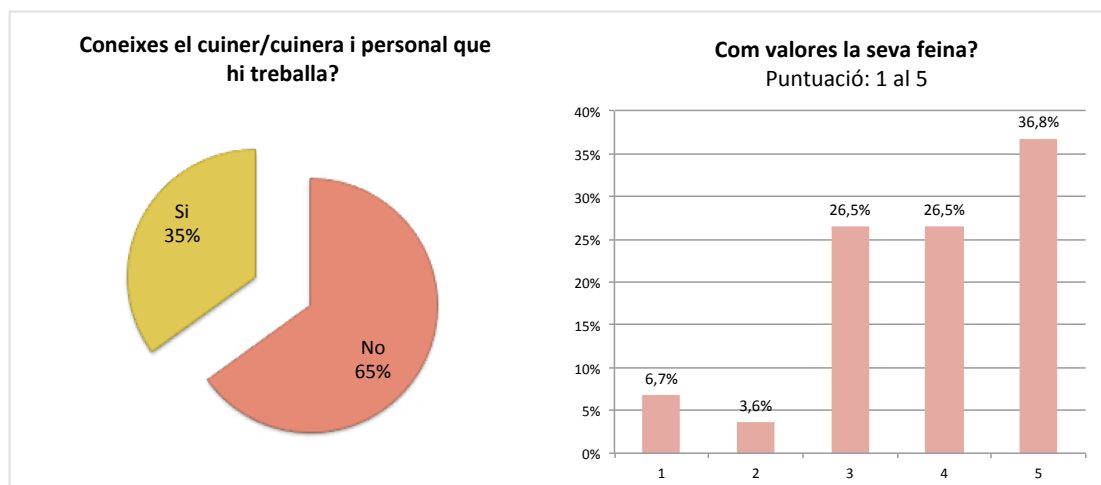
El centre que registra la major participació tenint en compte el nombre de comensals per al servei de menjador en cada centre, seria en aquest cas el CEIP Jaume I amb un 52,6% de participació, seguit del CEIP Es Molinar amb un 40,8%.

Pel que fa a la franja d'edat de l'alumnat, el major nombre de respostes s'ha obtingut entre les famílies d'alumnes de 3r de primària (16,1%) seguit de 6è d'infantil (12,6%) i 1r de primària (12,1%). Les famílies dels alumnes de 2n de primària serien en aquest cas les menys participatius amb un 7,2% de les famílies enquestades.

CURS	ENQUESTATS
4t d'infantil	13,5%
5è d'infantil	11,2%
6è d'infantil	12,6%
1r primària	12,1%
2n primària	7,2%
3r primària	16,1%
4t primària	8,1%
5è primària	11,7%
6è primària	7,6%

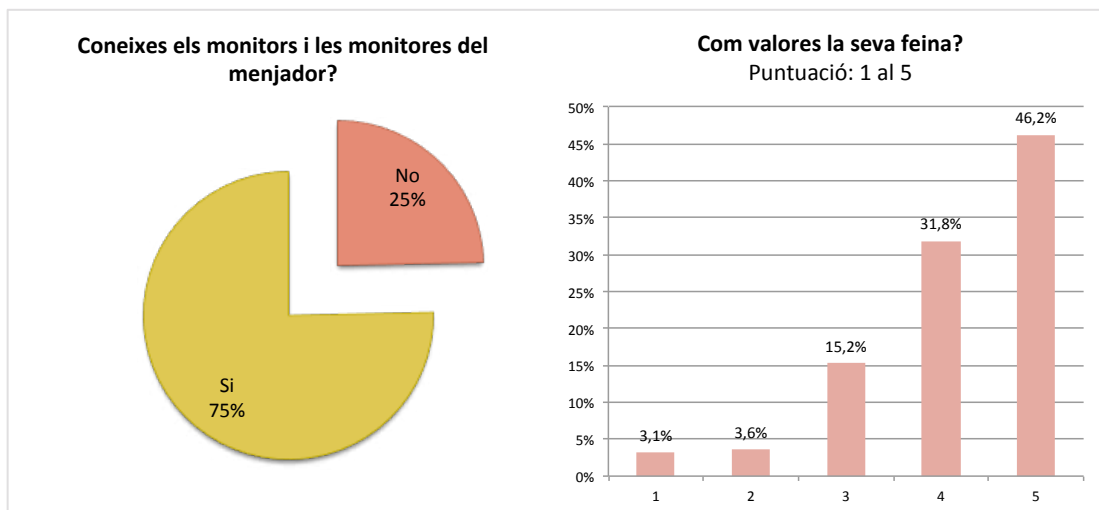
1. A les preguntes: **CONEIXES EL CUINER/CUINERA I PERSONAL QUE HI TREBALLA? COM VALORES LA SEVA FEINA?**

El 65% de les famílies enquestades afirmen no conèixer el personal que treballa al menjador davant un 35% que indica el contrari. Així mateix, a l' hora de valorar el seu treball la majoria de les famílies valora positivament aquesta tasca amb una puntuació mitjana de 3,8 sobre 5.



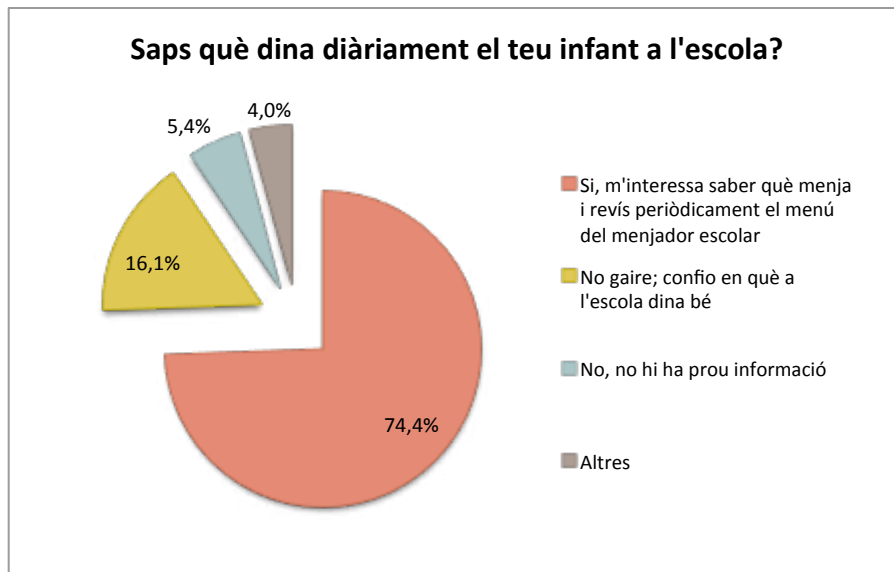
2. A les preguntes: **CONEIXES ELS MONITORS I LES MONITORES DEL MENJADOR? COM VALORES LA SEVA FEINA?**

En el cas dels monitors/es del menjador, el 75% de les famílies enquestades afirmen conèixer-los davant un 25% que indica el contrari. Així mateix, a l' hora de valorar el seu treball la majoria de les famílies també ho fa positivament amb una puntuació mitjana de 4,1 sobre 5.



3. A la pregunta: **SAPS QUÈ DINA DIÀRIAMENT EL TEU INFANT A L'ESCOLA?**

El 74,4% de les famílies enquestades s'interessa per saber que mengen els seus fills/es al menjador i miren regularment el menú escolar. De forma minoritària, el segueix un 16,1% que indica no saber-ho però que confien en el bon fer del menjador de l'escola i un 5,4% indica que no hi ha prou informació.



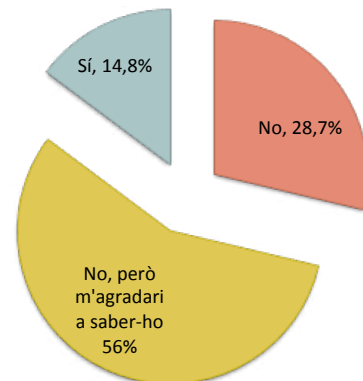
Pel que fa al 4 % de les famílies enquestades que han indicat una altra resposta, es recullen les següents:

- La meva filla queda molt poc al servei de menjador, i si, quan queda miro el que toca menjar.
- El meu fill va de cop al menjador ,i si vaig mirar el que toca menjar aquell dia.
- No és freqüent l'ús del menjador perquè quan vaig tenir informació del programa d'alimentació de conselleria, va ser l'últim dia del període de pròrroga de registre i no em van permetre inscriure'l.
- No el fa servir sempre.
- No reviso periòdicament el menú, però pregunto tots els dies el que han menjat i com han menjat. M'interessa
- No es queda diari al menjador el meu fill sol quan ho necessito
- Si ho se , però no m'agrada el que mengen.
- Si, però el menjar sol estar fred i no se la deixen escalfar, ni se l'encalenteixen.
- Acostum a preguntar-los a ells quan surten.

**Reproducció literal de les respostes.*

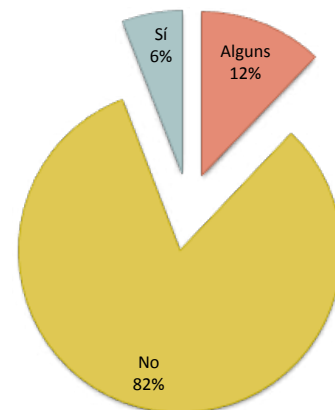
4. A la pregunta: SAPS QUI SÓN ELS PRINCIPALS PROVEÏDORS D'ALIMENTS DEL MENJADOR ESCOLAR?

Tan sols un 15% de les famílies enquestades coneixen qui són els principals proveïdors d'aliments del menjador escolar. El 85 % restant ho desconeix, tot i que entre aquestes famílies hi ha un 56% que tot i que ho desconeixen els agradaria saber-ho.



5. A la pregunta: CONEIXES EL LLOC D'ORIGEN DELS PRODUCTES SERVITS AL MENJADOR?

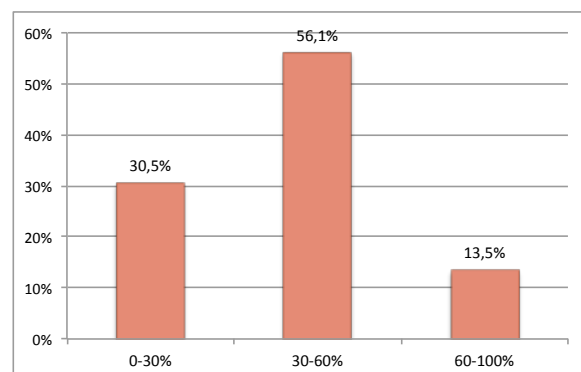
En aquest cas, la gran majoria de les famílies enquestades (82%) desconeixen aquesta informació, seguit d'un 12% que coneixen l'origen d'algun dels productes i un 6% que afirma conèixer-los tots.



6. A la pregunta: QUIN PERCENTATGE DINS CADA PLAT CREUS QUE PROVÉ DE MALLORCA?

Pel que fa als plats del menjador, el 56,1% de les famílies enquestades consideren que entre el 30-60% dels ingredients de cada plat té el seu origen a Mallorca enfront d'un 30,5% de famílies que consideren que aquest percentatge assoleix com a màxim el 30%.

El 13,5 % restant, creu que aquest percentatge és superior al 60%.



7. A la pregunta: COM CREUS QUE SÓN ELS MENÚS QUE SE SERVEIXEN AL MENJADOR ESCOLAR?

Qualificatius	Sí	No	No ho sé
Saludables	83%	5%	12%
Variats	76%	17%	7%
Equilibrats	76%	9%	15%
Adequats	69%	14%	18%
Ben presentats	29%	21%	50%
Quantitat suficient	44%	21%	36%
Sostenibles	40%	13%	47%
Tradicionals	52%	19%	29%
Elaborats amb producte de Mallorca	23%	14%	63%
Elaborats amb producte de temporada	52%	11%	38%
Elaborats amb producte ecològic	16%	22%	63%

Principals conclusions:

- Més del 75% de les famílies enquestades consideren que els menús del menjador escolar són saludables, variats i equilibrats.
- Els aspectes més desconeguts per les famílies pel que fa als menús serien si estan elaborats amb productes ecològics o amb productes de Mallorca, si la presentació és bona i si són o no sostenibles.

8. A la pregunta: QUÈ OPINES SOBRE LA FREQUÈNCIA I QUANTITAT SERVIDES DE CADASCUN D'AQUESTS ALIMENTS?

Aliments	Poca	Adecuada	Massa
Verdures	8%	79%	14%
Arròs	13%	83%	5%
Pasta	12%	81%	7%
Patata	14%	78%	8%
Peix	20%	67%	14%
Carn	19%	74%	7%
Ous	20%	74%	6%
Fruita	7%	82%	11%
Iogurts	22%	71%	7%

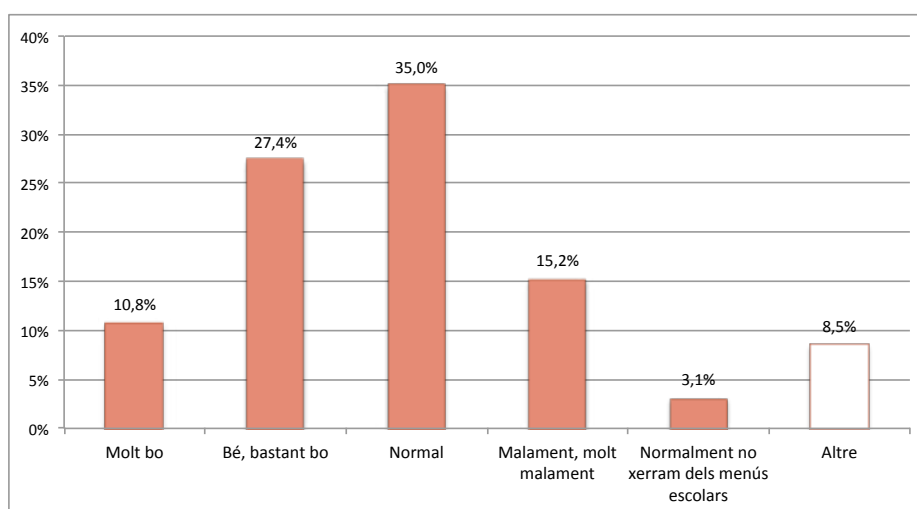
Principals conclusions:

- Més del 65% de les famílies enquestades consideren que tant la freqüència com la quantitat servida de tots els aliments indicats en la pregunta és **adequada**.
- Entre la resta de famílies que han indicat una altra opció, seria el peix, la carn i els ous que destacarien per la poca freqüència i quantitat amb què els serveixen i a la vegada torna a aparèixer el peix com l'aliment que es serviria en excés juntament amb les verdures.

9. A la pregunta: **NORMALMENT, COM DEFINEIX EL TEU INFANT EL MENÚ DE L'ESCOLA?**

La majoria dels infants de les famílies enquestades consideren que el menú escolar està entre "normal" (35%) i "bé, bastant bo" (27,4%) sent valorat com a "malament o molt malament" tan sols pel 15,2% dels mateixos

Tan sols un 3,1% de les famílies enquestades indiquen desconèixer la seva opinió ja que no solen parlar amb els seus fills/es del menú escolar.



Entre les famílies enquestades que han triat com a opció "Altres" es recullen els següents comentaris:

- De vegades es queden amb fam.
- Avorrit i sempre s'ofereixen 2 plats, quan podria ser plat únic amb tot el necessari
- Algunes vegades li agrada més que d'altres.
- Depèn el dia bo o dolent, de vegades molt salat.
- Dies bons i altres molt dolents
- En funció del plat, els purés no agraden, de vegades pels ingredients, com xampinyons o espinacs, tal vegada poc apropiats per a això, i en general per la textura, amb grums. Algun peix tampoc agrada És complicat ja que a vegades serveixen aquest menjar fred literalment gelat i el peix horrible és una aigua i les pastes sense gust a res.
- Hay días que bien y otros muy mal. Comida se sirve fría en muchas ocasiones.
- Mal por los niños que son vegetarianos.
- Massa ensalada i verdura a casi tots el plats, cert que es bona, però els nins....

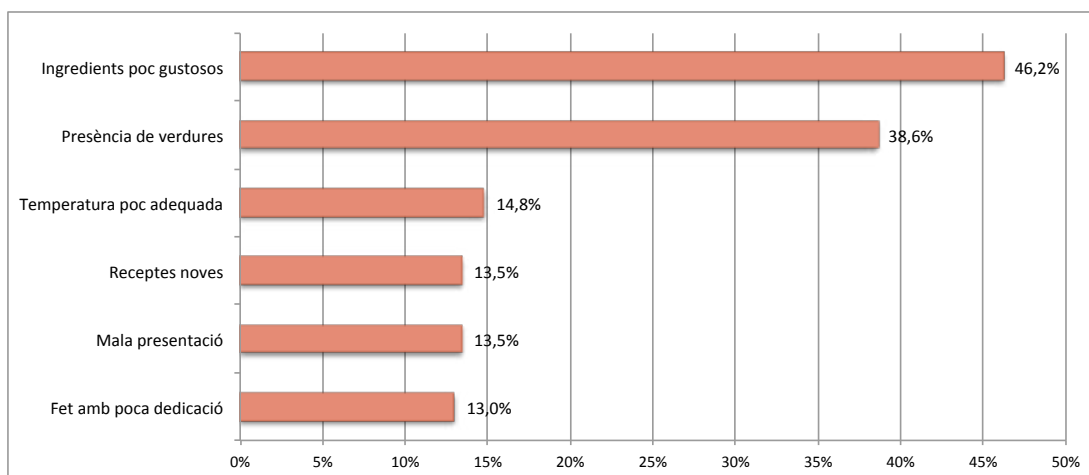
- Menos el pescado y la ensalada.
- Mi hija como tiene autismo y no habla pues no lo sé.
- Mis hijas tienen 4 años, no valoran el menú, a veces lo comen y otras no.
- No le gusta la comida del comedor.
- No le gusta mucho, dice que la mayor parte de tiempo dan pescado, y que la gran parte de tiempo esta aguado.
- No me cuenta nada.
- Se queixa de que que el menjar arriba fred i menja molt de brou i la pasta està fluixa, ha millorat en relació a l'any anterior que sortia sempre amb gana.
- Se queja de la temperatura, normalmente fríos y no dejan calentar en el microondas.

**Reproducció literal de les respostes.*

La majoria dels comentaris fan referencia a que el menjar es serveix fred i aigualit, que hi ha dies que les agrada més i altres que menys i que el peix i la verdura són els ingredients que menys les agraden.

10. A la pregunta: QUAN AL TEU INFANT NO LI AGRADA UN PLAT, QUINS CREUS QUE SÓN ELS PRINCIPALS MOTIUS?

Els ingredients poc gustosos als plats és el principal motiu indicat pel 46,2% de les famílies enquestades perquè als seus fills/es no els agradi un plat, seguit de la presència de verdures (38,6%) o temperatura poc adequada (14,8%).



Entre aquelles famílies que han especificat altres motius, la presència d'aliments que no li agraden als nins/es seria el més comentat. No obstant això, s'esmenten textualment a continuació tots els motius indicats:

- Algo que no le gusta.
- Alimentos que no le gustan.
- Encara li costa menjar alguns aliments.
- Es una niña de 4 años y cambia de gustos prácticamente a diario.
- Guisantes.
- Gustos personales .
- Hasta ahora no ha habido ese problema, se lo come todo.
- Hasta ahora no ha habido este problema, se lo come todo y repite cuando puede.
- Ingredientes difíciles para niños, textura de grumos, un pescado que ella define enlatado, entiendo que por la forma redonda.
- La lechuga no le gusta.
- Le entra por los ojos.
- Le gusta todo.
- Le gusta todo lo q preparan.
- Manies de la meva filla.
- Mi hijo suele comer de todo, no es un niño con muchas preferencias. Si tiene hambre come todo si está en condiciones.
- No conozco la presentación de los menús
- No le gusta algún ingrediente como cebolla.
- No le gusta el producto no tiene que ver con su forma de hacer o presentación.
- No le gusta lo que hay.
- No le gusta pescado o carne.
- No li agrada.
- No lo sé, aún no se expresa mucho.
- No suele quejarse.
- Pescado.
- Pescado y lechuga.
- Puede ser cualquier cosa, hay veces que pueden llegar a rechazar cosas que el día anterior comían.
- Quan no li agrada a ell algún aliment.
- Sa queixa constantment de la mala qualitat del menjar.
- Ingredientes pasados de fecha de caducidad.
- Pasados de fecha.
- Reseco y fruta un poco pasada.
- Masa elements integrals i massa llegum indigesta en certes edats.
- El pescado, siempre, está completamente aguado y todos los alumnos coinciden en que es incomibles!

11. A la pregunta: QUINA IMPORTÀNCIA TENEN PER A TU ELS SEGÜENTS FACTORS A L'HORA DE DEFINIR UN MENÚ ESCOLAR?

	No convenient	Molt important	Interessant	Indiferent
Utilitzar productes de temporada	0,0%	69,1%	28,3%	2,7%
Utilitzar productes local i de proximitat	0,0%	66,8%	27,8%	5,4%
Fer cuina tradicional	0,9%	48,9%	38,6%	11,7%
Tenir cuina pròpia	0,4%	70,0%	23,3%	6,3%
Utilitzar ingredients ecològics	0,4%	44,4%	45,3%	9,9%
Fer cuina d'aprofitament	3,1%	50,7%	35,9%	10,3%
Comprar en canals curts de comercialització (fer una compra més propera al sector productiu, amb màxim 1 intermediari)	0,4%	56,5%	33,6%	9,4%

Principals conclusions:

- Per a la majoria de les famílies enquestades tenir cuina pròpia, l'ús de productes de temporada, locals i de proximitat són els factors més importants a tenir en compte a l'hora de definir els menús de les escoles.

Com a part d' aquesta pregunta es deixava a més l' opció a les famílies per indicar altres factors que consideraven importants a l' hora de definir el menú escolar, essent aquests els indicats per algunes de les famílies enquestades:

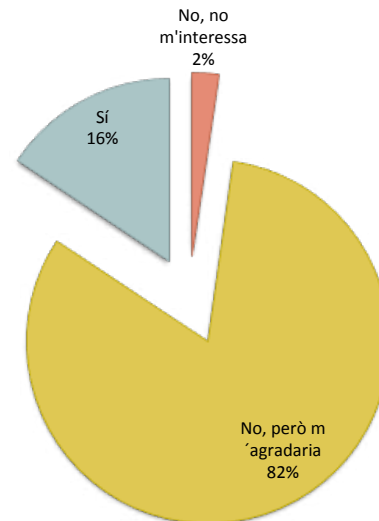
- La calidad y la temperatura.
- Cocinar con vocación. Escuchar a los niños.
- Variación y creatividad.
- Delicadeza en el personal que está con los niños.
- Estoy contenta con el servicio.
- Tendría que haber posibilidad de cambio de menú si hay padres que deciden un menú vegano, vegetariano o ovolacteovegetariano.
- Las combinaciones. Tengo la sensación de que algún día hay combinaciones como por ejemplo tortilla de patata y pasta, que me parecen poco saludables.
- Tenir en compte els interessos de nins i famílies. Propiciar la comunicació donat que el centre en qüestió no té una població estudiantil molt ampla.
- Que les de comida fresca no como se las están dando.
- Más variedad de alimentos, no tanta carne, más legumbres.
- Menos carne, más legumbre.

- Platos equilibrados, no es necesario comer todos los alimentos en una misma comida, a menudo no dejan opciones variadas para la cena. El menú debe equilibrarse diariamente, no en cada comida.
- Variedad.
- Tema de ensalada. Los niños más pequeños apenas comen ese plato único. Creo que debe ser un plato de acompañamiento.
- Sería interesante que es pogués portar a casa el dinar que no s'ha menjat.
- Augmentar la qualitat dela menus encara que implica una pujada de preus
- Que les receptes siguin provades i gustoses, tenir el gramatge (proporcions) correctes per que sigui saborós i l'ús d'espices per fer-les interessants i apetitoses.
- Parecen raciones pequeñas pues a las 15h30 ya tienen hambre
- El cost econòmic per a les famílies
- Hacer platos normales y no innovar con curri o cosas que a los niños no les gusta.
- Respetar el medio ambiente (no solo con los productos si no también con crear menos basura).
- El precio, ya que no recibo beca.
- Si la cocina es demasiado tradicional se pierden productos muy interesantes a nivel nutritivo para los niños, como los cereales integrales y otro tipo de legumbres.
- Lo importante es que hubiese menús para los niños que no comen carne.
- Para mí todo está bien no tengo que añadir ninguno más
- Estamos muy desconformes y descontentos
- Ser conscientes de que els menús son per nins
- Tractar amb respecte als infants i no cridar-los
- Buena presentación, muchos legumbres, mucha verdura y fruta de temporada

**Reproducció literal de les respostes.*

12. A la pregunta: CONEIXES EL PROJECTE MALLORCA AL PLAT?

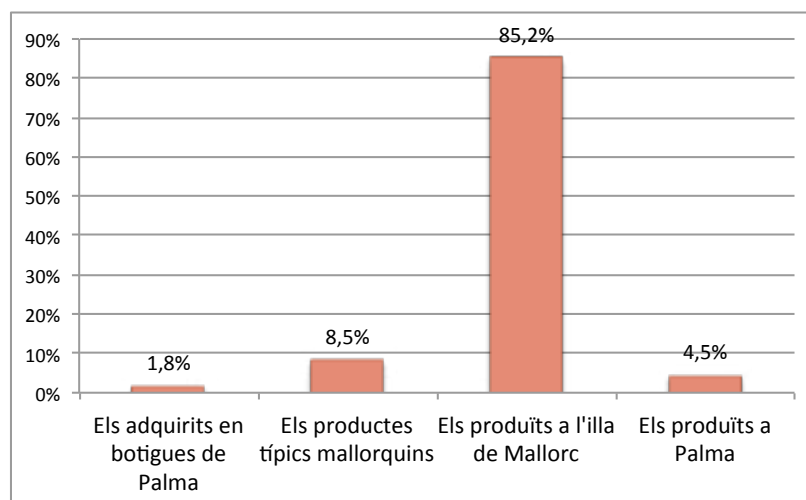
Tan sols el 16% de les famílies enquestades afirmen conèixer el projecte "Mallorca al plat", sent desconegut per a la resta de famílies. No obstant això, en el 82% de les mateixes, encara que ho desconeixien, estarien interessades a conèixer-lo.



13. A la pregunta: QUINA CREUS QUE ÉS LA DEFINICIÓ DE PRODUCTE LOCAL?

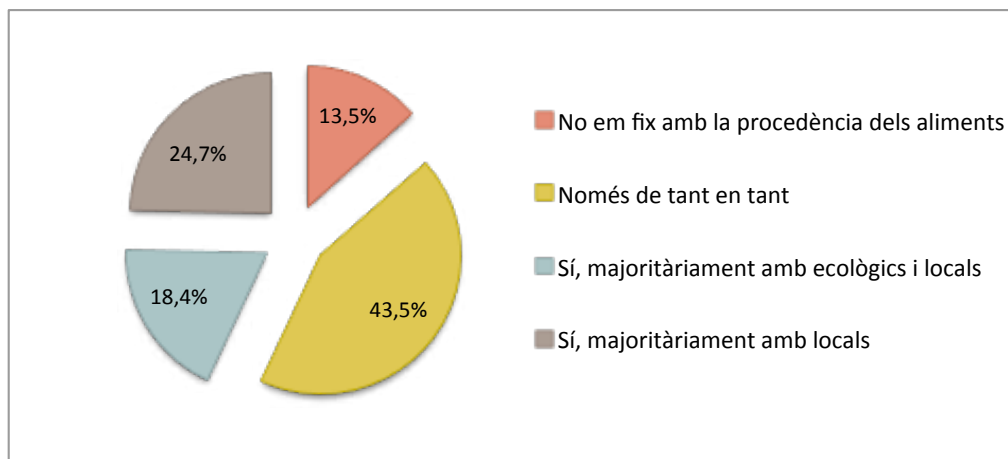
El 85,2% de les famílies enquestades van indicar de forma encertada que un producte local és aquell que es produeix a l'illa de Mallorca. A aquesta majoria li segueix un 8,5% que indica com a locals aquells productes típics mallorquins i un 4,5% aquells productes que es produeixen a Palma.

Per contra, tan sols un 1,8% associa aquest terme amb els productes adquirits a les botigues del poble.



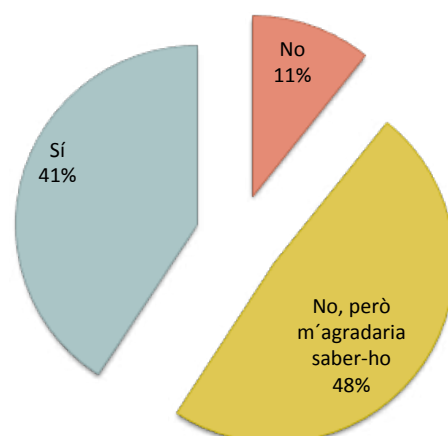
14. A la pregunta: CUINAU A CASA AMB PRODUCTES LOCALS I ECOLÒGICS?

La majoria de les famílies afirmen usar productes locals i ecològics només de tant en tant (43,5%), mentre que només el 18,4% fan en producte local i ecològic i un 24,7% amb producte local. El 13,5% restant respon que no es fixa en la procedència dels aliments quan realitza la compra.



15. A la pregunta: SAPS SI AL CENTRE JA ES TREBALLA AMB PROJECTES D'ALIMENTACIÓ SALUDABLE I SOSTENIBLE (HORT, BERENARS, ANIVERSARIS, ETC.)?

Gairebé el 50% de les famílies enquestades coneix els projectes d'alimentació saludable i sostenible que es duen a terme als centres escolars on van els seus fills/es. Així mateix, tot i que la resta de famílies afirma no conèixer-los, el 48,4% d'aquestes sí que els agradaria tenir informació sobre ells.



16. A la pregunta: VOLS AFEGIR ALGÚN ALTRE COMENTARI?

Tan sols un 12,1 % dels enquestats/des van indicar algun comentari en aquesta pregunta, sent aquests els següents:

1. La higiene es fatal cuando sirven agua en los vasos al fondo está con suciedad. los cubierto con comida no están bien lavados.
2. Más dedicación a la comida de los niños.
3. Mi hijo hizo una consulta colectiva sobre el menú y la dirección no hizo nada al respecto. Desmotivado la participación de los niños en su alimentación.
4. Menú muy repetitivo.
5. En general estoy muy contenta con el servicio de comedor, mis hijos están muy felices y les agrada mucho...
6. M'agradaria poder garantir la seguretat del meu fill al·lèrgic.
7. Que sean mas responsables con la comida que se les da a nuestros hijos.
8. Mi hija se queja de la manera en la q se gestiona la comida sobrante y creo q sería interesante q se pudiera aprovechar en lugar de tirarla.
9. Mas variedad en el primer plato y en el postre.
10. Els menjadors escolars són un servei de conciliació per a les famílies, és molt important equilibrar l'alimentació saludable amb aliments que els hi agradin als nins. Ja que si no és així, els nins no es volen quedar a dinar a escola i les famílies no podem conciliar. No haurien d'emplearse com una mesura estrictament educativa, no crec que sigui l'eina, sobretot si no té un seguiment en l'educació alimentària de les famílies i no estan alineades.
11. Mi respuesta sobre los menús adecuados lo explico arriba con el tema de las ensaladas.
12. La formació per part de l'equip de cuina és essencial en receptes variades i saboroses, ahora que saludables i equilibrades.
13. Que se cocinen más platos tradicionales de aquí.
14. Que se hiciera más comida tradicional de aquí.
15. Que el personal de cocina tenga suficiente apoyo (tiempo, personas suficientes, continua formación, salario suficiente) para poder dedicarse a una cocina buena y como consecuencia saludable y bueno para el medio ambiente.
16. Los productos locales y ecológicos a menudo son más caros.
17. Estoy muy contenta con el servicio de comedor, a mi hija le encanta.
18. they doing they job well done.
19. La petición a mi colegio es poder probar los platos que comen nuestras hijas de vez en cuando, se hace 1 vez al año.
20. Muy descontenta con el servicio de comedor.
21. A veces para los pequeños hacen platos que no suelen comer, ensalada de patata, ensalada Césarcreo que son para mayores.

22. Nuestro catering es penoso. Menú inapetecibles y escasos. Entonces, da igual de dónde venga el producto si lo van a tratar tan mal.
23. La alimentación es la base para el crecimiento y desarrollo de nuestros hijos, agradezco que se ponga en marcha este proyecto.
24. En relación a la comida tengo constancia de que se ofrecen siempre dos platos, y ya que no en todas las casas acostumbra a ello se podría ofrecer plato único con todos los nutrientes necesarios. Por otro lado, en referencia a las monitoras de comedor me consta que no ofrecen un trato adecuado a los niños y además obligan a estos a comérselo todo a consecuencia de castigo si no lo hacen.
25. Comida saludable también tiene que tener un buen sabor.

**Reproducció literal de les respostes.*

- b. Realitzar una proposta de substitució dels menús vigents per menús escolars adaptats a les necessitats dels menjadors dels centres amb aliments de proximitat i ecològics.

La substitució dels menús vigents pels adaptats als requisits de Mallorca al plat s'ha fet seguint el següent procés.

- 1) Anàlisi dels menús vigents.** Ha consistit en conèixer els menús vigents des de setembre fins a desembre del curs 2022-2023 i avaluar-los per tal de concretar i determinar el que podia seguir i el que es necessitava canviar per complir amb els condicionants del projecte Mallorca al Plat sobretot pel que fa referència al producte local i al producte ecològic.
- 2) Avaluar** la quantitat de producte local i ecològic que s'emprava fins al moment, diferenciar-ho de la resta d'aliments emprats amb colors taronja i verd per aliments locals i ecològics respectivament, i augmentar-ne la quantitat.
- 3) Conèixer les preferències dels cuiners i les seves necessitats**, tant de tipologia de la seva cuina com logístiques, ja que hi ha escoles que no tenen el menjador a l'escola i es fa càtering (els tipus de plat han d'estar adaptats a aquestes característiques)
- 4) Proveïdors:** Conèixer els seus proveïdors i productors, proposar-ne d'altres, conèixer la temporalitat dels productes, i preu per poder oferir-los una opció viable i assequible.

Una vegada avaluat aquests principals punts, aproximadament vint dies abans del començament de cada mes s'ha entregat als cuiners la proposta de menú pel següent mes. Els cuiners han disposat d'una setmana per fer rectificacions i adaptar el menú a les seves preferències. Una vegada fet això hem avaluat el menú de nou contemplant les seves preferències sempre que ha estat possible.

Al menú s'ha especificat la procedència dels aliments en taronja (proximitat) i verd (ecològic).

A més d'augmentar els productes de proximitat es va decidir (consensuat amb els cuiners) augmentar el consum de plats típics de la cuina mallorquina com: arròs de roter, fava parada, guisat de patates amb verdura (greixera de verdures), burballes, bullit entre d'altres. Aquesta ha estat una forma de tenir en compte la nostra gastronomia i la cuina mediterrània que alhora ens ha anat bé per augmentar la verdura de proximitat en els plats.

El contacte de dietista en cuina ha estat quasi diari, tant per valorar l'acceptació dels nous plats per part dels infants, la qualitat del producte servit, com per

l'elaboració del receptari. Aquests aspectes s'han tengut en compte per l'elaboració del menú de cara al següent mes.

Les principals dificultats que hem tengut en aquest punt han estat les següents:

- La incorporació del producte sempre ha estat supeditada al preu, però la feina amb els proveïdors ha garantit que es pogués arribar als percentatges de producte de proximitat i ecològic.
- Els productes ecològics tenen una tracte diferent a la cuina: quan es tracta de fulles requereixen més recursos humans per preparar-les de manera adequada i les llegums necessiten més temps de cocció per ser ben acceptades. Això significa destinar recursos humans per la seva preparació en comparació amb productes convencionals.
- Aquestes dificultats s'han pogut superar amb feina d'equip i bona disposició. Les cuines escolars ha estat sempre molt col·laboratives i han acceptat molt bé els canvis proposats.

A continuació es presenten la relació de menús que s'han elaborat des del mes de abril al mes de juny de 2023.



Escoles		Menú General			abril de 2023	
3	4	5	6	7		
ARRÓS SALTAT AMB VERDURES (porro, pebre vermell, pastanaga i pèsols)	CUINAT DE MONGETES BLANQUES AMB VERDURES	ENSALADA DE PASTA (pasta tricolor, tomàtiga cicerol, olives, blat de les índies, tonyina) (1,3,4)				
SALMÓ AL FORN (4)	POLLASTRE RUSTIT	HAMBURGUESA DE CARN MIXTA A LA PLANKA (6,12)				
ENSALADA MEDITERRÀNIA (iceberg, tomàtiga cicerol, germinats) (4)	ENSALADA DE BLAT DE LES ÍNDIES (iceberg, espinacs, pastanaga, blat de les índies)	PATATES BULLIDES		Festiu		Festiu
FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT NATURAL (7)				
Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb verdures / Fruita	Suggeriment de sopar: Lluç al forn amb patata, ceba, tomàtiga / Fruita	Suggeriment de sopar: Ensalada variada i quiche / Fruita				
10	11	12	13	14		
Festiu						
17	18	19	20	21		
PURÉ DE VERDURA DE TEMPORADA	ARRÓS 5 DELICIES (porros, pastanaga, pèsols, fruita) (3)	TALLARINS AL PESTO (1,3,7,8)	CUINAT DE CIURONS AMB VERDURES (carabassa ecològica)	ESPRALS AMB SALSA 4 FORMATGES (1,3,7)		
TRUITA DE PATATA (3)	INDIOT AL FORN AMB CEBA	RAP AL FORN A LA MARINERA (2,4,14)	TIRETES DE POLLASTRE ARREBOSSAT (1,3)	PALOMETA AL FORN AMB PISTO(4)		
ENSALADA CAMPERA (iceberg, ceba morada, tomàtiga, blat de les índies, olives negres)	ENSALADA PRIMAVERA (lletuga, ceba, tomàtiga, olives i cogombre)	BRÒQUIL I PASTANAGA BULLIDES	ENSALADA DE TOMÀTIGA CICEROL (iceberg, mesclum, tomàtiga, tonyina) (4)	MONGETES TENDRES SALTADES		
FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT NATURAL (7)		
Suggeriment de sopar: Llentilles cuinades amb verdures i cuscús / Fruita	Suggeriment de sopar: Ous romputs amb patata i pebres / Fruita	Suggeriment de sopar: Ensalada variada i pollastre amb arròs saltat / Fruita	Suggeriment de sopar: Molls fregits amb bullidura de patata i verdures / Fruita	Suggeriment de sopar: Ensalada variada i pizza casolana / Fruita		
24	25	26	27	28		
CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (1)	ARRÓS AMB SALSA DE TOMÀTIGA	PURÉ DE VERDURA I MONGETES PINTES	ESPAGUETIS INTEGRALS AMB VERDURES (1,3)	SOPA DE BROU DE PEX (1,2,3,4,14)		
LLIBRET D'INDIOT AMB CUIXOT I FORMATGE (1,3,7)	HOKI AL FORN A LA LLIMONA (4)	OU BULLIT (3)	ROSTIT DE POLLASTRE	TRUITA DE PATATA AMB CEBA (3)		
ENSALADA 4 ESTACIONS (mesclum, iceberg, tomàtiga, pastanaga i remolatxa)	COLIFLOR I BRÒQUIL AL VAPOR	PATATES, PASTANAGA I MONGETES	ENSALADA DELS TEMPS (iceberg, mesclum, poma)	ENSALADA DE CANONGES (iceberg, canonges, tomàtiga, pastanaga, olives verdes)		
FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT NATURAL (7)	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA		
Suggeriment de sopar: Truita de carxofes amb pa integral / Fruita	Suggeriment de sopar: Ensalada de cuscús amb ciurons / Fruita	Suggeriment de sopar: Ensalada variada i sípia amb arròs / Fruita	Suggeriment de sopar: Salmó a la planxa amb patata i coliflor / Fruita	Suggeriment de sopar: Coca de verdures amb hummus / Fruita		
Llegenda d'al·lèrgens presents:						
1: Gluten 2: Crustàcis 3: Ou 4: Peix 5: Còccals 6: Soia 7: Llet 8: Fruita Seca amb closca 9: Api 10: Mostassa 11: Sèsam 12: Sulfits 13: Tramussos 14: Mol·luscos						
Menú consensuat amb l'empresa			Mària Colomer Valiente, Dietista-nutricionista Col1800005			



Escales **Menú General** **maig de 2023**
El dinar s'acompanya de pa del Forn de Binissalem i aigua. La cuina utilitza oli d'oliva per cuinar i Oli d'Oliva Verjo Extra de 1a premià en fred per tempar

1	2	3	4	5
Festiu	PASTA TRICOLOR AMB TOMÀTIGA CHERRY, BLAT DE LES ÍNDIES, OLIVES, TRUITA (1,3)	CUINAT DE CIURONS AMB VERDURES	ENSALADA CÉSAR (lletuga romana, pollastre, formatge, crostons de pa) (1,7)	PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA
	RABAS DE CALAMAR (1,2,14)	TRUITA DE PATATA I CEBA (3)	PILOTES DE CARN MIXTA (1,6,7,12)	LLUÇ AL FORN A LA LLIMONA (4)
	ENSALADA DE CANONGES (iceberg, canonges, tomàtiga, pastanaga, olives verdes)	ENSALADA MEDITERRÀNIA (iceberg, tomàtiga cicero, germinats, tonyina) (4,6)	SALSA DE VERDURES, AMB TOMÀTIGA (ceba, pastanaga, tomàtiga) I ARRÓS	ENSALADA 4 ESTACIONS (iceberg, mesclum, tomàtiga, pastanaga i remolatxa)
	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT NATURAL (7)
	Suggeriment de sopar: Arròs saltat amb verdures i festucs / Fruita	Suggeriment de sopar: Cuscús amb verdures i salmó a la planxa / Fruita	Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb xampinyons al curri / Fruita	Suggeriment de sopar: Pizza casolana variada / Fruita
8	9	10	11	12
MACARRONS INTEGRALS AMB SALSA PIZZAOLA (1,3)	CUINAT DE MONGETES AMB VERDURES	ARRÓS SALTAT AMB VERDURES (porro, pebre vermell, pastanaga)	PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA AMB CROSTONS (1)	FIDEUÀ A LA CARBONARA (1,3,6,7)
HOKI AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4)	RODÓ D'INDIOT AL FORN AMB CEBA	HAMBURGUESA DE CARN MIXTA (6,12)	TRUITA DE PATATES I CARABASSÓ (3)	LLAMPUGA AL FORN (4)
ENSALADA PRIMAVERA (lletuga, ceba, tomàtiga, olives i cogombre)	PATATES FREGIDES	ENSALADA DE BLAT DE LES ÍNDIES (iceberg, espinacs, pastanaga, blat de les índies)	ENSALADA GREGA (fulles de roure, olives negres, orenga, formatge tendre) (7)	PEBRES I SALSA DE TOMÀTIGA
FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT NATURAL (7)	FRUITA DE TEMPORADA
Suggeriment de sopar: Bullit de patata, verdures i ou / Fruita	Suggeriment de sopar: Ensalada de cuscús i lluç a la planxa / Fruita	Suggeriment de sopar: Crema freda de porros i ciurons amb patata / Fruita	Suggeriment de sopar: Lenties amb sanfaina de verdures / Fruita	Suggeriment de sopar: Ensalada variada i quiche / Fruita
15	16	17	18	19
CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (1)	ESPAGUETS INTEGRALS AMB PEBRES (1,3)	SOPA DE BROU DE POLLASTRE AMB FIDEUÀ (1,3)	CIURONS TREMPATS AMB PATATA, MONGETES, PASTANAGÓ I OU (3)	PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA
FINGERS DE POLLASTRE (1)	RAP AL FORN AMB SALSA MARINERA (2,4,14)	TRUITA DE PATATA I CEBA (3)	CUIXETES DE POLLASTRE AL FORN	RODÓ DE VEDELLA MALLORQUINA
ENSALADA CAMPERA (iceberg, ceba morada, tomàtiga, olives negres, blat de les índies)	BRÒQUIL I PASTANAGÓ	ENSALADA DE TOMÀTIGA CICERO (iceberg, mesclum, tomàtiga, tonyina) (4)	ENSALADA DE POMA (iceberg, fulles de roure, pastanaga, poma)	SALSA DE VERDURES (ceba, pastanaga, tomàtiga) I ARRÓS
FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT NATURAL (7)
Suggeriment de sopar: Truita de patata i pebres torrats / Fruita	Suggeriment de sopar: Ensalada de mongetes blanques / Fruita	Suggeriment de sopar: Lluç al forn amb arròs i salsa de porros / Fruita	Suggeriment de sopar: Sipia amb cuscús i verdures / Fruita	Suggeriment de sopar: Ensalada variada i quesadilles variades / Fruita
22	23	24	25	26
ESPIRALS AGLIO E OLIO (1,3)	CUINAT DE CIURONS AMB VERDURES	FIDEUÀ DE VERDURES (1,3,9)	PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA I LLEGUM	ARRÓS AMB SALSETA (tomàtiga, carn picada)
SALSITXES DE PORC (6,7,12)	TRUITA DE PATATA (3)	BACALLÀ AL FORN (4)	PITRERA DE POLLASTRE AMB CEBA	PALOMETA AL FORN AMB PICADA D'ALL, JULIVERT I LLIMONA (4)
ENSALADA CAPRESE (mesclum, tomàtiga, alfabet, orenga, olives negres, formatge tendre) (7)	ENSALADA DE BLAT DE LES ÍNDIES (iceberg, espinacs, pastanaga, blat de les índies)	AMB PEBRES TORRATS I SALSA DE TOMÀTIGA	ENSALADA DE CANONGES (iceberg, canonges, tomàtiga, pastanaga, olives verdes)	MINISTRA DE VERDURES
FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT NATURAL (7)	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
Suggeriment de sopar: Arròs amb mongetes pintes a la mexicana / Fruita	Suggeriment de sopar: Llom de tonyina amb arròs i verdures / Fruita	Suggeriment de sopar: Ciurons trempats amb patata / Fruita	Suggeriment de sopar: Pastís de carabassó amb salsa i pa / Fruita	Suggeriment de sopar: Ensalada i pa amb oli / Fruita
29	30	31	Llegenda d'al·lèrgens presents:	
PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA I LLEGUM	MACARRONS INTEGRALS AMB SALSA DE TOMÀTIGA I VERDURES (1,3)	ARRÓS SEC PEIX DE CALA RATJADA (2,4,14)		
LLIBRET D'INDIOT AMB CUIXOT I FORMATGE (1,3,7)	LLUÇ AL FORN AMB PICADA (4)	POLLASTRE AL FORN		
ENSALADA 4 ESTACIONS (iceberg, mesclum, pastanaga, tomàtiga i remolatxa)	ENSALADA MEDITERRÀNIA (iceberg, tomàtiga cicero, germinats, tonyina) (4,6)	CEBA I PATATA		
FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT NATURAL (7)	FRUITA DE TEMPORADA	Llegenda d'al·lèrgens presents: 1: Gluten 2: Crustàcis 3: Ou 4: Peix 5: Cacauets 6: Soia 7: Llet 8: Fruita Seca amb closca 9: Api 10: Mostassa 11: Sèsam 12: Sulfit 13: Tramussos 14: Mol·luscos	
Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb pesto / Fruita	Suggeriment de sopar: Bullit de patata, verdures i ou / Fruita	Suggeriment de sopar: Ensalada de cuscús i salmó a la planxa / Fruita		

Menú consensuat amb l'empresa

Maria Colomer Valiente, Dietista-nutricionista ColIB00005

Menú General

juny de 2023

El dinar s'acompanya de pa del Forn de Binissalem i aigua. La cuina utilitza oli d'oliva per cuinar i Oli d'Oliva Verjo Extra de 1a premià en fred per trempar.

 Les fruites del mes de juny són: albercocs, cireres, freses, melcotó, nectarina, níspro, poma, pera, prunes, plàtan, taronja, síndria.
 Les hortalisses de mitges de juny són: albergínia, bledes, broqui, carabassa, cogombre, espinacs, mongetes tendres, pebres, pastanaga, porros, rave, tomàtiga.

Hortalisses de producció integrada de proximitat. Fruita ecològica 1 pic a la setmana, carabassa o porro ecològic, lletuga ecològica 1 pic a la setmana

		1	2		
		ENSALADA DE PASTA (tomàtiga, blat de les Índies, olives verdes, tonyina) (1,3,4)	CUINAT DE CIURONS AMB VERDURES (ceba, tomàtiga, mongeta tendre, carabassa ecològica)		
		TRUITA A LA FRANCESA (3)	MEDALLÓ DE LLUÇ AL FORN (4)		
		ENSALADA ORIENTAL (lletuga ecològica, pastanaga i germinats) (6)	MONGETES TENDRES I XAMPINYONS AMB BACÓ (6,7)		
		FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA ecològica		
		Suggeriment de sopar:	Suggeriment de sopar:		
		Lenties amb samfaina de verdures / Fruita	Ensalada variada i pizza / Fruita		
5	6	7	8	9	
TALLARINS AL PESTO (1,3,7,8)	CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (ceba, tomàtiga, mongeta tendre, carabassa ecològica) (1)	ARRÓS AMB VERDURES (porro ecològic, pebre vermell, pastanaga)	CREMA DE VERDURES I LLEGUM (ceba, carabassó, pastanaga, mongetes tendres, lletia vermella)	FIDEUÀ DE VERDURES (ceba, pebre vermell, tomàtiga, mongetes tendres, pèsol) (1,3,9)	
TRUITA DE PATATA I CARABASSÓ (3)	CUIXETA DE POLLASTRE AL FORN AMB LLIMONA I ROMANÍ	HOKI AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (1,3,4)	HAMBURGUESA MIXTA (6,12)	INDIOT AL FORN AMB CEBA	
ENSALADA ESTIVAL (iceberg, raure, tomàtiga, pastanaga, olives verdes)	PATATES ROSTIDES	ENSALADA DE BLAT DE LES ÍNDIES (romana, pastanaga, blat de les Índies)	CUSCÚS AMB VERDURES (ceba morada, pebre vermell, pebre verd) (1)	ENSALADA MEDITERRÀNIA (lletuga ecològica, tomàtiga, cicerol, germinats, tonyina) (4,6)	
FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT NATURAL (7)	FRUITA ecològica	FRUITA DE TEMPORADA	
Suggeriment de sopar:	Suggeriment de sopar:	Suggeriment de sopar:	Suggeriment de sopar:	Suggeriment de sopar:	
Espirals de llegum amb samfaina de verdures / Fruita	Tabulé de cuscús i calamar amb picada / Fruita	Ciurons trempats amb patata, mongetes, pastanaga / Fruita	Ensalada variada i fruita amb pa integral / Fruita	Salmó a la planxa amb patata i verdures / Fruita	
12	13	14	15	16	
ARRÓS AMB SALSA DE TOMÀTICA I XAMPINYONS	CREMA DE CARABASSÓ (carabassó, cebes, porro ecològic, patata)	CIURONS SALTATS AMB VERDURES (pebre vermell, carabassó) i CUSCÚS (1)	BURBALS DE BROU DE PEIX DE CALA RATJADA (1,2,3,4,14)	ESPIRALS D'ESTIU (tomàtiga, blat de les Índies, olives, formatge) (1,3,7)	
LLUÇ AL FORN AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (1,4)	BULLIT D'OU (3)	SALSITXES DE PORC (6,7,12)	POLLASTRE ROSTIT	SALMÓ AL FORN (4)	
ENSALADA 4 ESTACIONS (romana, mesclum, pastanaga, remolatxa)	PATATA, MONGETES I PASTANAGA BULLIDES	ENSALADA DE TOMÀTICA CIGEROL (iceberg, raure, tomàtiga, tonyina) (4)	ENSALADA PRIMAVERA (lletuga ecològica, cebes, tomàtiga, olives i cogombre)	SAMFAINA DE VERDURES (ceba, pebres, carabassó, tomàtiga)	
FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT NATURAL (7)	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA ecològica	
Suggeriment de sopar:	Suggeriment de sopar:	Suggeriment de sopar:	Suggeriment de sopar:	Suggeriment de sopar:	
Espirals de llegums amb carabassó al pesto / Fruita	Ensalada variada d'arròs amb formatge i nous / Fruita	Bacallà al forn amb patata, verdures i salsa de tomàtiga / Fruita	Truita de xampinyons i guarnició de patata amb picada / Fruita	Ensalada variada i quesadillas / Fruita	
19	20	21	22	23	
CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (ceba, tomàtiga, mongeta tendre, carabassa ecològica) (1)	ARRÓS SEC DE VERDURES (porro ecològic, pebre vermell, pastanaga)	ENSALADA DE PATATA (tomàtiga, pebre, olives negres, tonyina) (4)	CREMA DE PORROS (porro ecològic, cebes, patata)	Menú Fi de curs	
TRUITA A LA FRANCESA (3)	BACALLÀ ARREBOSSAT (1,3,4)	ROSTIT DE LLOM	FILET DE LENGUADO AL FORN AMB SALSA DE TOMÀTICA (4)	Macarrons integrals a la Bolonyesa (1,3)	
ENSALADA DE CANONGES (iceberg, canonges, tomàtiga, pastanaga, olives verdes)	ENSALADA DE BLAT DE LES ÍNDIES (lletuga ecològica, pastanaga, blat de les Índies)	CEBA, PASTANAGA, TOMÀTICA	ARRÓS BULLIT	Nuggets de Pollastre (1) amb Tomàtiga trempada amb Olives	
FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA ecològica	FRUITA DE TEMPORADA	Iogurt Natural (7)	
Suggeriment de sopar:	Suggeriment de sopar:	Suggeriment de sopar:	Suggeriment de sopar:	Suggeriment de sopar:	
Quinoa saltada amb verdures i lluç / Fruita	Ensalada variada i fruita de patata i cebes / Fruita	Ensalada de mongetes blanques amb patata bullida / Fruita	Ensalada variada i fruita a la francesa amb pa torrat / Fruita	Tonyina a la planxa amb tabulé de cuscús / Fruita	

Legenda d'al·lèrgens presents:

1: Gluten 2: Crustàcis 3: Ou 4: Peix 5: Còccals 6: Sola 7: Llet 8: Fruita Seca amb closca 9: Apí 10: Mostassa 11: Sèsam 12: Sulfit 13: Tramussos 14: Mol·luscos

Menú consensuat amb l'empresa

Maria Colomer Valiente, Dietista-nutricionista Col1800005



Menú General mes d'abril de 2023

Els menús s'acompanyen de pa moreno i aigua.

Les fruites del mes d'abril són: albercoc, cireres, frambuesa, fresa, kiwi, mandarina, melicó, níspro, nectarina, poma, pera, plàtan, pomelo, taronja de proximitat.

La carabassa és de producció ecològica i les hortalisses del menú són de producció integrada de proximitat.

Cada mes s'oferirà ou campero a les receptes on estigui permès utilitzar ou fresc.

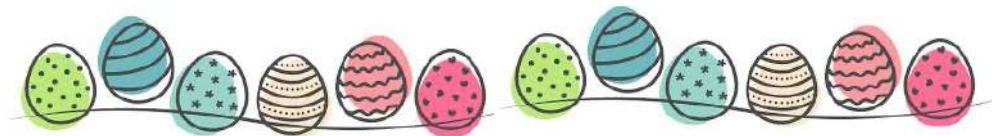


Abril i maig tenen la clau del camp

3	4	5	6	7
ENSALADA (romana, espinac, roure, pastanaga) AMB TONYINA (4)	CUINAT DE LLENTIES AMB PATATA I VERDURES (ceba, tomàtiga, bledes, espinacs, carabassa) (1)	PURÉ DE COLIFLOR (ceba o porro, coliflor, patata, aromàtiques)		
POLLASTRE AL CURRI (ceba, nata, curri) (7)	GALLINETA ENFARINADA (farina de blat i farina de ciurons) (1, 4)	PILOTES DE CARN MIXTA (6, 7, 9, 12)		
ARROSSALTAT	ENSALADA (iceberg, romana, tomàtiga) AMB OLIVES	PATATA I SALSA DE TOMÀTIGA AMB VERDURES (all, ceba, tomàtiga triturada, pastanaga, pèsols)		
FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA CÍTRICA	IOGURT NATURAL (7) O FRUITA		
Suggeriment de sopar: Ensalada i truita de ceba i patata / Fruita	Suggeriment de sopar: Sopa de pasta i indiots amb xampinyons / Fruita	Suggeriment de sopar: Creps de salmó i ensalada variada / Fruita		

Vacances de Pasqua

10	11	12	13	14
----	----	----	----	----



17	18	19	20	21
CUINAT DE LLENTIES AMB PATATA I VERDURES (ceba, tomàtiga, bledes, espinacs, carabassa) (1)	PURÉ DE CARABASSA (ceba o porro, carabassa, patata, aromàtiques)	CUINAT DE CIURONS AMB VERDURES (ceba, tomàtiga, bledes, espinacs, carabassa)	ENSALADA (iceberg, romana, fulles variades, tomàtiga) AMB BLAT DE LES ÍNDIES	SOPA DE BROU DE CARN (amb pasta integral) (1, 3)
RABAS DE CALAMAR CASOLANES (ou, pa ratllat) (1, 3, 14)	ESCALDUMS D'INDIOT AMB PATATA (ceba, all, lorer, pebre vermell dolç)	TRUITA DE PATATA I CEBA (3)	"ARRÒS BRUT"	SALMÓ A LA PLANXA (4)
ENSALADA (iceberg, espinac, tomàtiga) AMB OLIVES NEGRES	FRUITA DE TEMPORADA	ENSALADA (romana, roure, pastanaga) AMB TONYINA (4)	(ceba, tomàtiga, pèsols, mongetes, canxofes, xampinyons, cam variada) FRUITA DE TEMPORADA	BRÒQUIL I PASTANAGA AL VAPOR
FRUITA CÍTRICA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA CÍTRICA	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT NATURAL (7) O FRUITA
Suggeriment de sopar: Sopa de pasta i tortilles de bròquil / Fruita	Suggeriment de sopar: Ensalada i sardines amb pa integral / Fruita	Suggeriment de sopar: Conill amb ceba i cuscús amb aromàtiques / Fruita	Suggeriment de sopar: Bullit de patata i verdures amb ou bullit / Fruita	Suggeriment de sopar: Ensalada i falafels de ciurons / Fruita
24	25	26	27	28
MACARRONS INTEGRALS AGLIO E OLIO (oli d'oliva, all, aromàtiques) (1, 3)	PURÉ DE PASTANAGA (ceba o porro, pastanaga, patata, aromàtiques)	CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (ceba, tomàtiga, bledes, espinacs, carabassa, aromàtiques) (1)	ARRÒS BROUÉS DE PEIX (all i julivert) (amb arròs integral) (4, 9)	PURÉ DE VERDURES Y ALUBIAS PINTAS
SEITONS EN TEMPURA (1, 2, 3, 4, 7, 14)	POLLASTRE ROSTIT AMB ALL I Llimona	LLUÇ AL FORN (4)	TRUITA DE PATATA I CARABASSÓ (3)	PIZZA DE PERNIL I FORMATGE (1, 6, 7)
ENSALADA (iceberg, escarola, pastanaga, tomàtiga)	VERDURES (ceba, tomàtiga, pastanaga) I PATATA ROSTIDA	PATATA, PEBRES, SALSADA DE TOMÀTIGA	ENSALADA (romana, espinaca, pastanaga) AMB BLAT DE LES ÍNDIES	ENSALADA (iceberg, escarola, fulles variades, tomàtiga) AMB OLIVES
FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT NATURAL (7) O FRUITA	FRUITA CÍTRICA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
Suggeriment de sopar: Ciurons trempats amb patata, pastanaga, mongetes / Fruita	Suggeriment de sopar: Ensalada i truita a la francesa amb pa moreno / Fruita	Suggeriment de sopar: Sopa de cocido con verduras y carne variada / Fruita	Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb verdures saltades / Fruita	Suggeriment de sopar: Calamar a la planxa amb ceba i pebres / Fruita

Llegendat d'al·lèrgens presents:

1: Gluten 2: Crustàcis 3: Ou 4: Peix 5: Cacauet 6: Soia 7: Llet 8: Fruitas seques amb closca 9: Api 10: Mostassa 11: Sèsam 12: Sulfit 13: Tramussos 14: Mol·luscs



Menú General, mes de maig de 2023

Els menús s'acompanyen de pa moreno de Marratxí i aigua.

Las fruites del mes de maig són: pera, poma, plàtan, taronja de proximitat, meló de proximitat.

La carabassa és de producció ecològica i les hortalisses del menú són de producció integrada de proximitat.

Cada mes s'oferirà ou campero de proximitat a les receptes on estigui permès utilitzar ou fresc.

1	2	3	4	5
Festiu	No lectiu	ENSALADA (iceberg, roure, pastanaga, tomàtiga) AMB OU BULLIT (3)	MACARRONS INTEGRALS AMB XAMPINYONS (ceba, xampinyons, curri) (1,3)	CIURONS AMB PATATA (sal iodada, all, pebre dolç, oli d'oliva)
		CUINAT DE LLENTIES AMB ARRÓS I VERDURES (1)	FILET D'INDIOT AL FORN	RAOLES DE BACALLÀ (ou, all, julivert, farina de blat) (1,3,4)
		(ceba, tomàtiga, mongetes tendres, pastanaga, aromàtiques)	CEBA, POMA I PASTANAGA	ENSALADA (romana, iceberg, tomàtiga) AMB TONYNA (4)
		FRUITA CÍTRICA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA CÍTRICA
		Suggeriment de sopar: Remanat d'ou amb verdures i patotrat / Fruita	Suggeriment de sopar: Ensalada i sípia a la planxa amb arròs bullit / Fruita	Suggeriment de sopar: Pizza casolana / Fruita
8	9	10	11	12
ENSALADA (romana, roure, pastanaga) AMB BLAT DE LES ÍNDIES	ENSALADA DE MONGETES BLANQUES AMB PATATA (tomàtiga, tonyina, olives) (4)	CREMA FREDA DE CARABASSÓ (ceba o porro, carabassó, patata, aromàtiques)	ESPAGUETIS INTEGRALS A LA CARBONARA (ceba, nata, pernil) (1,3,6,7)	CREMA DE MONGETES PINTES I CARABASSA
ARRÓS INTEGRAL A LA CUBANA	GALLINETA ENFARINADA (farina de blat i farina de ciurons) (1,4)	PILOTES DE CARN MIXTA (6,7,9,12)	SALMÓ A LA PLANXA (4)	POLLASTRE ROSTIT
(all, tomàtiga triturada, aromàtiques i ou fresc) (3)	ENSALADA (iceberg, roure, tomàtiga) AMB OLIVES	PATATA I VERDURES (all, cebes, tomàtiga, pastanaga, pèsols)	ENSALADA (romana, iceberg, tomàtiga, pastanaga) AMB BLAT DE LES ÍNDIES	PATATES ROSTIDES AMB ALL I LIL·MONA
IOGURT NATURAL (7) o FRUITA	FRUITA CÍTRICA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA CÍTRICA
Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb verdures / Fruita	Suggeriment de sopar: Xampinyons amb arròs integral i formatge madur / Fruita	Suggeriment de sopar: Ensalada i truita de patata i ceba / Fruita	Suggeriment de sopar: Ciurons trempats amb patata, sofrit i tomàtiga seca / Fruita	Suggeriment de sopar: Quiche variada / Fruita
15	16	17	18	19
LLENTES ESTOFADES AMB PATATA I VERDURES (ceba, tomàtiga, bledes, espinacs, pastanaga, aromàtiques) (1)	CREMA FREDA DE VERDURES (ceba o porro, pastanaga, mongetes tendres, patata, aromàtiques)	TREMPÓ DE CIURONS AMB TONYNA I OLIVES (4)	ARRÓS 3 DELÍCIES CASOLÀ (pèsols, pastanaga, mongetes tendres, pernil) (6)	ESPIRALS D'ESTIU (tomàtiga, alfàbrega, formatge fresc) (1,3,7)
RABAS DE CALAMAR CASOLANES (ou, pa ratllat) (1,3,14)	INDIOT AL CURRI (ceba, nata, curri) (7)	TRUITA D'ESPINACS (3)	POLLASTRE PANAT CASOLÀ (ou, pa ratllat) (1,3)	LLUÇ AL FORN (4,14)
ENSALADA (iceberg, roure, tomàtiga) AMB OLIVES	ARRÓS SALTAT	PATATA TREMPADA (all, oli d'oliva, pebre vermell dolç)	ENSALADA (romana, cogombre, tomàtiga) AMB BLAT DE LES ÍNDIES	BROQUIL I PASTANAGA BULLITS
FRUITA CÍTRICA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA CÍTRICA	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT NATURAL (7) o FRUITA
Suggeriment de sopar: Crema de pastanaga i truita de broquil / Fruita	Suggeriment de sopar: Ensalada i salmó a la planxa amb patata / Fruita	Suggeriment de sopar: Cuscús amb pebres i rap trossejat / Fruita	Suggeriment de sopar: Bullit de patata i verdures amb ou / Fruita	Suggeriment de sopar: Ensalada i hamburguesa de llegums amb cuscús / Fruita
22	23	24	25	26
ENSALADA (romana, roure, pastanaga, tomàtiga) AMB OU BULLIT (3)	ENSALADA D'ARRÓS (tomàtiga, pebre verd, olives, blat de les índies)	TREMPÓ DE LLENTIES AMB OLIVES	CREMA FREDA DE PORROS (ceba, porro, patata)	CREMA FREDA DE MONGETES BLANQUES I PASTANAGA
MACARRONS INTEGRALS AMB SALSA DE TONYNA (1,3,4)	LLOM ROSTIT	GALLINETA ENFARINADA (farina de blat i de ciurons) (1,4)	TRUITA DE PATATA I CARABASSÓ (3)	PIZZA DE PERNIL I FORMATGE (1,6,7)
(all, cebes, pebres, tomàtiga triturada, aromàtiques)	CEBA, POMA, PASTANAGA	PATATA BULLIDA AMB PICADA (all, julivert i llimona)	PASTANAGA I PÈSOLS BULLITS	ENSALADA (romana, iceberg, cogombre, tomàtiga) AMB OLIVES
FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA CÍTRICA	IOGURT NATURAL (7) o FRUITA	FRUITA CÍTRICA
Suggeriment de sopar: Remanat d'ou amb xampinyons i patotrat / Fruita	Suggeriment de sopar: Ensalada de patata bullida amb ciurons i olives / Fruita	Suggeriment de sopar: Arròs saltat amb verdures i fruita seca / Fruita	Suggeriment de sopar: Tabulé de cuscús i lluç amb salsa / Fruita	Suggeriment de sopar: Quesadillas variades / Fruita
29	30	31	Sembra el julivert al maig i tot l'any en tindràs	
ARRÓS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀTIGA (all, cebes, tomàtiga triturada, aromàtiques)	CIURONS AMB PATATA (sal iodada, all, pebre dolç, oli d'oliva)	CREMA FREDA DE PASTANAGA (ceba o porro, pastanaga, patata, aromàtiques)		
LLUÇ AL FORN AMB PICADA (all, julivert, llimona) (4,14)	OU BULLIT (3)	RAOLES DE BACALLÀ (ou, all, julivert, farina de blat) (1,3,4)		
PASTANAGA I PÈSOLS SALTATS	ENSALADA (iceberg, roure, pastanaga) AMB BLAT DE LES ÍNDIES	PATATES TREMPADES (ceba tendra, julivert, vinagre, oli d'oliva)		
FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA CÍTRICA	IOGURT NATURAL (7) o FRUITA		
Suggeriment de sopar: Empedrat de mongetes blanques amb patata / Fruita	Suggeriment de sopar: Gazpacho i sípia a la planxa amb arròs / Fruita	Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb verdures i curri / Fruita		

Llegendat d'al·lèrgens presents:

1: Gluten 2: Crustàcis 3: Ou 4: Peix 5: Cacauet 6: Soia 7: Llet 8: Fruita seca amb closca 9: Api 10: Mostassa 11: Sèsam 12: Sulfit 13: Tramussos 14: Mol·luscs

Menú consensuat a la comissió d'alimentació

Si teniu algun suggeriment, hi ha una bústia oberta a: afaceipesmolinar@gmail.com

Maria Colomer Valiente. Dietista-nutricionista Col. IB00005



Menú General, mes de juny de 2023

Els menús s'acompanyen de pa moreno i aigua.

Las fruites del mes de juny són: albercocs, cíters, freses, melicotó, nectarina, nispro, poma, pera, prunes, plàtan, taronja, síndria.

Les hortalisses del mes de juny són: albergínia, bledes, bròquil, carabassó, cogombre, espinacs, mongetes tendres, pebres, pastanaga, porros, rave, tomàtiga.

Fruites i hortalisses de producció integrada de proximitat.

Cada mes s'oferirà **ou campero de proximitat** a les receptes on estigui permès utilitzar ou fresc.

Bon estiu a tothom !



5	6	7	8	9
CREMA FREDA DE VERDURES (ceba o porro, mongetes tendres, pastanaga, patata, aromàtiques) OU FARCIT (ou bullit, tonyina, mahonesa) (3,4) PATATA BULLIDA FRUITA CÍTRICA Suggeriment de sopar: Trepó de Ciurons amb pa integral / Fruita	ENSALADA D'ARRÓS (tomàtiga, pastanaga, blat de les índies, olives, tonyina) (4) LLUÇ AL FORN (4, 14) CEBA, POMA, PASTANAGA IOGURT NATURAL (7) o FRUITA Suggeriment de sopar: Pebres torats i Truita de patata i ceba / Fruita	ENSALADA (iceberg, roure, cogombre, tomàtiga) AMB BLAT DE LES ÍNDIES ESPAGUETIS INTEGRALS A LA BOLONYESA (1, 3) (ceba, pastanaga, tomàtiga triturada, aromàtiques) FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Arros saltat amb verdures i Llentia vermella / Fruita	MONGETES BLANQUES AMB PATATA I VERDURES (ceba, tomàtiga, bledes, espinacs, pastanaga) SEITONS EN TEMPURA (1, 2, 3, 4, 7, 14) ENSALADA VERDA (romana, roure, pepino) AMB OLIVES FRUITA CÍTRICA Suggeriment de sopar: Ensalada de patata, mongetes tendres i pastanaga amb Ou / Fruita	CREMA FREDA DE PASTANAGA (ceba o porro, pastanaga, patata, aromàtiques) INDIOT AL CURRI (ceba, nata, curri) (7) ARRÓS INTEGRAL SALTAT FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Ensalada i Ouesadilles variades / Fruita
12	13	14	15	16
ESPIRALS AL PESTO (all, alfabetuera, formatge) (1, 3, 7) RABAS DE CALAMAR CASOLANES (ou, pa ratllat) (1, 3, 14) ENSALADA (iceberg, cogombre, tomàtiga) AMB OLIVES IOGURT NATURAL (7) o FRUITA Suggeriment de sopar: Falafel de ciurons i Arros integral amb tomàtiga / Fruita	LLENTES ESTOFADES AMB PATATA I VERDURES (ceba, tomàtiga, bledes, pastanaga, aromàtiques) (1) POLLASTRE A LA PLANXA AMB CEBRA ENSALADA (romana, roure, pastanaga) AMB BLAT DE LES ÍNDIES FRUITA CÍTRICA Suggeriment de sopar: Gazpacho i remanat d'ou amb daus de carabassó / Fruita	ARRÓS 3 DELICIES CASOLÀ (pèsols, pastanaga, mongetes tendres, pernil) (6) GALLINETA AL FORN (4) VERDURES DE TUMBET MALLORQUÍ (carabassó, albergínia, pebres, tomàtiga) FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Empedrat de mongetes amb patata / Fruita	CREMA FREDA DE PORROS (ceba, porro, patata, aromàtiques) ESCALOP CASOLÀ D'INDIOT (ou, pa ratllat) (1, 3) ENSALADA DE PATATA, MONGETES TENDRES I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Ensalada i truita de patata i ceba / Fruita	CIURONS AMB PATATA (sal iodada, all, pebre dolç, oli d'oliva) TRUITA D'ESPINACS (3) TOMÀTIGA TREMPADA AMB OLIVES FRUITA CÍTRICA Suggeriment de sopar: Salmó a la planxa i Cuscús saltat amb Verdures / Fruita
19	20	21	22	23
ENSALADA (iceberg, cogombre, pebre, tomàtiga) AMB OLIVES PASTÍS DE TONYINA (4) Purè de patata, salsa de tomàtiga amb ceba i pastanaga, tonyina FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb albergínia, tomàtiga i cicerol i alfabetuera / Fruita	MACARRONS INTEGRALS AGLIO E OLIO (1, 3) TRUITA DE CARABASSÓ (3) ENSALADA (iceberg, roure, tomàtiga) AMB TONYINA (4) FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Calamar a la planxa amb Patata bullida i Trepó / Fruita	CREMA FREDA DE CARABASSÓ (ceba o porro, carabassó, patata, aromàtiques) LLONGANISSA DE PORC (12) ARRÓS INTEGRAL SALTAT AMB PEBRES IOGURT NATURAL (7) o FRUITA Suggeriment de sopar: Ensalada i Truita a la francesa amb Pa amb tomàtiga / Fruita	CIURONS AMB PATATA (sal iodada, all, pebre dolç, oli d'oliva) LLUÇ ENFARNAT (farina de blat i farina de ciurons) (1, 4, 14) MONGETES TENDRES, PASTANAGA I PÈSOLS FRUITA CÍTRICA Suggeriment de sopar: Gazpacho i Conill a la planxa amb tabulé de cuscús / Fruita	CREMA FREDA DE PASTANAGA I MONGETES (ceba o porro, pastanaga, patata, aromàtiques) PIZZA DE PERNILL I FORMATGE (1, 6, 7) ENSALADA (romana, iceberg, cogombre, tomàtiga) AMB BLAT DE LES ÍNDIES FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Pastís de carabassó amb salsa de tomàtiga i Patotrat / Fruita

Llegendat d'al·lèrgens presents:

1: Gluten 2: Crustàcis 3: Ou 4: Peix 5: Cacauet 6: Soia 7: Llet 8: Fruitaseca amb closca 9: Api 10: Mostassa 11: Sèsam 12: Sulfit 13: Tramussos 14: Mol·luscs



A través de l'aplicació que s'ha elaborat en el desenvolupament d'aquest projecte és pot comprovar el percentatge de producte local i de producte ecològic per mes que tenen els menús dissenyats.

% PRODUCTE LOCAL MESES ▼				
	+ abr	+ may	+ jun	TOTAL
PRODUCTE LOCAL ▼				
NO	29,85%	30,49%	29,57%	30,02%
SI	70,15%	69,51%	70,43%	69,98%
TOTAL	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%
COMPUTEN	SI ▼			
% PRODUCTE ECOLOGIC MESES ▼				
	+ abr	+ may	+ jun	TOTAL
PRODUCTE ECOLOGIC ▼				
NO	77,71%	75,96%	79,45%	77,55%
SI	22,29%	24,04%	20,55%	22,45%
TOTAL	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%

Pot observar-se que mensualment la proporció de producte local respecte a la resta de producte ha estat al voltant o superior al 70% i la de producte ecològic superior al 20%.

Aquesta proporció s'ha calculat en base al producte del qual tenim l'alternativa que pugui ser local o que pugui ser ecològic. No formen part del càlcul aquells productes dels quals no hi ha disponibilitat de producte local o ecològic com per exemple l'arròs i la pasta, els productes en conserva (tonyina, blat de moro o tomàtiga) o la carn de pollastre en què la no disponibilitat d'escorxador fa que no es pugui disposar d'aquest producte a nivell local.

c. Realitzar una proposta de menú domèstic pel dinar i sopar

El menú del servei de menjador incorpora una oferta de sopar. A més, s'ha fet una proposta de menú domèstic per dinar i sopar i s'ha divulgat a les famílies per facilitar els coneixements per a l'elaboració de plats saludables amb aliments de proximitat a les llars familiars que a més serveix quin d'alternativa en cas de confinament.

S'ha dut a terme una proposta de sopar per a cada dia, tal i com pot observar-se en l'apartat anterior i, a més, s'ha elaborat una guia d'alimentació saludable per a les famílies dels i les alumnes dels centres educatius integrants del projecte que pot consultar-se en el següent enllaç:

https://www.caib.es/sites/sobirania_alimentaria/ca/mallorca_al_plat_2023/

ALIMENTACIÓ FAMILIAR SALUDABLE I DE PROXIMITAT



G CONSELLERIA
O AGRICULTURA,
I PESCA I ALIMENTACIÓ
B DIRECCIÓ GENERAL
POLÍTiques SOBIRANIA
ALIMENTÀRIA

d. Seguiment:

RESULTATS OBTINGUTS EN EL QÜESTIONARI FINAL I COMPARATIVA DE RESULTATS PER A COMENSALS

PERFIL DELS ENQUESTATS

L'enquesta final a comensals ha estat duita a terme entre l'alumnat dels cursos d'infantil (3r, 4t, 5è) i primària (1r, 2n, 3r, 4t, 5è, i 6è) de cadascun dels centres escolars que formen part del projecte durant el mateix període de temps que l'enquesta de la fase inicial.

La participació dels comensals en aquest cas s'ha vist reduïda considerablement respecte al primer qüestionari, registrant una participació del 1,1% respecte als 8,7% comensals que van participar en la fase inicial del projecte.

En total s'han recollit les respostes de 9 enquestats, sent el CEIP Escola Graduada i CEIP ES Molinar els centres on s'ha registrat una major participació de l'alumnat tots dos amb un 30% de respostes. No obtenint-se cap resposta per part dels comensals de més de la meitat dels centres participants.

CENTRE ESCOLAR	Servei de menjador (estimació)	ENQUESTATS		% representació a l'enquesta
		Quantitat	% participació comensals per centre	
CEIP Escola Graduada	85	3	3,5%	33,3%
CEIP Jafudà Cresques	105	1	1,0%	20,0%
CEIP Jaume I	97	0	0,0%	0,0%
CEIP Es Molinar	125	3	2,4%	30,0%
CEIP Rafal Nou	100	0	0,0%	0,0%
CEIP Son Ferriol	170	0	0,0%	0,0%
Col·legi Pedro Poveda	100	2	2,0%	20,0%
CEIP El Terreno	30	0	0,0%	0,0 %
CEIP Son Quint	60	0	0,0%	0,0 %
Total Comensals	872	9	1,0%	100%

El total de comensals és de 872, per tant suposa una participació molt baixa, ja que suposa l'1% del total de comensals.

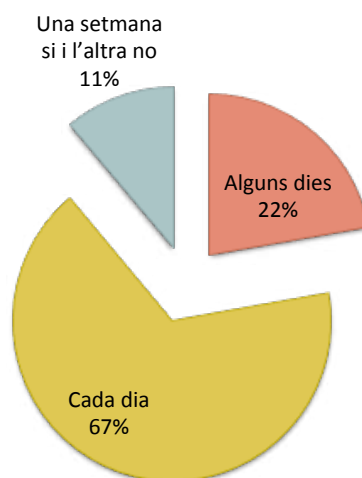
El centre que registra la major participació tenint en compte el nombre de comensals per al servei de menjador en cada centre, seria en aquest cas el CEIP Escola Graduada amb un 3,5% de participació.

Pel que fa a la franja d'edat dels enquestats/des, el repartiment entre cursos està bastant distribuït tenint en compte la baixa participació de l'alumnat.

CURS	ENQUESTATS
4t d'infantil	11,1%
5è d'infantil	---
6è d'infantil	11,1%
1r primària	11,1%
2n primària	11,1%
3r primària	22,2%
4t primària	11,1%
5è primària	22,2%
6è primària	---

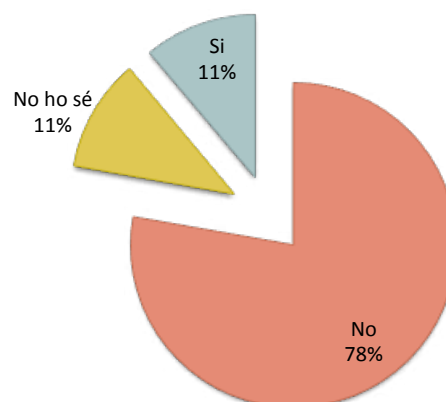
1. A la pregunta CADA QUAN QUEDES A MENJADOR?

El 67% dels enquestats afirmen quedar-se cada dia al menjador, seguit d'un 22% que es queda alguns dies. Del 11% dels enquestats/des que han indicat una altra resposta, s'indiquen com a freqüències de setmanes alternes.



2. A la pregunta HAS NOTAT UN CANVI ELS DARRERS MESOS EN ELS PLATS QUE HI AL MENJADOR?

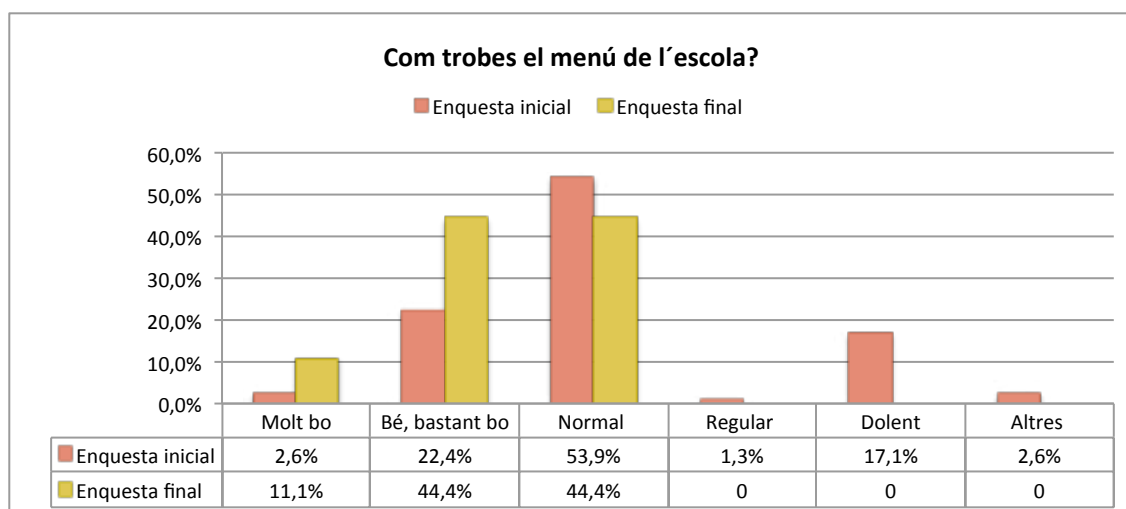
El 11% dels comensals enquestats indiquen haver notat canvis en els plats del menú en els últims mesos davant un 78% que indica que no. La resta d'enquestats desconeixen si s'han produït canvis o no.



3. A la pregunta COM TROBES EL MENÚ DE L'ESCOLA?

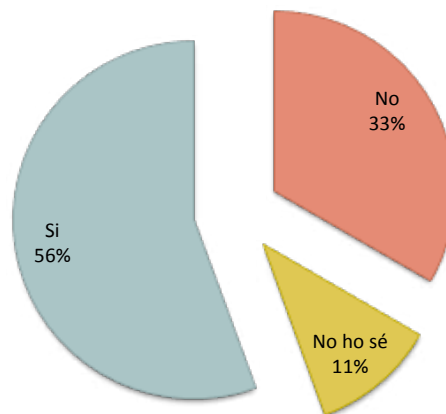
A l'hora de valorar el menú escolar la majoria dels/les enquestats/des consideren que el menú escolar està entre "bé, bastant bo" (45%) i "normal" (44%) sent valorat com a "molt bo" pel 11% d'aquests.

Tot i que la quantitat de comensals enquestats/des és força inferior a l'obtinguda en la fase inicial, l'opinió dels comensals en relació al menú escolar ha millorat respecte al qüestionari inicial.



4. A la pregunta HAS PROVAT PLATS NOUS AQUEST CURS?

La majoria dels enquestats/des afirmen haver provat nous plats al llarg d'aquest curs davant un 33% que indica que no han notat la diferència.



5. A la pregunta QUINS SÓN ELS MÉS T'HAN AGRADAT?

Per a aquesta pregunta es disposava de resposta oberta, citant textualment a continuació les respostes rebudes:

- Lentejas.
- el arroz, el pollastre, y la salchichas, tallarines.
- Puré, albaricoque y peix.
- Salmó con arròs.
- La sopa.
- Macarrones, garbanzos.
- Spaghettis carbonara i truita d patates.
- Tortilla Francesa.
- Arroz y pollo.

6. A la pregunta HEM ELABORAT UNA GUIA PERQUÈ LES FAMILIES POGEU PREPARAR MENÚS SALUDABLES. LA FEIS SERVIR A CASA?

Majoritàriament els enquestats/des no utilitzen (45%) o desconeixen si s'utilitza a les seves cases la guia facilitada (11%), encara que el 44% dels comensals restants si afirma l'ús d'aquesta guia a les seves llars.

7. A la pregunta QUINA CREUS QUE ÉS LA DEFINICIÓ D'ALIMENT DE TEMPORADA? I LA DEFINICIÓ DE PRODUCTE LOCAL?

Tan solo el 22,2% dels/les enquestats/des van indicar de forma encertada que un aliment de temporada és aquell que de manera natural es troba en el punt òptim de consum, sent la resposta majoritària (66,7%) aquells productes que provenen de terres de cultiu de Mallorca .

Per contra, tan sols un 4% dels/les enquestats/des desconeixien el seu significat tot i que els agradaria saber-ho.

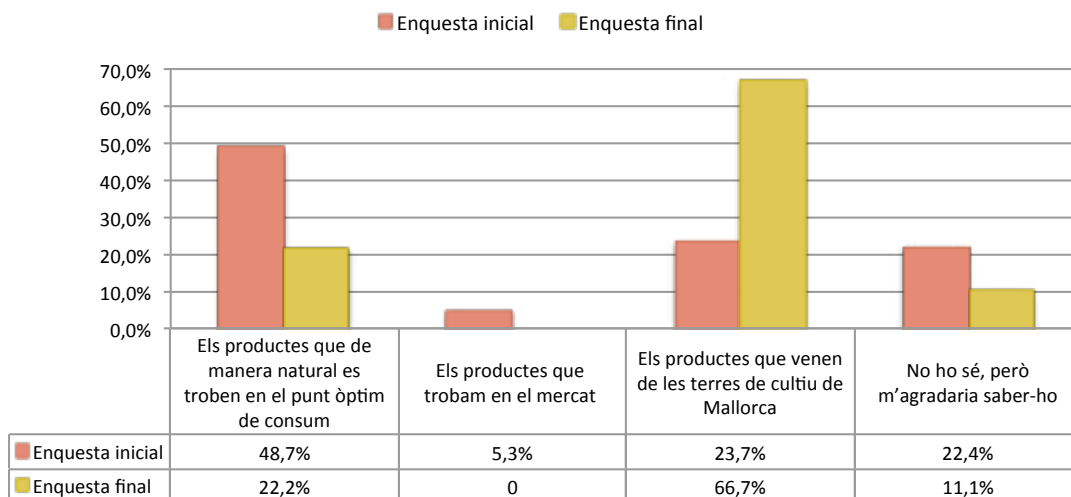
En el cas de la definició de producte local, la majoria dels/les enquestats/des van indicar que els productes locals són "Els produïts a l'illa de Mallorca" amb un 88,9% de les respostes, seguit d'un 11,1% que considerava com a producte local aquells productes típics mallorquins.

Podem dir que el coneixement dels comensals en relació a aquestes preguntes respecte als resultats inicials s'ha incrementat sensiblement per la definició de producte local però no en el cas de la definició de producte de temporada.

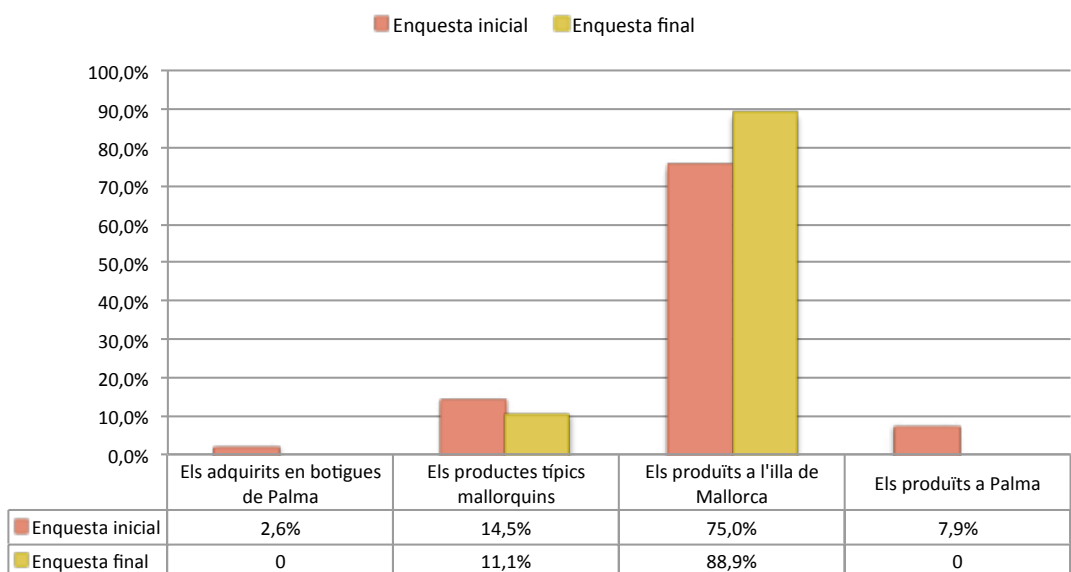
Respostes. PRODUCTE TEMPORADA	Comparació de resultats	
	Enquesta inicial	Enquesta final
Els productes que de manera natural es troben en el punt òptim de consum	37	2
Els productes que trobam en el mercat	4	0
Els productes que venen de les terres de cultiu de Mallorca	18	6
No ho sé, però m'agradaria saber-ho	17	0
Total comensals	76	9

Respostes. PRODUCTE LOCAL	Comparació de resultats	
	Enquesta inicial	Enquesta final
Els adquirits en botigues de Palma	2	0
Els productes típics mallorquins	11	1
Els produïts a l'illa de Mallorca	57	8
Els produïts a Palma	6	0
Total comensals	76	9

Quina creus que és la definició d'aliment de temporada?



I la definició de producte local?



8. A la pregunta: VOLS AFEGIR ALGÚN ALTRE COMENTARI?

Tan sols un 30 % dels/les enquestats/des van respondre a aquesta pregunta sent aquests els comentaris recollits (es reproduïxen de manera literal):

- *M' ha agradat bastant.*
- *Los macarrones están muy malos. Que se pueda repetir fruta.*
- *Me gusta mucho el comedor .*

RESULTATS OBTINGUTS EN EL QÜESTIONARI FINAL I COMPARATIVA DE RESULTATS PER A LES FAMÍLIES.

1. Perfil dels enquestats

L'enquesta final ha estat duita a terme entre les famílies d'alumnes pertanyents als cursos d'infantil (3r, 4t, 5è) i primària (1r, 2n, 3r, 4t, 5è, i 6è) de cadascun dels centres escolars que formen part del projecte durant el mateix període de temps que l'enquesta de la fase inicial.

La participació de les famílies en aquesta fase final s'ha vist reduïda considerablement respecte al primer qüestionari, registrant una participació de l' 6,4% respecte als 25,6% de les famílies que van participar en la fase inicial del projecte.

En aquest cas, han estat 56 les famílies que han respost l'enquesta final, sent el CEIP Molinar el centre on s'ha registrat una major participació amb un 35,7% de les respostes obtingudes, seguit del CEIP Rafal Nou amb un 25%.

Igual que passa amb els comensals, no es rep cap resposta de 4 dels 9 centres adherits al projecte per a aquesta fase final.

CENTRE ESCOLAR	Servei de menjador (estimació)	ENQUESTATS		% representació a l'enquesta
		Quantitat	% participació famílies per centre	
CEIP Escola Graduada	85	4	4,7%	7,1%
CEIP Jafudà Cresques	105	7	6,7%	12,5%
CEIP Jaume I	97	0	0,0%	0,0%
CEIP Es Molinar	125	20	16,0%	35,7%
CEIP Rafal Nou	100	14	14,0%	25,0%
CEIP Son Ferriol	170	0	0,0%	0,0%
Col·legi Pedro Poveda	100	11	11,0%	19,6%
CEIP El Terreno	30	0	0,0%	0,0%
CEIP Son Quint	60	0	0,0%	0,0%
Total Famílies	872	56	6,4%	100%

El total de comensals és de 872, per tant suposa una participació de les famílies gairebé el 7% del total de comensals.

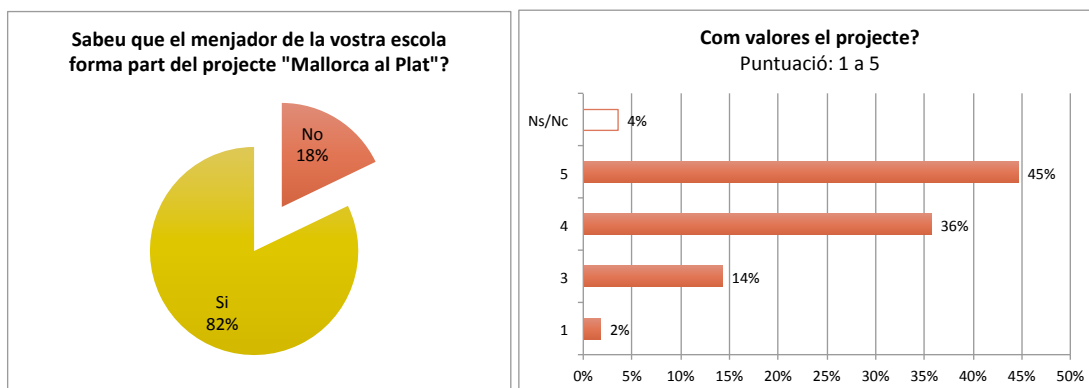
El centre que registra la major participació tenint en compte el nombre de famílies per al servei de menjador en cada centre, seria en aquest cas el CEIP Molinar amb un 16% de participació, seguit del CEIP Rafel Nou amb un 14%.

Pel que fa a la franja d'edat de l'alumnat, el major nombre de respostes s'ha obtingut entre les famílies d'alumnes de 4t d'infantil i 3r primària (tots dos amb 17,9%) seguit de 2r primària (14,3%) i 1r primària (12,5%). Els alumnes de 5è d'infantil serien en aquest cas els menys participatius amb un 5,4% de les famílies enquestades.

CURS	ENQUESTATS
4t d'infantil	17,9%
5è d'infantil	5,4%
6è d'infantil	8,9%
1r primària	12,5%
2n primària	14,3%
3r primària	17,9%
4t primària	7,1%
5è primària	10,7%
6è primària	5,4%

2. A les preguntes: **SABEU QUE EL MENJADOR DE LA VOSTRA ESCOLA FORMA PART DEL PROJECTE "MALLORCA AL PLAT"? COM VALORES EL PROJECTE?**

La majoria de les famílies enquestades (82,1%) són coneixedores de la participació de les seves escoles al projecte "Mallorca al plat", sent aquest valorat positivament amb una nota mitjana de 4,2 sobre 5.

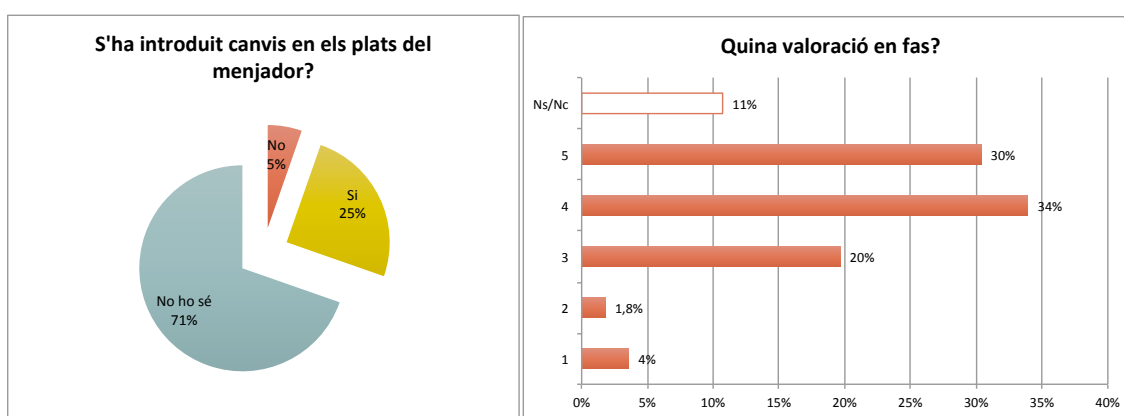


3. A les preguntes: S'HAN INTRODUÏT CANVIS EN ELS PLATS DEL MENJADOR?, QUINA VALORACIÓ EN FAS?

De forma majoritària, el 71% d'aquestes famílies desconeix si s'han introduït canvis als plats del menjador de les seves escoles.

Entre el 25% de les famílies enquestades que afirmen haver identificat canvis en els plats del menú arran del projecte "Mallorca al plat", aquests canvis han estat valorats positivament rebent una nota mitjana de 3,9 sobre 5.

Contràriament, un 5% afirma no haver identificat cap canvi en els plats del menú escolar.



Les observacions recopilades per a aquesta pregunta s' esmenten textualment a continuació:

- *Una vez he usado el comedor y mis hijas están contentas.*
- *Hem rebut molt poca informació del canvis que suposa participar en aquest programa.*
- *Hay días que mi hijo no come nada, creo que los algunos platos no son apropiados para niños tan pequeños. Ensalada como plato principal o una crema fría me parece que no cubre las necesidades de un niño tan pequeño*
- *Com a família, ens agradaria coneixer el resultat de l'estudi en relació al servei de menjador de la nostra escola, i els objectius establerts per a continuar treballant en la mateixa línia en el futur.*
- *Com a família, ens agradaria coneixer el resultat del projecte i els objectius establerts per als cursos següent.s*
- *No sabem si s'han fet canvis. De per sí, ja és un menú saludable, casolà i consensuat amb un nutricionista. Però desconeixem els canvis fets. (Per cert, el qüestionari només deixa marcar un curs.)*
- *Los cambios han venido por una nutricionista contratada por parte del centro y afa.*

4. A la pregunta: **NORMALMENT, COM DEFINIEX EL TEU INFANT EL MENÚ DE L'ESCOLA?**

Més de la mitad dels infants de les famílies enquestades consideren que el menú escolar és entre "normal" (39,3%) i "molt bo" (26,8%), seguit de "bé, bastant bo" (25%), sent valorat com a "malament, molt malament" tan sols pel 1,8% dels mateixos.

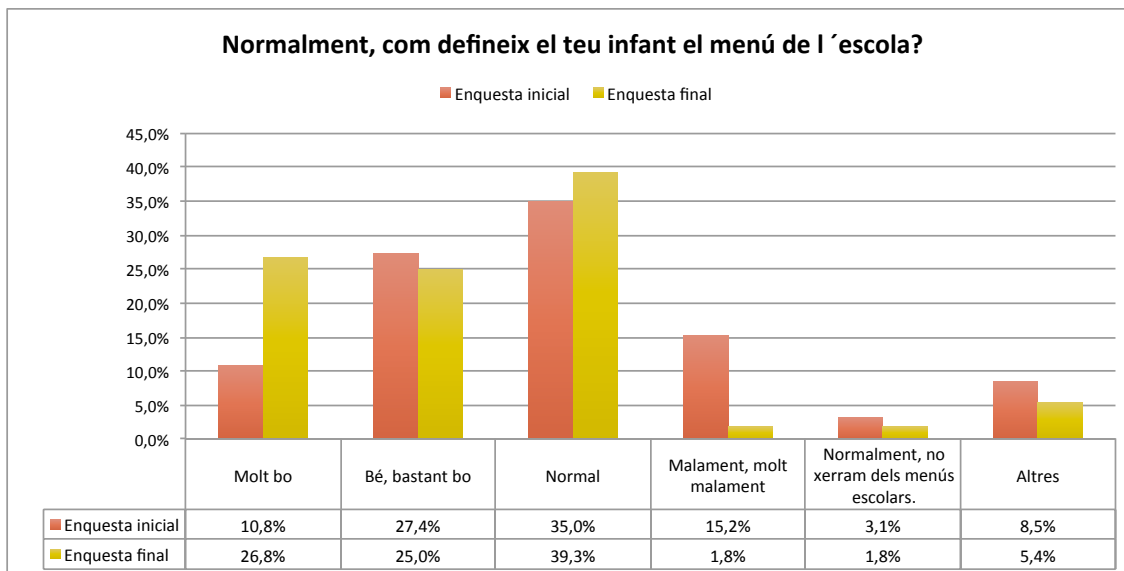
Tan sols un 1,8% de les famílies enquestades indiquen desconèixer la seva opinió ja que no solen parlar amb els seus fills/es del menú escolar.

Entre les famílies enquestades que han triat com a opció "Altres" es recullen els següents comentaris que es reproduïxen textualment a continuació:

- *Depèn del dia.*
- *Se que come muy bien porque me lo dicen ya que ella tiene autismo y no habla gracias.*
- *Bueno, lo que a veces escaso.*

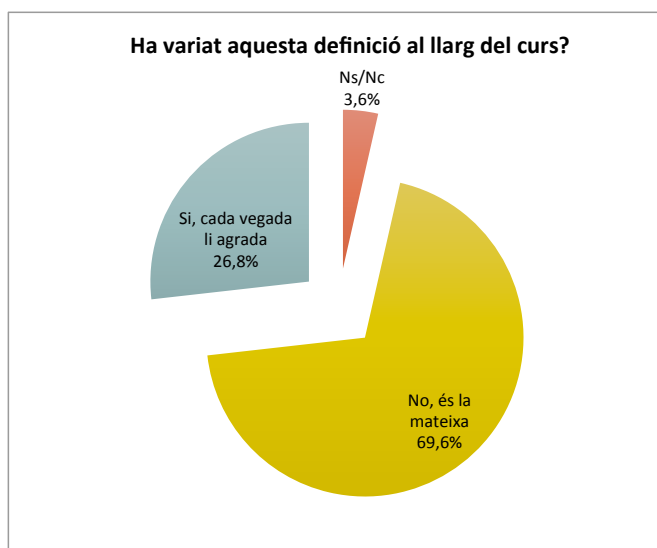
Si comparam aquests resultats amb els obtinguts en el primer qüestionari, augmenta el nombre de nens/es de les famílies enquestades que valoren el menú escolar com a "molt bo". Així mateix, s'ha de destacar que se redueix la proporció de les famílies que valoren el menú escolar com a "malament, molt malament".

Respostes	Comparació de resultats	
	Enquesta inicial	Enquesta final
Molt bo	24	15
Bé, bastant bo	61	14
Normal	78	22
Malament, molt malament	34	1
Normalment, no xerram dels menús escolars.	7	1
Altres	19	3
Total famílies	223	56



5. A la pregunta: HA VARIAT AQUESTA DEFINICIÓ AL LLARG DEL CURS? *En cas afirmatiu, explica el motiu.*

El 69,6% de les famílies enquestades indiquen que l'opinió dels seus fills/es sobre el menú escolar no ha variat al llarg del curs davant un 26,8% de famílies que han notat una millora en aquest aspecte indicant que als seus fills/es cada vegada li agrada més els plats del menjador.



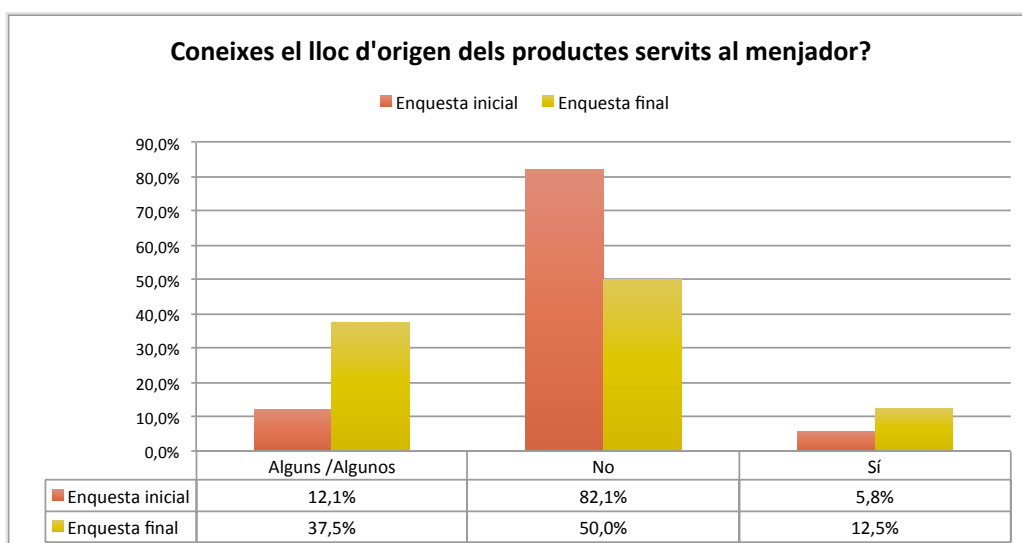
Entre els motius indicats per aquest 26,8% de famílies que indiquen que ha millorat l'opinió dels seus fills/es pel que fa al menú del menjador, es recullen els següents comentaris reproduïts textualment:

- *A mi Juan le gusta mucho.*
- *Cada vez le gusta más la comida .*
- *Li agrada més el menú que l'any passat.*
- *Me pide que las deje a comer en el cole.*

6. A la pregunta: **CONEIXES EL LLOC D'ORIGEN DELS PRODUCTES SERVITS AL MENJADOR?**

En aquest cas, el 50% de les famílies enquestades desconeixen aquesta informació, seguit d'un 37,5% que coneixen l'origen d'algun dels productes i un 12,5% que afirma conèixer-los tots.

Per aquesta pregunta s'observa una millora significativa si la comparem amb els resultats del qüestionari inicial, on s'observa un clar increment del coneixement de les famílies en relació a aquest aspecte, sent majoritari el nombre de famílies que coneixen l'origen de "tots" o "alguns" dels productes que se serveixen al menjador enfront d'aquells que ho desconeixen.

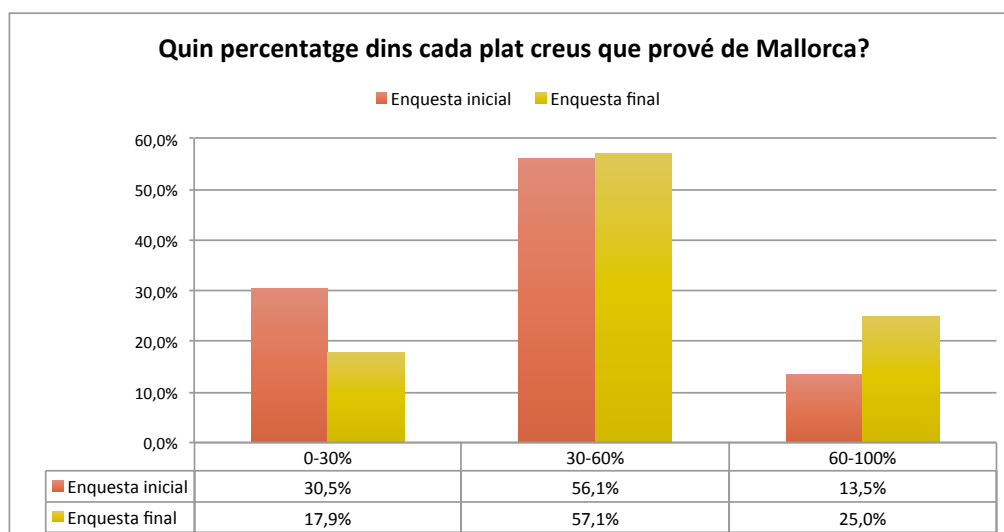


7. A la pregunta: **QUIN PERCENTATGE DINS CADA PLAT CREUS QUE PROVÉ DE MALLORCA?**

Pel que fa als plats del menjador, el 57,1% de les famílies enquestades consideren que entre el 30-60% dels ingredients de cada plat té el seu origen a Mallorca enfront d'un 17,9% de famílies que consideren que aquest percentatge assoleix com a màxim el 30%.

El 25% restant, creu que aquest percentatge és superior al 60%.

Aquestes dades igual que passa en la pregunta anterior, milloren les obtingudes en el qüestionari inicial, incrementant la informació rebuda per part de les famílies en relació a l'origen dels productes utilitzats en el menú escolar.



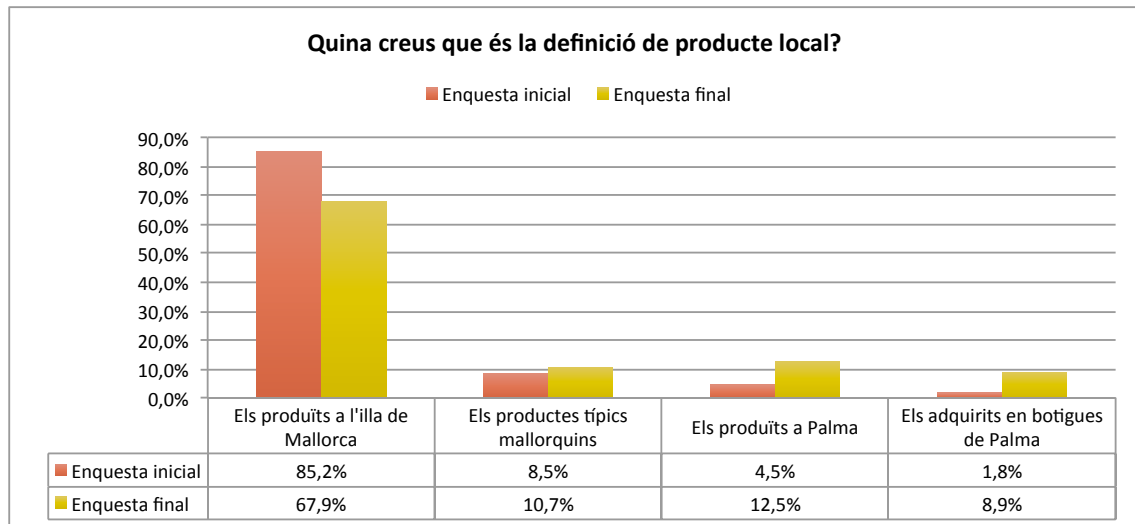
8. A les preguntes: QUINA CREUS QUE ÉS LA DEFINICIÓ DE PRODUCTE LOCAL I PRODUCTE DE TEMPORADA?

El 67,9% de les famílies enquestades van indicar de forma encertada que un **producte local** és aquell que es produeix a l'illa de Mallorca. A aquesta majoria li segueix un 12,5% que indica com a locals aquells productes que es produeixen a Palma i un 10,7% que l'identifica com aquells productes típics mallorquins.

Per contra, tan sols un 8,9% associa aquest terme amb els productes adquirits a les botigues de Palma.

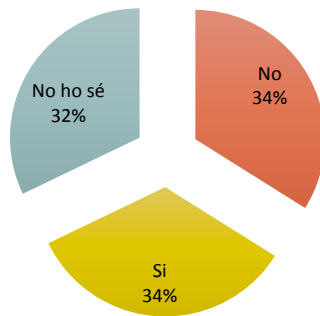
Si observam la comparativa amb els resultats per a ambdós qüestionaris, les dades obtingudes mantenen un patró similar predominant de forma certera la definició de producte local com aquell que es produeix a l'illa de Mallorca.

Respostes	Comparació de resultats	
	Enquesta inicial	Enquesta final
Els produïts a l'illa de Mallorca	190	38
Els productes típics mallorquins	19	6
Els produïts a Palma	10	7
Els adquirits en botigues de Palma	4	5
Total famílies	223	56



Pel que fa a producte de temporada, la definició majoritària obtinguda entre les famílies enquestades es correspon amb "Els productes que de manera natural es troben en el punt de consum" (60,7%), seguit d'"Els productes que venen de les terres de cultiu de Mallorca" (28,6%). Tan sols un 10,7% ha indicat que desconeix el seu significat encara que li agradaria saber-ho.

9. A la pregunta: HEM ELABORAT UNA GUIA PERQUÈ LES FAMÍLIES POGUEU PREPARAR MENÚS SALUDABLES. LA FEIS SERVIR A CASA? En cas afirmatiu, quina valoració en feis? En cas negatiu, selecciona el motiu principal pel qual no feis la guia

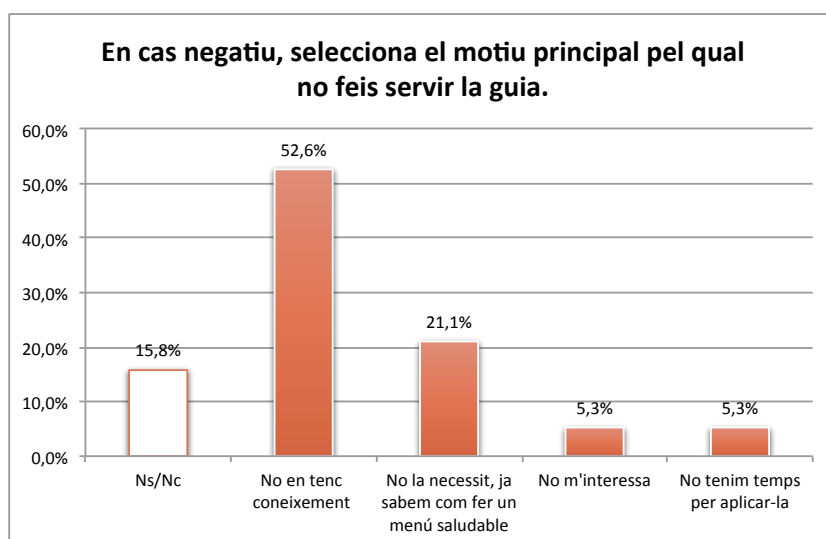


La utilització per part de les famílies enquestades de la guia per preparar menús saludables a casa i que ha estat facilitada al llarg del projecte "Mallorca al plat", ha estat posada en pràctica per part del 34% de les mateixes mentre que la mateixa proporció 34% indica que no l'ha estat d'utilitzant.

Entre aquelles famílies que van respondre afirmativament a aquesta pregunta, s'obté una valoració molt positiva del contingut d'aquesta guia amb una puntuació mitjana de 4,0 sobre 5, per a la qual es recullen les observacions esmentades textualment a continuació:

- *Me gustaría conocer más sobre esta gastronomía.*
- *Ens agradaria que inclogués alguns exemples de receptes també.*

Contràriament, l'absència de coneixement seria el principal motiu que indiquen el 34% de les famílies enquestades per no posar en pràctica aquesta guia.



Les observacions recopilades per a aquesta pregunta s' esmenten textualment a continuació:

- *Crec que no ens l'han donat.*
- *No ha arribat la guia.*
- *No la conec i no me l'han feta arribar.*
- *Dónde se puede encontrar esta guía?*
- *Si se refiere a la propuesta de cena del menú de comedor si la usamos, si es otra guía específica no la conozco .*
- *Me gustaría que me fueran informando de los menus que tienen, sé que está bien pero ellos no me saben explicar que comen cada día.*

10.A la pregunta: VOLS AFEGIR ALGÚN ALTRE COMENTARI?

Tan sols un 19,3 % dels enquestats/des van indicar algun comentari en aquesta pregunta, sent aquests els següents:

- Excelente trabajo.
- Gracias, mi hijo va al comedor y le gusta aunque el no come mucha lechuga y verduras le cuenta mucho.
- Muchas gracias por dar lo mejor a nuestros hijos.
- No creo de haber recibido x email la guía de alimentación.
- Bona feina, gràcies per donar importància en aquest tema cabdal a l'educació de la infància.
- Crec que es podria fer una combinació de primer plat i segon plat un poc més atractiva per als nins. A vegades, els dos plats els troben bons i a vegades, regulars. Puré de verdures o cuinat amb verdures i de segon peix o vedella amb més verdures, crec que es podria combinar millor.
- Cuando algún plato no les ha gustado suele ser algo que en casa tampoco les gusta mucho como las legumbres por ejemplo.
- Agradecer por el buen servicio de comedor que ofrecéis. Estamos agradecidos, tenemos dos hijos en comedor.
- M´agradaria tenir accés a les fitxes tècniques dels plats del menú.

**Reproducció literal de les respostes.*

e. Material de comunicació

Per a la presentació del projecte, tant al centres educatius que hi formen part com al servei de càtering s'elaborà un material de comunicació de presentació del projecte.

Material per a centres educatius:



MALLORCA AL PLAT

MALLORCA AL PLAT neix amb l'objectiu de transformar els menjadors escolars cap a un model basat en el consum de productes ecològics i locals

El projecte és impulsat per la Direcció General de Sobirania Alimentària, amb el finançament de l'Impost de Turisme Sostenible.

Gest Ambiental és l'encarregada de coordinar i liderar el projecte durant la seva execució, acompanyant els centres educatius de primària participants en el procés pilot de transformar els seus menjadors cap a un model basat en el consum de productes ecològics i locals.

TREBALL AMB LES ESCOLES

QÜESTIONARI PER AL CENTRE EDUCATIU*

L'escola aportarà la informació relativa a nombre de comensals (mitjana mensual), la quantitat de producte actual que es consumeix (separat per tipologia de producte), els menús escolars vigents i el sistema de gestió del menjador (preu del menú, personal, equipament de cuina, tipus d'empresa; extern, intern, cuina pròpia, etc).

QÜESTIONARI PER A FAMÍLIES*

L'enquesta per a les famílies anirà destinada a avaluar el grau de satisfacció actual, el coneixement sobre la proveniència dels aliments que es consumeixen en el menjador, la valoració que en fan dels principals objectius que persegueix el programa Mallorca el Plat i la predisposició al canvi de patrons de consum actual cap a un model més sostenible, de proximitat i ecològic.

QÜESTIONARI PER INFANTS USUARIS DE MENJADOR*

L'enquesta destinada als comensals tindrà per objectiu, a part d'avaluar el grau de satisfacció actual, avaluar el grau de coneixement sobre els productes de temporada, els hàbits alimentaris que tenen adquirits i quins aspectes millorarien de la seva experiència diària en el menjador.

*Ho facilita Mallorca el Plat. En cas que el servei de menjador sigui extern és l'empresa la que facilitarà les dades.

G CONSELLERIA
O AGRICULTURA
I PESCA I ALIMENTACIÓ
B DIRECCIÓ GENERAL
POLÍTiques SOBIRANIA
ALIMENTÀRIA



Qué obté l'escola?

1. PROPOSTA DE SUBSTITUCIÓ DE MENÚS

A través del personal tècnic dietista i assessor en salut i benestar farà una proposta de substitució de menús en funció dels canvis a implementar identificats a partir de l'anàlisi de la informació obtinguda en els diferents qüestionaris.

2. PROPOSTA DE MENÚ DOMÈSTIC PEL DINAR I SOPAR

Els usuaris de menjador i els que no ho són podran disposar d'una proposta de menú domèstic pel dinar i sopar. Es divulgarà entre les famílies per facilitar els coneixements per a l'elaboració de plats saludables amb aliments de proximitat a les llars familiars.

3. AVALUACIÓ DE RESULTATS

Una vegada implementat el projecte i en el termini màxim de 3 mesos s'elaborarà un sistema d'avaluació que permeti conèixer el grau d'implementació de les accions planificades i el grau d'acceptació i satisfacció per part dels diferents agents implicats (alumnat, personal de cuina, etc) sobre els aliments i els plats.

COM ES TREBALLARÀ ENTRE ELS MENJADORS I ELS PRODUCTORS

S'ha de coordinar la planificació de la producció necessària per abastir els menús dels menjadors amb els aliments de proximitat proposats.

- a. Planificació dels cultius segons les necessitats dels menjadors. Es farà amb una previsió de 4 mesos d'antelació sempre que sigui possible.
- b. Planificació de la resta d'aliments. Per a la resta d'aliments es planificarà la disponibilitat per a la compra de tot el curs.
- c. Es farà un calendari de les necessitats setmanals de cada grup d'aliments per a cada escola.
- d. Planificació de les compres
- e. S'establirà un sistema de coordinació entre el personal nutricionista i el de cuina de les escoles i els productors i productores amb l'objectiu de per garantir l'abastiment durant el curs per als menús de les escoles. I els productors garantir la venda de la seva producció.
- f. Es disposarà d'una eina informàtica per gestionar i centralitzar les comandes.

Material per a cuines i càterings:



MALLORCA AL PLAT neix amb l'objectiu de transformar els menjadors escolars cap a un model basat en el consum de productes ecològics i locals

El projecte és impulsat per la Direcció General de Sobirania Alimentària, amb el finançament de l'Impost de Turisme Sostenible.

Gest Ambiental és l'encarregada de coordinar i liderar el projecte durant la seva execució, acompanyant els centres educatius de primària participants en el procés pilot de transformar els seus menjadors cap a un model basat en el consum de productes ecològics i locals.

L'escola aportarà la informació relativa a nombre de comensals (mitjana mensual), la quantitat de producte actual que es consumeix (separat per tipologia de producte), els menús escolars vigents i el sistema de gestió del menjador (preu del menú, personal, equipament de cuina, tipus d'empresa; extern, intern, cuina pròpia, etc).

Qué obté l'empresa encarregada del menjador escolar?

1. PROPOSTA DE SUBSTITUCIÓ DE MENÚS. A través del personal tècnic dietista i assessor en salut i benestar farà una proposta de substitució de menús en funció dels canvis a implementar identificats a partir de l'anàlisi de la informació obtinguda en els diferents qüestionaris.
2. SISTEMA DE PLANIFICACIÓ DE LES COMPRES. Sistema de coordinació entre el personal nutricionista i el de cuina de les escoles i els productors i productores amb l'objectiu de per garantir l'abastiment durant el curs per als menús de les escoles. I els productors garantir la venda de la seva producció.
3. EINA INFORMÀTICA. Es disposarà d'una eina informàtica per gestionar i centralitzar les comandes.
4. AVALUACIÓ DE RESULTATS. Una vegada implementat el projecte i en el termini màxim de 3 mesos s'elaborarà un sistema d'avaluació que permeti conèixer el grau d'implementació de les accions planificades i el grau d'acceptació i satisfacció per part dels diferents agents implicats (alumnat, personal de cuina, etc) sobre els aliments i els plats.



MALLORCA AL PLAT

COM ES TREBALLARÀ ENTRE ELS MENJADORS I ELS PRODUCTORS

Coordinació de la planificació de la producció necessària per abastir els menús dels menjadors amb els aliments de proximitat proposats.

- a. Planificació dels cultius segons les necessitats dels menjadors. Es farà amb una previsió de 4 mesos d'antelació sempre que sigui possible.
- b. Planificació de la resta d'aliments. Per a la resta d'aliments es planificarà la disponibilitat per a la compra de tot el curs.
- c. Es farà un calendari de les necessitats setmanals de cada grup d'aliments per a cada escola.
- d. Planificació de les compres. Sistema de coordinació entre el personal nutricionista i el de cuina de les escoles i els productors i productores amb l'objectiu de per garantir l'abastiment durant el curs per als menús de les escoles, i els productors garantir la venda de la seva producció.

Aquesta planificació de les compres segons la disponibilitat dels tipus d'aliments es farà diferenciant els aspectes següents:

- 1) El cultiu amb les explotacions hort fructícoles necessàries per garantir els proveïment per als menús de tot el curs.
- 2) La producció de carn amb el ramaders per garantir el proveïment durant el curs.
- 3) La pesca del peix suficient per mantenir als menús equilibrats durant el curs.
- 4) El subministrament dels aliments necessaris de les indústries agroalimentàries locals durant els curss. S'ha de preveure i coordinar la distribució i la logística per preparar les comandes.

- e. Es disposarà d'una eina informàtica per gestionar i centralitzar les comandes.

EQUIP DE COORDINACIÓ

Creació d'un equip de coordinació integrat per:

- a) Una representació dels 10 productors.
- b) Una representació de les APIMAS de les escoles
- c) Una representació del equip directiu de les escoles
- d) **Una representació del personal responsable dels menjadors de les escoles**
- e) Una representació del contractista.
- f) Una representació designada per la direcció general de Sobirania Alimentària.



G CONSELLERIA
O AGRICULTURA,
I PESCA I ALIMENTACIÓ
B DIRECCIÓ GENERAL
/ POLITIQUES SOBIRANIA
ALIMENTÀRIA

8. ACTUACIONS AMB ELS PRODUCTORS:

a. Creació del grup de coordinació

S'ha creat un grup de coordinació, les funcions principals del qual ha estat coordinar els processos i mecanismes del projecte Mallorca al Plat a Palma, revisar i validar la documentació resultat del desenvolupament del projecte, mobilitzar als diferents agents implicats i difondre els resultats dels processos participatius

La composició de l'equip de coordinació és la que es presenta a continuació:

a) Una representació dels 10 productors.

Tomeu Dalmau (Agrícola Dalmau)

b) Una representació de les APIMAS de les escoles.

Xisca Comas (AMIPA Es Molinar)

c) Una representació del equip directiu de les escoles

Joana M Seguí (Directora CEIP Son Quint)

d) Una representació del personal responsable dels menjadors de les escoles.

Joana Fiol (administració)

e) Una representació del contractista.

Estrella Alba, Maria Colomer i Neus Llïteras

f) Una representació designada per la direcció general de Sobirania Alimentària.

Sr Aram Ortega (Director General) i Sr Josep Rosselló Botey (Tècnic Sobirania Alimentària)

S'ha reunit una vegada durant el desenvolupament del projecte. Les actes de les reunions són les que s'adjunten a continuació:

Acta núm. 1 Reunió grup de coordinació (Mallorca al plat, Palma)

Data: 11/05/23

Assistents:

a) Una representació dels 10 productors.

Tomeu Dalmau (Agricultor Dalmau)

b) Una representació de les APIMAS de les escoles.

Xisca Comas (AMIPA Es Molinar)

c) Una representació del equip directiu de les escoles

Joana M Seguí (Directora CEIP Son Quint)

d) Una representació del personal responsable dels menjadors de les escoles.

Joana Fiol (administració)

e) Una representació del contractista.

Estrella Alba, Maria Colomer i Neus Lliteras

f) Una representació designada per la direcció general de Sobirania Alimentària.

Sr Aram Ortega (Director General) i Sr Josep Rosselló Botey (Tècnic Sobirania Alimentària)

ORDRE DEL DIA

Dijous 11 de maig de 2023

Enllaç a la videocridada: <https://meet.google.com/vka-hjxj-qhn>

10:15h: Salutació del Director General o representant de la Direcció General

10:25h : Presentació dels assistents

10:35h: Introducció al projecte a càrrec de Gest Ambiental

10:45h Intervencions, precs i preguntes

10:50h Comiat (Representant Direcció General)

El Sr Aram Ortega dona la benvinguda als assistents i fa una introducció del projecte Mallorca al Plat.

Es fa una ronda de presentació dels assistents

Gest Ambiental explica el projecte que està desenvolupament. Exposar les escoles que participen, els productors, les actuacions en cada un d'ells i el grau d'execució fins el moment d'aquestes i les conclusions inicials del projecte durant els dos mesos i poc que duu d'execució.

La representant de l'AMIPA demana quin seguiment hi haurà del projecte una vegada acabat el curs escolar.

EL Director General comenta que encara no està decidit. L'objectiu de fer aquesta prova pilot era la de saber que era possible i viable. Els resultats que s'obtinguin serviran per decidir la continuïtat del projecte.

La representant de l'AMIPA demana si entre les dues enquestes que es passaran a les famílies es veuran canvis ja que des del seu punt de vista falta comunicar a les famílies el punt de partida del projecte i cap on es pensa evolucionar.

Maria Colomer explica que a l'hora de fer la proposta de nous menús no s'han produït canvis radicals sinó que s'ha posat en valor el que ja es fa i s'han incorporat variables que fins el moment es coneixien poc o es tenien poc en compte com és l'origen dels productes.

També indica que els canvis que s'han fet han quedat reflectits en els menús però que potser cal explicar-ho més.

El Director General apunta que recullen la proposta d'informar a les famílies del projecte Mallorca al Plat.

Agraeix la implicació de tots els membres del grup de coordinació i es dona per finalitzada la reunió a les 10:50h.

- b. Coordinar la planificació de la producció necessària per abastir els menús dels menjadors amb els aliments de proximitat proposats.

Aquesta coordinació s'ha feta principalment a través de l'aplicació dissenyada i en coordinació amb les nutricionistes del projecte.

A partir del disseny del menú i una vegada comprovat que es donava compliment als requeriments de la proporció de producte local i ecològic, s'obtenien dos resultats importants. El primer era la planificació de compres setmanal i mensual i el segon era la planificació de cultius segons les necessitats dels menjadors.

A continuació es presenta un exemple dels dos resultats:

CONSUM SETMANAL PER FAMÍLIA DE PRODUCTE (KG.)					
	COLEGIO	(Todas)			
	Meses (FECHA MENU)	abr			
	Suma de CANTIDAD COLEGIO (KG.)	SEMANA			
	FAMÍLIA	Setmana 15	Setmana 17	Setmana 18	TOTAL
	0101-Verdura i Hortalissa	232,19	673,41	637,53	1.543,14
	0102-Patata	118,54	217,58	231,87	567,99
	0103-Arròs i pasta	106,20	161,74	176,92	444,85
	0104-Carn	238,06	220,83	167,26	626,14
	0105-Peix i marisc	116,92	297,66	162,73	577,30
	0106-Llegum seca	51,96	62,84	78,84	193,64
	0107-Pa i farina	126,52	225,38	223,60	575,50
	0108-Fruita	183,78	367,55	365,65	916,97
	0109-Ous, llet, iogurt i formatge	112,57	221,70	222,18	556,45
	0110-Conserves	21,95	9,61	16,59	48,16
	0111-Embotit			24,03	24,03
	0112-Oli	31,94	53,24	53,24	138,41
	0113-Congelat			22,32	22,32
	(en blanco)				
	TOTAL	1.340,63	2.511,53	2.382,74	6.234,90

En aquesta taula s'observa com l'aplicació ens proporciona informació sobre la quantitat en kg de producte separat per família de producte que es necessiten setmanalment per poder elaborar el menú planificat.

La taula següent desglossa aquesta informació per tipologia de producte. D'aquesta manera el responsable de compres pot conèixer la quantitat de producte que necessita setmanalment i mensualment i, a més, planificar si la compra la farà de manera setmanal o mensual en funció de la seva preferència o de la seva disponibilitat d'emmagatzemament ja que hi ha productes que permeten la seva conservació durant un període dilatat de temps.

CONSUM SETMANAL PER PRODUCTE					
Meses (FECHA ME) abr					
Suma de CANTIDA		SEMANA			
COD.	PRODUCTE	Setmana 15	Setmana 17	Setmana 18	TOTAL
01010001	ALL	3,11	11,45	6,71	21,28
01010002	PESOLS	11,04			11,04
01010003	JULIVERT	1,49	1,49	3,26	6,24
01010004	ENCIAM	49,11	53,39	8,57	111,07
01010005	TOMÀTIGA	14,61	38,31	29,23	82,15
01010006	CEBA	33,53	102,87	81,03	217,42
01010007	CARABASSÓ		22,41	1,79	24,20
01010008	PORRO	3,74	11,21	14,94	29,88
01010009	COLFLORI	5,36		29,88	35,24
01010010	XAMPINYONS	0,89	0,45	4,75	6,09
01010013	CARABASSA	15,83	49,69	34,51	100,03
01010014	BRÒQUIL		29,88	29,88	59,76
01010015	ESPINACS	9,08	3,22	1,61	13,90
01010016	COGOMBRE		5,98		5,98
01010017	BLAT DE MORO	7,47	5,07	1,34	13,88
01010018	BLEDES	3,21	6,43	7,50	17,14
01010020	MONGETA VERDA		74,70	22,41	97,11
01010021	PEBRE VERMELL	14,94	37,35	11,04	63,33
01010022	LLIMONA			7,31	7,31
01010026	REMOLATXA			5,98	5,98
01020001	PATATA	118,54	217,58	231,87	567,99
01030001	ARRÒS	61,38	66,74	66,74	194,86
01030002	ARRÒS INTEGRAL			12,50	12,50
01040001	POLLASTRE	160,11	97,92	17,86	275,89
01040002	LLOM DE PORC			74,70	74,70
01040005	CARN DE VEDELLA		3,57		3,57
01040006	INDIOT		74,70	74,70	149,40
01050001	PEIX	14,29	12,50	27,44	54,23
01050002	BROU DE PEIX		37,35	44,64	81,99
01050004	GAMBA		22,41	1,49	23,90
01050005	CALAMAR		10,71	3,74	14,45
01050006	MUSCLOS		22,41		22,41
01050008	TONYINA	20,46	5,52		25,98
01050010	SALMÓ	82,17			82,17
01060001	LLENTIES	7,14	7,14	74,37	88,66
01060002	CIGRONS		51,96	4,46	56,43
01060003	MONGETA BLANCA/ FAVA PARADA	44,82			44,82
01070001	PA	122,95	204,92	204,92	532,79
01070002	PA RATLLAT		1,79		1,79
01070003	FARINA	1,79			1,79
01070004	FARINA DE CIURONS	1,79			1,79
01080001	TARONJA	21,88	43,75	21,88	87,50
01080009	ALTRE	87,20	236,60	261,60	585,40
01090001	OUS		63,50	78,44	141,93
01090004	IOGUT	109,00	109,00	109,00	327,00
01090005	FORMATGE		47,06	24,03	71,09
01090006	NATA	3,57			3,57
01100001	OLIVES	5,88	9,61	5,88	21,37
01100002	TOMÀTIGA TRITURADA	16,07		5,36	21,43
01110001	PERNIL			24,03	24,03
01120001	OLI D'OLIVA	31,94	53,24	53,24	138,41
01050013	ALADROC			10,71	10,71
01010029	ALBERGÍNIA		22,41		22,41
01040007	BROU DE CARN		44,64		44,64
01010031	ENCIAM VARIATS	4,29	34,17	78,99	117,44
01060008	FRUITS SECS		3,74		3,74
01070006	GALETA PICADA		18,68	18,68	37,35
01040010	HAMBURGUESES CARN MIXTA	67,23			67,23
01050017	HOKI			74,70	74,70
01130002	MASA PIZZA			22,32	22,32
01010035	MONGETA VERDA CONGELADA	7,47	36,29	37,19	80,95
01050016	PALOMETA		74,70		74,70
01040009	PILOTES DE CARN MIXTA	10,71			10,71
01080003	POMA			7,47	7,47
01050014	RAP		112,05		112,05
01100005	TOMÀTIGA FRITA			5,36	5,36
01010028	TOMÀTIGA SECA	18,68	33,62	85,91	138,20
(en blanco)	(en blanco)				
01080010	FRUITA ECOLOGICA	74,70	87,20	74,70	236,60
01010032	GERMINATS	5,98			5,98
01010036	PASTANAGA	22,37	70,64	133,74	226,75
01090008	OUS PASTEURIZAT		2,14	10,71	12,86
01030006	PASTA INTEGRAL	44,82	95,00	97,68	237,49
01010037	PEBRE VERD		22,41		22,41
TOTAL		1.340,63	2.511,53	2.382,74	6.234,90

La quantitat de producte necessari per fer el menú programat per setmanes i mesos, diferenciat per famílies de producte i per producte concret ens servirà per facilitar a cada productor la quantitat de producte necessari per setmanes i mesos a servir a cada un dels menjadors escolars.

En el cas del cultiu l'aplicació incorpora informació sobre la quantitat i superfície necessària a sembrar per a cada un dels productes. (es desenvolupa en l'apartat següent)

En el cas de la producció de carn, tot i que durant el desenvolupament del projecte no s'ha pogut disposar de producte càrnic local, l'aplicació permet saber la producció de carn que seria necessària. És el mateix cas que passa en el cas del peix.

A més també permet conèixer i quantificar la necessitat de subministrament dels aliments necessaris de les indústries agroalimentàries locals.

Planificació de cultius

En segon lloc, i per tal que el productor compti amb una planificació de cultiu, el dispositiu proporciona una taula resultant d'informació sobre en quin moment de l'any s'ha de produir la sembra i la quantitat necessària de producte que es necessitarà. El temps de cultiu de cada producte s'ha establert en base a la informació facilitada pels productors integrants del projecte.

KG DE PRODUCTE A CULTIVAR PER MES									
PRODUCTOS.PLANIFICA (S/N)		SI							
CANTIDAD PRODUCTO (KG.)		MES							
		2022							
		2023							
PRODUCTE	nov	dic	ene	feb	mar	abr	may	TOTAL	
ALBERGÍNIA				22		5		28	
ALL		21	32	34				88	
API			4					4	
BLEDES				10	18	11		39	
BRÒQUIL				60	30			90	
CARABASSA		100	203	108				411	
CARABASSÓ					64	104	54	222	
CEBA			217	371	260			849	
CIGRONS		56	167	64				287	
COGOMBRE				6	10	15		30	
COLFLORI			35					35	
ENCIAM				111	201	121		432	
ENCIAM VARIATS				117	193	135		445	
ESPINACS				14	25	25		63	
FESOLS			4					4	
JULIVERT				1	9	19	3	33	
LLENTIES			7	89	178	52		326	
MONGETA BLANCA/ FAVA PARADA			45	45	7			97	
MONGETA VERDA					112	69		181	
PASTANAGA		227	337	225				789	
PATATA			568	859	742			2.168	
PEBRE VERD				22	46	43		111	
PEBRE VERMELL			15	63	132	59		269	
PESOLS			11	26				37	
PORRO		4	34	55	85			178	
TOMÀTIGA			15	126	106	89		336	
XAMPINYONS					1	20	43	64	
TOTAL		308	1.584	2.228	1.953	899	589	57	7.617

A més, i en base a les dades de rendiment facilitades pels propis productors del projecte el dispositiu també proporcionarà informació sobre l'extensió òptima de terreny a cultivar (m2) per a cada tipus de producte.

M2 A CULTIVAR PER MES											
PRODUCTOS.PLANIFICA (S/N)		SI									
Suma de M2 A CULTIVAR		Años (FECHA SIEMBRA) (FECHA)									
		2022		2023							
DESCRIPCION PRODUCTO	KG/M2	nov	dic	ene	feb	mar	abr	may			
ALBERGÍNIA	2,05					11		3	14		
ALL	1,015		21	32	34				87		
API	1,69				2				2		
BLEDES	1,85					5	10	6	21		
BRÒQUIL	2,05				29	15			44		
CARABASSA	1,37			73	148	79			300		
CARABASSÓ	2,21						29	47	24	101	
CEBA	3,46			63	107	75			245		
CIGRONS	0,16		353	1.047	397				1.797		
COGOMBRE	2					3	5	7	15		
COLFLORI	1,95			18					18		
ENCIAM	2,465					45	81	49	175		
ENCIAM VARIATS	2,465					48	78	55	181		
ESPINACS	1,85					8	13	13	34		
FESOLS	0,11				41				41		
LLENTIES	0,16			45	554	1.114	325		2.038		
MONGETA BLANCA/ FAVA PARADA	0,11			407	407	65			880		
MONGETA VERDA	1,21						93	57	150		
PASTANAGA	1,88		121	179	120				420		
PATATA	3,3851			168	254	219			641		
PEBRE VERD	1,6					14	29	27	70		
PESOLS	0,9			12	29				41		
PORRO	0,65		6	52	85	131			273		
TOMÀTIGA	2			7	63	53	45		168		
XAMPINYONS	0.15					6	132	287	424		

Tot i que des de la Direcció del contracte s'establia que la planificació dels cultius segons les necessitats dels menjadors s'havia de fer amb una previsió de 4 mesos d'antelació, l'aplicació permet fer-la amb un any d'antelació sempre i quan estigui dissenyat el menú.

El sistema de planificació de compres és l'eina de coordinació entre el personal nutricionista i el de cuina i els productors i productores. Cal dir que aquest sistema de compres possibilita fer una previsió de les necessitats a llarg termini però és necessari un seguiment continu per part del nutricionista sobre la previsió establerta ja que hi pot haver circumstàncies alienes a cap dels agents que facin que en un moment determinat s'hagi de dur a terme la substitució d'un producte per un altre, s'hagi de cercar una alternativa davant una pujada de preu no assumible, etc.

c. Crear o disposar d'una eina informàtica per gestionar i centralitzar les comandes.

S'ha creat una eina informàtica que ha permès la integració de totes les dades originades en el desenvolupament del projecte que, a més, permet gestionar i centralitzar les comandes.

Aquesta aplicació té com a base la següent informació:

a. PRODUCTES

- i. FAMÍLIA : es diferencia entre 12 famílies de productes diferents
- ii. CODIGO PROD : es crea un codi per a cada producte
- iii. LOCAL : es diferencia si el producte és local o no
- iv. ECOLÓGICO : es diferencia si el producte és ecològic o no
- v. COMPUTEN : es diferencia si el producte pot ser local o ecològic
- vi. PLANIFICA (S/N) : es diferencia si forma part de la planificació de cultius o no
- vii. SEMBRAR (DIAS) : dies que s'ha de sembrar abans de poder recol·lectar
- viii. RECOLECCIÓN (QUINCENA) : quinzenes en les quals es pot recol·lectar
- ix. RENDIMIENTO (KG)/M2: superfície necessària a cultivar

b. PLATS

- i. DESCRIPCIÓ PLAT : Nom del plat
- ii. CODIGO PLATO : : Codi que unifica cada plat
- iii. TIPO : diferencia entre plat i postre

c. RECEPTES

- i. DESCRIPCION PLATO : nom del plat
- ii. DESCRIPCION PRODUCTO : ingredients de cada plat
- iii. QUANTITAT : Grams de producte / comensal

d. COL·LEGIS

- i. NOM COL·LEGI : Nom del centre educatiu
- ii. CODI COL·LEGI : codi del centre
- iii. LOCALITAT : municipi o localitat on es situa el centre educatiu
- iv. PAX: nombre de comensals

e. MENÚ COL·LEGI

- i. DATA data
- ii. COL·LEGI centre educatiu
- iii. 1R PLAT recepta que es serveix de primer plat

- iv. 2n PLAT recepta que es serveix de segon plat
- v. POSTRE recepta que es serveix de postre (acostuma a ser un únic producte)

La relació que es produeix entre les diferents bases de dades és la que es reproduïx en l'esquema següent:

A partir de tota aquesta informació l'aplicació ens permet obtenir de manera automàtica les següents taules:



1. MENÚ ESCOLAR MENSUAL.

Per cada mes i centre educatiu i en base a la taula MENÚ COL·LEGIS l'aplicació permet elaborar el calendari per distribuir a les famílies.

MAIG 2023						
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOU	DIVENDRES		
1	2	3	4	5		
No Lectiu	AMANIDA DE PASTA AMB TRUITA RABAS DE CALAMAR ALTRE (FRUITA)	GUISAT DE CIURONS TRUITA DE PATATA I CEBA (FRUITA ECOLOGICA	AMANIDA CESAR PILOTES DE CARN MIXTA ALTRE (FRUITA)	PURÉ DE VERDURES LLUÇ A LA LLIMONA I OGURT		
8	9	10	11	12	3	4
PASTA INTEGRAL NAPOLITANA HOKI/LLUÇ AMB PICADA D'ALL I JULIVERT ALTRE (FRUITA)	CUINAT MONGETES BLANQUES INDIOT AL FORN AMB CEBÀ ALTRE (FRUITA)	ARRÒS SALTAT AMB VERDURES HAMBURGUESEA DE CARN MIXTA FRUITA ECOLOGICA	PASTA INTEGRAL AMB SALSA A LA CARBONARA (M) PEIX A LA PLANXA ALTRE (FRUITA)	FIDEUÀ LLAMPUGA AL FORN ALTRE (FRUITA)		
15	16	17	18	19	0	1
GUISAT DE LLENTIES AMB VERDURES FINGERS DE POLLASTRE FRUITA ECOLOGICA	PASTA INTEGRAL AMB PEBRES RAP AL FORN A LA MARINERA ALTRE (FRUITA)	SOPA DE POLLASTRE (A) TRUITA DE PATATA I CEBÀ (A) ALTRE (FRUITA)	CIURONS TREMPATS AMB PATATA, MONGETA VERDA, PASTANAGA I OU CUIXES POLLASTRE FORN AMB LIMONA I ROMANÍ ALTRE (FRUITA)	PURÉ DE VERDURES (A) RODÓ DE VEDELLA A LA MALLORQUINA ALTRE (FRUITA)		
22	23	24	25	26	7	8
PASTA INTEGRAL AGLIO E OLIO (A) SALSITXES DE PORC FRUITA ECOLOGICA	GUISAT DE CIURONS AMB VERDURES TRUITA DE PATATES ALTRE (FRUITA)	FIDEUÀ DE VERDURES BACALLÀ AL FORN I OGURT	PURÉ DE VERDURES I LLEGUM (A) PITERA DE POLLASTRE AMB CEBA ALTRE (FRUITA)	ARRÒS A LA MILANESA/ AMB SALSETA PALOMETA AL FORN ALTRE (FRUITA)		
29	30	31				
PURÉ DE VERDURES I LLEGUM (A) LLIBRET INDIOT AMB CUIXOT I FORMATGE ALTRE (FRUITA)	PASTA INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀTIGA I VERDURES LLUÇ AL FORN AMB PICADA I OGURT	ARRÒS CALDÓS DE PEIX/ARRÒS SEC DE PEIX CUIXES POLLASTRE FORN AMB LIMONA I ROMANÍ FRUITA ECOLOGICA				

2. MENSUAL

Proporció de producte local i ecològic que es consumeix per mes i per total anual

- Producte local

% PRODUCTE LOCAL MESES v				
	+ abr	+ may	+ jun	TOTAL
PRODUCTE LOCAL v				
NO	29,85%	30,49%	29,57%	30,02%
SI	70,15%	69,51%	70,43%	69,98%
TOTAL	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%

- Producte ecològic

% PRODUCTE ECOLOGIC MESES v				
	+ abr	+ may	+ jun	TOTAL
PRODUCTE ECOLOGIC v				
NO	77,71%	75,96%	79,45%	77,55%
SI	22,29%	24,04%	20,55%	22,45%
TOTAL	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%

3. PLANIFICACIÓ COMPRES

Quantitat de producte necessari per fer el menú programat per setmanes i mesos, diferenciat per famílies de producte i per producte concret. Aquesta informació la podem obtenir per cada una de les escoles integrants del projecte, per totes juntes o per una selecció d'aquestes.

Aquesta planificació servirà per facilitar a cada productor per tal que pugui estimar la quantitat de producte necessari per setmanes i mesos a servir a cada un dels menjadors escolars.

Suma de CANTIDAD COLEGIO (KG.)	SEMANA ▼			
FAMILIA ▼	Setmana 15	Setmana 17	Setmana 18	TOTAL
0101-Verdura i Hortalissa	232,19	673,41	637,53	1.543,14
0102-Patata	118,54	217,58	231,87	567,99
0103-Arròs i pasta	106,20	161,74	176,92	444,85
0104-Carn	238,06	220,83	167,26	626,14
0105-Peix i marisc	116,92	297,66	162,73	577,30
0106-Llegum seca	51,96	62,84	78,84	193,64
0107-Pa i farina	126,52	225,38	223,60	575,50
0108-Fruita	183,78	367,55	365,65	916,97
0109-Ous, llet, iogurt i formatge	112,57	221,70	222,18	556,45
0110-Conserves	21,95	9,61	16,59	48,16
0111-Embotit			24,03	24,03
0112-Oli	31,94	53,24	53,24	138,41
0113-Congelat			22,32	22,32
(en blanco)				
TOTAL	1.340,63	2.511,53	2.382,74	6.234,90

Llistat de productes necessaris (per mesos, per setmanes o acumulat per el període desitjat)

CONSUM SETMANAL PER PRODUCTE						
Meses (FECHA ME)abr		▼				
Suma de CANTIDA		SEMANA				
COD.	PRODUCTE	Setmana 15	Setmana 17	Setmana 18	TOTAL	
01010001	ALL	3,11	11,45	6,71	21,28	
01010002	PESOLS	11,04			11,04	
01010003	JULIVERT	1,49	1,49	3,26	6,24	
01010004	ENCIAM	49,11	53,39	8,57	111,07	
01010005	TOMÀTIGA	14,61	38,31	29,23	82,15	
01010006	CEBA	33,53	102,87	81,03	217,42	
01010007	CARABASSÓ		22,41	1,79	24,20	
01010008	PORRO	3,74	11,21	14,94	29,88	
01010009	COLFLORI	5,36		29,88	35,24	
01010010	XAMPINYONS	0,89	0,45	4,75	6,09	
01010013	CARABASSA	15,83	49,69	34,51	100,03	
01010014	BRÒQUIL		29,88	29,88	59,76	
01010015	ESPINACS	9,08	3,22	1,61	13,90	
01010016	COGOMBRE		5,98		5,98	
01010017	BLAT DE MORO	7,47	5,07	1,34	13,88	
01010018	BLEDES	3,21	6,43	7,50	17,14	
01010020	MONGETA VERDA		74,70	22,41	97,11	
01010021	PEBRE VERMELL	14,94	37,35	11,04	63,33	
01010022	LLIMONA			7,31	7,31	
01010026	REMOLATXA			5,98	5,98	
01020001	PATATA	118,54	217,58	231,87	567,99	
01030001	ARRÒS	61,38	66,74	66,74	194,86	
01030002	ARRÒS INTEGRAL			12,50	12,50	
01040001	POLLASTRE	160,11	97,92	17,86	275,89	
01040002	LLOM DE PORC			74,70	74,70	
01040005	CARN DE VEDELLA		3,57		3,57	
01040006	INDIOT		74,70	74,70	149,40	
01050001	PEIX	14,29	12,50	27,44	54,23	
01050002	BROU DE PEIX		37,35	44,64	81,99	
01050004	GAMBA		22,41	1,49	23,90	
01050005	CALAMAR		10,71	3,74	14,45	
01050006	MUSCLOS		22,41		22,41	
01050008	TONYINA	20,46	5,52		25,98	
01050010	SALMÓ	82,17			82,17	
01060001	LLENTIES	7,14	7,14	74,37	88,66	
01060002	CIGRONS		51,96	4,46	56,43	
01060003	MONGETA BLANCA/ FAVA PARADA	44,82			44,82	
01070001	PA	122,95	204,92	204,92	532,79	
01070002	PA RATLLAT		1,79		1,79	
01070003	FARINA	1,79			1,79	
01070004	FARINA DE CIURONS	1,79			1,79	
01080001	TARONJA	21,88	43,75	21,88	87,50	
01080009	ALTRE	87,20	236,60	261,60	585,40	
01090001	OUS		63,50	78,44	141,93	
01090004	IOGUT	109,00	109,00	109,00	327,00	
01090005	FORMATGE		47,06	24,03	71,09	
01090006	NATA	3,57			3,57	
01100001	OLIVES	5,88	9,61	5,88	21,37	
01100002	TOMÀTIGA TRITURADA	16,07		5,36	21,43	
01110001	PERNIL			24,03	24,03	
01120001	OLI D'OLIVA	31,94	53,24	53,24	138,41	
01050013	ALADROC			10,71	10,71	
01010029	ALBERGÍNIA		22,41		22,41	
01040007	BROU DE CARN		44,64		44,64	
01010031	ENCIAM VARIATS	4,29	34,17	78,99	117,44	
01060008	FRUITS SECS		3,74		3,74	
01070006	GALETA PICADA		18,68	18,68	37,35	
01040010	HAMBURGUESES CARN MIXTA	67,23			67,23	
01050017	HOKI			74,70	74,70	
01130002	MASA PIZZA			22,32	22,32	
01010035	MONGETA VERDA CONGELADA	7,47	36,29	37,19	80,95	
01050016	PALOMETA		74,70		74,70	
01040009	PILOTES DE CARN MIXTA	10,71			10,71	
01080003	POMA			7,47	7,47	
01050014	RAP		112,05		112,05	
01100005	TOMÀTIGA FRITA			5,36	5,36	
01010028	TOMÀTIGA SECA	18,68	33,62	85,91	138,20	
(en blanco)	(en blanco)					
01080010	FRUITA ECOLÒGICA	74,70	87,20	74,70	236,60	
01010032	GERMINATS	5,98			5,98	
01010036	PASTANAGA	22,37	70,64	133,74	226,75	
01090008	OUS PASTEURIZAT		2,14	10,71	12,86	
01030006	PASTA INTEGRAL	44,82	95,00	97,68	237,49	
01010037	PEBRE VERD		22,41		22,41	
TOTAL		1.340,63	2.511,53	2.382,74	6.234,90	

4. KG CULTIU:

Necessitat de producte per mesos segons el temps necessari de cultiu. Pot diferenciar-se per mes i per centre educatiu.

KG DE PRODUCTE A CULTIVAR PER MES									
PRODUCTOS.PLANIFICA (S/N)	SI								
CANTIDAD PRODUCTO (KG.)	MES								
	2022								
	2023								
PRODUCTE	nov	dic	ene	feb	mar	abr	may		TOTAL
ALBERGÍNIA				22	5				28
ALL		21	32	34					88
API				4					4
BLEDES				10	18	11			39
BRÒQUIL				60	30				90
CARABASSA		100	203	108					411
CARABASSÓ					64	104	54		222
CEBA		217	371	260					849
CIGRONS		56	167	64					287
COGOMBRE				6	10	15			30
COLFLORI		35							35
ENCIAM				111	201	121			432
ENCIAM VARIATS				117	193	135			445
ESPINACS				14	25	25			63
FESOLS			4						4
JULIVERT				1	9	19	3		33
LLENTIES		7	89	178	52				326
MONGETA BLANCA/ FAVA PARADA		45	45	7					97
MONGETA VERDA					112	69			181
PASTANAGA		227	337	225					789
PATATA		568	859	742					2.168
PEBRE VERD				22	46	43			111
PEBRE VERMELL		15	63	132	59				269
PESOLS		11	26						37
PORRO		4	34	55	85				178
TOMÀTIGA		15	126	106	89				336
XAMPINYONS				1	20	43			64
TOTAL		308	1.584	2.228	1.953	899	589	57	7.617

*Normalment els llegums per gra (cigró, fava mongeta, Llentia) tenen un cicle que no permet esglaonar gaire i només es fa una collita per any (sempre a la tardor i collita a principis d'estiu) i es conserven fàcilment secs.

Totalitat de producte necessari per un any. Es pot diferenciar per centre educatiu.

PRODUCTOS.PLANIFICA (S/N)	SI	
Etiquetas de fila		Suma de CANTIDAD COLEGIO (KG.)
ALBERGÍNIA		28
ALL		88
API		4
BLEDES		39
BRÒQUIL		90
CARABASSA		411
CARABASSÓ		222
CEBA		849
CIGRONS		287
COGOMBRE		30
COLFLORI		35
ENCIAM		432
ENCIAM VARIATS		445
ESPINACS		63
FESOLS		4
JULIVERT		33
LLENTIES		326
MONGETA BLANCA/ FAVA PARADA		97
MONGETA VERDA		181
PASTANAGA		789
PATATA		2.168
PEBRE VERD		111
PEBRE VERMELL		269
PESOLS		37
PORRO		178
TOMÀTIGA		336
XAMPINYONS		64
Total general		7.617

5. M² CULTIU

Superfície a cultivar mensual segons la necessitat de producte (m2)

La informació es pot proporcionar per mes, per centre educatiu, per una selecció de centres o per tots els centres integrants en el projecte.

M2 A CULTIVAR PER MES										
PRODUCTOS.PLANIFICA (S/N)	SI	▼								
Suma de M2 A CULTIVAR			Años (FECHA SIEMBRA) ▼ (FECHA SIEMBRA) ▼ 2022 2023							
DESCRIPCION PRODUCTO	KG/M2	▼	nov	dic	ene	feb	mar	abr	may	TOTAL
ALBERGÍNIA	2,05						11		3	14
ALL	1,015		21	32	34					87
API	1,69				2					2
BLEDES	1,85					5	10	6		21
BRÒQUIL	2,05				29	15				44
CARABASSA	1,37			73	148	79				300
CARABASSÓ	2,21						29	47	24	101
CEBA	3,46			63	107	75				245
CIGRONS	0,16		353	1.047	397					1.797
COGOMBRE	2					3	5	7		15
COLFLORI	1,95			18						18
ENCIAM	2,465					45	81	49		175
ENCIAM VARIATS	2,465					48	78	55		181
ESPINACS	1,85					8	13	13		34
FESOLS	0,11				41					41
LLENTIES	0,16			45	554	1.114	325			2.038
MONGETA BLANCA/ FAVA PARADA	0,11			407	407	65				880
MONGETA VERDA	1,21						93	57		150
PASTANAGA	1,88		121	179	120					420
PATATA	3,3851			168	254	219				641
PEBRE VERD	1,6					14	29	27		70
PESOLS	0,9			12	29					41
PORRO	0,65		6	52	85	131				273
TOMÀTIGA	2			7	63	53	45			168
XAMPINYONS	0,15					6	132	287		424

- d. Verificar i documentar a cada una de les explotacions agràries participants les qualitats dels productes cultivats o del bestiar criat subministrat a les escoles, i verificar que es compleixen les previsions de subministrament.

El sistema de planificació de compres és l'eina de coordinació entre el personal nutricionista i el de cuina i els productors i productores. Cal dir que aquest sistema de compres possibilita fer una previsió de les necessitats a llarg termini però és necessari un seguiment continu per part del nutricionista sobre la previsió establerta ja que hi pot haver circumstàncies alienes a cap dels agents que facin que en un moment determinat s'hagi de dur a terme la substitució d'un producte per un altre, s'hagi de cercar una alternativa davant una pujada de preu no assumible, etc.

Una vegada ha estat en ple funcionament el projecte i els productors ja subministrem els seus productes a les escoles, s'ha verificat el subministrament d'acord amb les previsions fetes inicialment.

Aquesta verificació es documenta a través d'un check list que elabora l'aplicació a partir de la llista de compra.

En aquest llistat s'indica el proveïdor o proveïdors dels productes i es verifica amb el càtering que s'ha dut a terme el subministrament

VERIFICACIÓ
PRODUCTES

SUBMINISTRAMENT

Meses (FECHA
MENU) may

Suma de CANTIDAD COLEGIO (KG.)		SEMA NA	PROVEÏDOR					Confirmació					Observacions /incidències
COD.	PRODUCTE	S 19	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	
01010001	ALL	0,305	7					☒	☐	☐	☐	☐	
01010002	PESOLS	3,041	6	7				☒					
01010003	JULIVERT	0,684	7	8	9						☒		
01010004	ENCIAM	27,36	8					☒					
01010005	TOMÀTIGA	60,77	6					☒					
01010006	CEBA	19,58	7					☐					
01010007	CARABASSÓ	6,064	7					☐					
01010008	PORRO	6,052	7					☐					
01010011	PASTANAGA	3,009	7					☒					

01010012	COL	3,009	7					☐					
01010013	CARABASSA	15,04	6					☒					
01010014	BRÒQUIL	5,928	6					☐					
01010016	COGOMBRE	3,041	6					☐					

C) ACTUACIONS AMB TERCERS:

a. Video del projecte Mallorca al plat

S'ha elaborat un vídeo resum que explica els objectius, execució i resultats del projecte, en català i adaptat per divulgar a les escoles de gairebé 10 minuts de durada i, a més, s'ha fet una versió curta per divulgar a través de les xarxes socials de menys de 2 minuts

A mode d'exemple adjuntam algunes imatges dels vídeo elaborat.







SEGUIMENT DEL PROJECTE:

Durant el desenvolupament del projecte s'han dut a terme una sèrie de reunions de seguiment amb la direcció general del contracte amb l'objectiu d'establir un canal de comunicació entre la direcció del contracte i Gest Ambiental.

S'han celebrat un total de 2 reunions de seguiment, a part de les reunions de coordinació ja esmentades.

S'incorpora a la present memòria els ordres del dia i els acords de les reunions.

Data: 3/4/23

Reunió seguiment núm. 1:

ORDRE DEL DIA

PALMA

1. Relació d'escoles que participaran en el projecte de Palma
2. Relació de productors
3. Guia per famílies. Distribució a partir 17 d'abril
4. Calendari d'actuació amb les escoles
 - a. Estudi de necessitats pels menjadors

Fins 3 d'abril: qüestionaris

A partir 11 d'abril: anàlisi resultats

- b. Proposta de substitució dels menús vigents per menús escolars

Fet. S'implantaran a partir 1 d'abril

- c. Proposta de menú domèstic de dinar i sopar

Fets. S'implantaran a partir 1 d'abril

- d. Maig-juny 2023. QÜESTIONARI DE SEGUIMENT. PENDENT

5. Calendari d'actuacions amb els productors
 - a. Proposta d'equip de coordinació. PROPOSAR DIA PER CONVOCAR
 - b. Coordinació planificació de la producció necessària. EN CURS
 - c. Programa o eina informàtica. EN CURS

PLANIFICACIÓ

PALMA

ACTUACIÓ Mes	Mes						
	GEN	FEB	MAR	ABR	MAI	JUN	
	1	2	3	4	5	6	
ACTUACIONS AMB LES ESCOLES							
1.1. Proposta d'enquesta							FET
1.2. Obtenció de dades							FET
1.3. Realització d'enquestes							FET
1.4. Redacció estudi							PENDENT
2.1. Elaboració de la proposta de substitució							FET
2.2. Pla d'acció d'implantació							FET
3.1 Elaboració de la proposta de menú domèstic							FET
3.2. Divulgació							EN CURS
4. Seguiment del grau d'execució							EN CURS

ESCOLES QUE PARTICIPARAN EN EL PROYECTO MALLORCA AL PLAT.

PALMA

1. CEIP Escola Graduada - ceipescolagraduada@educaib.eu 971 725806
2. CEIP Jaume I - ceipreijaumei@educaib.eu 971 731339
3. CEIP Rafal Nou - ceiprafalnou@educaib.eu 971 476991
4. CEIP Jafuda Cresques - ceipjafudacresques@educaib.eu 971 274164
5. CEIP Son Ferriol - ceipsonferriol@educaib.eu 971 42 79 03
6. CEIP Son Quint ceipsonquint@educaib.eu i escolasonquint@gmail.com 971702019
7. CEIP Es Molinar secretaria@ceipesmolinar.cat
8. Col·legi Pedro Poveda direccio@cpedropoveda.org 971 47 40 96

Municipi	Centre educatiu	Alumnes	Servei menjador (estimació)	GESTIÓ DEL MENJADOR
Palma	CEIP Escola Graduada			Can Arabí
Palma	CEIP Jaume I	375	97	Can Arabí
Palma	CEIP Rafal Nou	432	100	Can Arabí
Palma	CEIP Jafuda Cresques	400	105	Can Arabí
Palma	CEIP Son Ferriol	465	170	Can Arabí
Palma	CEIP Son Quint	258	60	Can Arabí
Palma	CEIP Es Molinar	398	125	Cuina pròpia
Palma	Col·legi Pedro Poveda	342	100	Can Arabí
Palma				
TOTAL		2.670	757	

PROPOSTA DE PRODUCTORS

Fruita - van a mercapalma i compren a tots aquests - segons millors preus

- Pollentia
- **Viuda Serra** (taronges, patata i ceba)

Verdura fresca -

- **Dalmau** - es un pagés, l'únic que fa factura dels pagesos m'han dit -

Carn fresca:

- **Ramaders agrupats** hamburgueses
- **Germanes Buades vedella**

Pa dels 2 forns de Binissalem

Producte ecològic a **Va de bio**

PROPOSTA D'EQUIP DE COORDINACIÓ (Palma)

- a) Una representació dels 10 productors.
- b) Una representació de les APIMAS de les escoles
- c) Una representació del equip directiu de les escoles
- d) Una representació del personal responsable dels menjadors de les escoles
- e) Una representació del contractista.
- f) Una representació designada per la direcció general de Sobirania Alimentària.

Data: 17/5/23

Reunió seguiment núm. 2:

ORDRE DEL DIA

PALMA

1. Relació d'escoles que participaran en el projecte de Palma
2. Relació de productors
3. Guia per famílies.
4. Calendari d'actuació amb les escoles
 - a. Estudi de necessitats pels menjadors

Comensals: 76 respostes

Famílies: 222 respostes

- b. Proposta de substitució dels menús vigents per menús escolars

IMPLANTATS A PARTIR 1/04

- c. Proposta de menú domèstic de dinar i sopar

IMPLANTATS A PARTIR 1/04

- d. Maig-juny 2023. QÜESTIONARI DE SEGUIMENT. PENDENT VALIDACIÓ

5. Calendari d'actuacions amb els productors
 - a. Proposta d'equip de coordinació. CONVOCADA REUNIÓ
 - b. Coordinació planificació de la producció necessària. EN CURS
 - c. Programa o eina informàtica. EN CURS
6. Accions de comunicació

PLANIFICACIÓ

PALMA

ACTUACIÓ Mes	Mes						
	GEN	FEB	MAR	ABR	MAI	JUN	
	1	2	3	4	5	6	
ACTUACIONS AMB LES ESCOLES							
1.1. Proposta d'enquesta							FET
1.2. Obtenció de dades							FET
1.3. Realització d'enquestes							FET
1.4. Redacció estudi							EN CURS
2.1. Elaboració de la proposta de substitució							FET
2.2. Pla d'acció d'implantació							FET
3.1 Elaboració de la proposta de menú domèstic							FET
3.2. Divulgació							FET
4. Seguiment del grau d'execució							FET
5. Creació de l'equip de coordinació							FET
6. Convocar, dinamitzar i documentar les reunions periòdiques de l'equip de coordinació							FET
7. Planificació de cultius							EN CURS
8. Planificació de compres							EN CURS
9. Creació d'eina informàtica per centralització i gestió de compres							EN CURS
10. Memòria de les actuacions							
11. Vídeo resum							

ESCOLES QUE PARTICIPARAN EN EL PROYECTO MALLORCA AL PLAT.

PALMA

1. CEIP Escola Graduada - ceipescolagraduada@educaib.eu 971 725806
2. CEIP Jaume I - ceipreijaumei@educaib.eu 971 731339
3. CEIP Rafal Nou - ceiprafalnou@educaib.eu 971 476991
4. CEIP Jafuda Cresques - ceipjafudacresques@educaib.eu 971 274164
5. CEIP Son Ferriol - ceipsonferriol@educaib.eu 971 42 79 03
6. CEIP Son Quint ceipsonquint@educaib.eu i escolasonquint@gmail.com 971702019
7. CEIP Es Molinar secretaria@ceipesmolinar.cat
8. Col·legi Pedro Poveda direccio@cpedropoveda.org 971 47 40 96
9. CEIP El Terreno ceipelterreno@educaib.eu 971455075

Municipi	Centre educatiu	Alumnes	Servei menjador (estimació)	GESTIÓ DEL MENJADOR
Palma	CEIP Escola Graduada	395	85	Can Arabí
Palma	CEIP Jaume I	375	97	Can Arabí
Palma	CEIP Rafal Nou	432	100	Can Arabí
Palma	CEIP Jafuda Cresques	400	105	Can Arabí
Palma	CEIP Son Ferriol	465	170	Can Arabí
Palma	CEIP Son Quint	258	60	Can Arabí
Palma	CEIP Es Molinar	398	125	Cuina pròpia
Palma	Col·legi Pedro Poveda	342	100	Can Arabí
Palma	CEIP El Terreno	150	30	Can Arabí
TOTAL		3.315	842	Can Arabí

PROPOSTA DE PRODUCTORS

Ecològics

- Va de Bio

Carn

- Ramaders agrupats
- *Germanes Buades - Una petita part de vedella*

Vegetals no ecològics

- Agrícola Dalmau
- VIuda Serra
- Palmafruit
- Pollentia
- Agroilla

Ous

- Avícola Ballester

Pa

- Forn de Cas Soper - Binissalem
- Pans Semar
- La Deliciosa - Marratxí

PROPOSTA D'EQUIP DE COORDINACIÓ (Palma)

a) Una representació dels 10 productors.

Tomeu Dalmau (Agrícola Dalmau)

b) Una representació de les APIMAS de les escoles.

Xisca Comas (AMIPA Es Molinar)

c) Una representació del equip directiu de les escoles

Joana M Seguí (Directora CEIP Son Quint)

d) Una representació del personal responsable dels menjadors de les escoles.

Joana Fiol (administració)

e) Una representació del contractista.

Estrella Alba, Maria Colomer i Neus Lliteras

f) Una representació designada per la direcció general de Sobirania Alimentària.

Sr Aram Ortega (Director General) i Sr Josep Rosselló Botey (Tècnic Sobirania Alimentària)

CONCLUSIONS FINALS

Les conclusions del projecte elaborades per Gest Ambiental s'estructuren en base a les diferents parts integrants del projecte.

Centres educatius

- Valoren positivament el projecte
- Mallorca al plat s'integra perfectament en el projecte educatiu de centre
- No suposa pels centres educatius un esforç significatiu la seva participació en el projecte
- No han registrat queixes de les famílies per formar part de Mallorca al plat
- No han registrat incidències en el servei de menjador del seu centre educatiu

Famílies

- Inicialment els preocupa que el projecte Mallorca al plat pogués suposar servir menús que agradessin menys als seus fills però una vegada implantat el projecte aquest temor s'ha dissipat
- Valoren positivament el projecte i el disposar d'eines que els ajudin a menjar de manera més saludable
- Mostres en general una satisfacció molt alta del servei de menjador escolar
- No totes les famílies estan sensibilitzades amb el tema de l'alimentació saludable. Per una part d'aquestes és més important que el seu fill o filla mengin molt a no que aprenguin a menjar de manera saludable.
- La baixa participació en els qüestionaris finals fa que el seguiment de la implantació del projecte no pugui ser del tot acurada. Es considera que el termini de 3 setmanes i recordatoris setmanals ha estat suficient. No es detecta la causa de la baixa participació.

Comensals

- Tenen curiositat per tastar productes nous
- El canvi de menús ha estat percebut però la valoració, en general, es positiva. Es va procurar en tot moment que no hi hagués un canvi dràstic a mig curs.
- Coneixen la necessitat de consumir verdures i fruites per dur a terme una vida saludable.
- Els comensals que són usuaris habituals del servei de menjador des d'edats primerenques accepten millor la introducció de productes nous i consumeixen de bon gust verdura, fruita i llegums. El procés d'introducció de productes que acostumen a agradar menys és més satisfactori quan més prest s'iniciï.
- La baixa participació en els qüestionaris finals fa que el seguiment de la implantació del projecte no pugui ser del tot acurada. Es considera que el

termini de 3 setmanes i recordatoris setmanals ha estat suficient. No es detecta la causa de la baixa participació.

Personal nutricionista

- La feina d'equip i la bona disposició de les empreses de cuina han estat clau per dur a terme el projecte, mostrant-se sempre molt col·laboratives i acceptant molt bé els canvis proposats.
- El nutricionista necessita poder treballar amb un calendari de producte de temporada del pagès de Mallorca, per poder incorporar el producte de proximitat i planificar els menús de manera anual.
- Donar visibilitat al producte i les accions de comunicació són fonamentals perquè es pugui valorar la feina per part de famílies i centres.
- És recomanable que es puguin fer accions educatives tant a infants, famílies i personal de menjador per augmentar l'alfabetització alimentària, de manera que els projectes d'alimentació saludable i sostenible ajudin a crear patrons alimentaris alineats amb els objectius del projecte.

Productors

- El nombre de comensals del servei de menjador que han format part del projecte no arriba als 900. És una quantitat important però no excessiva, fet que fa que l'abastiment sempre estigui garantit per part dels productors
- El projecte Mallorca al plat ha permès la introducció de nous cultius per alguns dels productors del projecte, especialment al referit al tema de llegums. Aquest fet ha estat possible perquè es coneix la necessitat i la comercialització està garantida.
- El requeriment per part dels menjadors de productes comuns fa que sigui molt més fàcil l'abastiment.
- A més, que la demanda de productes es concentri en els mesos de l'any on l'activitat turística és menor fa que el productor pugui comercialitzar producte durant tot l'any.
- El consum de producte de temporada ajuda a combatre la pujada de preus generalitzada, ja que es pot disposar de producte local a preus molt competitius.

Cuiners - empreses

- La predisposició als canvis i a millorar el servei ha estat total en tot moment
- El preu és una limitació important a l'hora de decidir la compra de producte així com també el rendiment del producte quan és ecològic.
- La preocupació per la qualitat del producte servit és significativa però també ho és el grau de satisfacció dels comensals
- Les incidències del dia a dia es contraresten amb una bona xarxa de productors

- El contacte directe i diari amb el personal nutricionista ha estat fonamental per desenvolupar el projecte. La continuïtat del projecte queda compromesa a poder mantenir aquest contacte diari, sinó no es veu viable.

Annex I: Qüestionaris per a comensals i famílies inicials i finals.

Escoles de Palma. Qüestionari per comensals. Colegios de Palma. Cuestionario para comensales

Durant aquest curs escolar Gest Ambiental durà a terme la gestió del projecte "Mallorca al plat" impulsat per la Direcció General de Sobirania Alimentària, on acompanyarem centres educatius de Palma en el procés de transformar els seus menjadors cap a un model basat en el consum de productes locals i ecològics.

La finalitat d'aquest qüestionari és aconseguir informació a l'inici del projecte "Mallorca al plat" per poder fer un seguiment de l'acceptació del projecte, comparant les dades amb una altra enquesta que s'enviarà a final del projecte.

Durante este curso escolar Gest Ambiental llevará a cabo la gestión del proyecto "Mallorca al plat" impulsado por la Dirección General de Soberanía Alimentaria, en el que acompañaremos a centros educativos de Palma en el proceso de transformar sus comedores hacia un modelo basado en el consumo de productos locales y ecológicos. La finalidad de este cuestionario es conseguir información al inicio del proyecto "Mallorca al plat" para poder hacer un seguimiento de la aceptación del proyecto, comparando los datos con otra encuesta que se mandará al finalizar el proyecto.

* Indica que la pregunta es obligatoria

1. 1. Quina és la teva escola? /¿Cuál es tu centro educativo? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ CEIP Escola Graduada
- ☐ CEIP Jaume I
- ☐ CEIP Rafal Nou
- ☐ CEIP Jafudà Cresques
- ☐ CEIP Son Ferriol
- ☐ CEIP Molinar
- ☐ CEIP Son Quint
- ☐ Col·legi Pedro Poveda
- ☐ CEIP El Terreno

2. 2. A quin curs vas? / ¿A que curso vas? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ 4t d'infantil / 4º infantil
- ☐ 5è d'infantil / 5º infantil
- ☐ 6è d'infantil / 6º infantil
- ☐ 1r primària / 1º primaria
- ☐ 2n primària / 2º primaria
- ☐ 3r primària / 3º primaria
- ☐ 4t primària / 4º primaria
- ☐ 5è primària / 5º primaria
- ☐ 6è primària / 6º primaria

3. 3. Cada quan quedes a menjador? / ¿Con que frecuencia te quedas a comedor? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Cada dia / Cada día
- ☐ Una setmana si i l'altra no / Una semana si y la otra no
- ☐ Alguns dies / Algunos días
- ☐ Otro: _____

4. 4. Normalment, com trobes el menú de l'escola? / ¿Normalmente como es el menú del colegio? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Molt bo / Muy bueno
- ☐ Bé, bastant bo / Bien, bastante bueno
- ☐ Normal / Normal
- ☐ Dolent / Malo
- ☐ Otro: _____

5. 5. Quins són els plats que t'agraden més? / ¿Cuáles son los platos que más te gustan? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ La pasta, sopa o arròs / La pasta, sopa y arroz
- ☐ La carn / La carne
- ☐ El peix / El pescado
- ☐ Els llegums / Las legumbres
- ☐ Tots els que tenen verdura / Todos los que tienen verdura

6. 6. Quan no t'agrada un plat del menú, quins solen ser els principals motius? / Cuando no te gusta un plato del menú ¿Cuáles suelen ser los motivos principales? *

Selecciona todos los que correspondan.

- ☐ Fet amb poca dedicació / Hecho con poca dedicación
- ☐ Presència de verdures / Presencia de verduras
- ☐ Temperatura poc adequada / Temperatura poco adecuada
- ☐ Mala presentació / Mala presentación
- ☐ Receptes noves / Recetas nuevas
- ☐ Ingredients poc gustosos / Ingredientes poco gustosos
- ☐ Otro: _____

7. 7. Quina creus que és la definició d'aliment de temporada? / ¿Cuál crees que es la definición de alimento de temporada? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Els productes que venen de les terres de cultiu de Mallorca / Los productos que vienen de las tierras de cultivo de Mallorca
- ☐ Els productes que de manera natural es troben en el punt òptim de consum / Los productos que de manera natural se encuentran en su punto óptimo de consumo
- ☐ Els productes que trobam en el mercat / Los productos que encontramos en el mercado
- ☐ Els productes que només es poden comprar en el supermercat / Los productos que sólo pueden comprarse en el supermercado
- ☐ No ho sé, però m'agradaria saber-ho / No lo sé pero me gustaría saberlo

8. 8. I la definició de producte local? / ¿Y la definición de producto local? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Els produïts a l'illa de Mallorca / Los producidos en Mallorca
- ☐ Els produïts a Palma / Los producidos en Palma
- ☐ Els adquirits en botigues de Palma / Los adquiridos en los comercios de la ciudad
- ☐ Els productes típics mallorquins / Los productos típicos mallorquines

9. Vols afegir algun altre comentari? Endavant, i gràcies per la teva col·laboració! / Quieres añadir algún otro comentario? Adelante y gracias por tu colaboración.

Google Formularios

Escoles de Palma. Qüestionari per a famílies Colegios de Pama.

Cuestionario para familias

Durant aquest curs escolar Gest Ambiental durà a terme la gestió del projecte "Mallorca al plat" impulsat per la Direcció General de Sobirania Alimentària, on acompanyarem a centres educatius de Palma en el procés de transformar els seus menjadors cap a un model basat en el consum de productes locals i ecològics.

La finalitat d'aquest qüestionari és aconseguir informació a l'inici del projecte "Mallorca al plat" per poder fer un seguiment de l'acceptació del projecte, comparant les dades amb una altra enquesta que s'enviarà a final del projecte.

Durante este curso escolar Gest Ambiental llevará a cabo la gestión del proyecto "Mallorca al plat" impulsado por la Dirección General de Soberanía Alimentaria, en el que acompañaremos a centros educativos de Palma en el proceso de transformar sus comedores hacia un modelo basado en el consumo de productos locales y ecológicos. La finalidad de este cuestionario es conseguir información al inicio del proyecto "Mallorca al plat" para poder hacer un seguimiento de la aceptación del proyecto, comparando los datos con otra encuesta que se mandará al finalizar el proyecto.

* Indica que la pregunta es obligatoria

1. 1. A quina escola va el teu infant? /¿Cuál es tu centro educativo de tu hijo/a? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ CEIP Escola Graduada
- ☐ CEIP Jaume I
- ☐ CEIP Rafal Nou
- ☐ CEIP Jafudà Cresques
- ☐ CEIP Son Ferriol
- ☐ CEIP Molinar
- ☐ CEIP Son Quint
- ☐ Col·legi Pedro Poveda
- ☐ CEIP El Terreno

2. 2. A quin curs va el teu infant? / ¿ A que curso va tu hijo/a? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ 4t d'infantil / 4º infantil
- ☐ 5è d'infantil / 5º infantil
- ☐ 6è d'infantil / 6º infantil
- ☐ 1r primària / 1º primaria
- ☐ 2n primària / 2º primaria
- ☐ 3r primària / 3º primaria
- ☐ 4t primària / 4º primaria
- ☐ 5è primària / 5º primaria
- ☐ 6è primària / 6º primaria

3. 3. Coneixes el cuiner/cuina i personal que hi treballa?* / Conoces el cocinero/a y el personal que trabaja con ellos? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Si
- ☐ No

4. 4. Com valors la seva feina? / Valora su trabajo *

Marca solo un óvalo.

Valoració baixa / Valoración baja

1 ☐

2 ☐

3 ☐

4 ☐

5 ☐

Valoració alta / Valoración alta

5. 5. Coneixes els monitors i les monitoras del menjador? / Conoces los monitores y las monitoras del comedor? *

Marca solo un óvalo.

☐ Si

☐ No

6. 6. Com valors la seva feina? / ¿Cómo valoras su trabajo? *

Marca solo un óvalo.

Valoració baixa / Valoración baja

1 ☐2 ☐3 ☐4 ☐5 ☐

Valoració alta / Valoración alta

7. 7. Saps què dina diàriament el teu infant a l'escola? / ¿Sabes que come diariamente tu hijo/a en el colegio? *

Marca solo un óvalo.☐ Si, m'interessa saber què menja i revís periòdicament el menú del menjador escolar / Si, me interesa saber que come y reviso periódicamente el menú del comedor escolar☐ No gaire; confio en què a l'escola dina bé / No mucho; confio en que en el colegio come bien☐ No, no hi ha prou informació / No, no hay suficiente información☐ Otro: _____

8. 8. Saps qui són els principals proveïdors d'aliments del menjador escolar? / *
¿Sabes quienes son los principales proveedores de alimento del comedor escolar?

Marca solo un óvalo.

- ☐ Sí
- ☐ No
- ☐ No, però m'agradaria saber-ho / No, pero me gustaría saberlo

9. 9. Coneixes el lloc d'origen dels productes servits al menjador? / *
¿Conoces el sitio de origen de los productos servidos en el comedor?

Marca solo un óvalo.

- ☐ Sí
- ☐ No
- ☐ Alguns / Algunos

10. 10. Quin percentatge dins cada plat creus que prové de Mallorca? / *
¿Que porcentaje de cada plato crees que proviene de Mallorca?

Marca solo un óvalo.

- ☐ 0-30%
- ☐ 30-60%
- ☐ 60-100%

11. 11. Com creus que són els menús que se serveixen al menjador escolar? / *
¿Come crees que son los menús que se sirven en el comedor escolar?

Marca solo un óvalo por fila.

	Sí	No	No ho sé/ No lo sé
Saludables	☐	☐	☐
Variats / Variados	☐	☐	☐
Equilibrats / Equilibrados	☐	☐	☐
Adecuats / Adecuados	☐	☐	☐
Ben presentats/ Bien presentados	☐	☐	☐
Quantitat suficient / Cantidad suficiente	☐	☐	☐
Sostenibles	☐	☐	☐
Tradicionals / Tradicionales	☐	☐	☐
Elaborats amb producte de Mallorca / Elaborados con producto de Mallorca	☐	☐	☐
Elaborats amb producte de temporada / Elaborados con producto de temporada	☐	☐	☐
Elaborats amb producte ecològic / Elaborados con producto ecológico	☐	☐	☐

12. 12. Què opines sobre la freqüència i quantitat servides de cadascun d'aquests aliments? / ¿Qué opinas sobre la frecuencia y cantidad servida de cada uno de estos alimentos? *

Marca solo un óvalo por fila.

	Poca	Adequada	Massa / Mucha
Verdures / Verduras	☐	☐	☐
Arròs / Arroz	☐	☐	☐
Pasta	☐	☐	☐
Patata	☐	☐	☐
Peix / Pescado	☐	☐	☐
Carn / Carne	☐	☐	☐
Ous / Huevos	☐	☐	☐
Fruita / Fruta	☐	☐	☐
logurts / Yogurt	☐	☐	☐

13. 13. Normalment, com defineix el teu infant el menú de l'escola? / Normalmente, ¿Cómo define tu hijo/a el menú del colegio? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Normalment no xerram dels menús escolars / Normalmente no hablamos de los menús escolares
- ☐ Molt bo / Muy bueno
- ☐ Bé, bastant bo / Bien, bastante bueno
- ☐ Normal / Normal
- ☐ Malament, molt malament / Mal o muy mal
- ☐ Otro: _____

14. 14. Quan al teu infant no li agrada un plat, quins creus que són els principals motius? / Cuando a tu hijo/a no le gusta un plato del menú ¿Cuáles suelen ser los motivos principales? *

Selecciona todos los que correspondan.

- ☐ Fet amb poca dedicació / Hecho con poca dedicación
- ☐ Presència de verdures / Presencia de verduras
- ☐ Temperatura poc adequada / Temperatura poco adecuada
- ☐ Mala presentació / Mala presentación
- ☐ Receptes noves / Recetas nuevas
- ☐ Ingredients poc gustosos / Ingredientes poco gustosos
- ☐ Otro: _____

15. 15. Quina importància tenen per a tu els següents factors a l'hora de definir un menú escolar? / ¿Qué importancia tienen para ti los siguientes factores a la hora de definir un menú escolar? *

Marca solo un óvalo por fila.

	Molt important	Interessant	Indiferent	No convenient
Tenir cuina pròpia / Tener cocina propia	☐	☐	☐	☐
Fer cuina tradicional / Elaborar cocina tradicional	☐	☐	☐	☐
Utilitzar ingredients ecològics / Utilizar ingredientes ecológicos	☐	☐	☐	☐
Utilitzar productes de temporada / Utilizar productos de temporada	☐	☐	☐	☐
Fer cuina d'aprofitament / Hacer cocina de aprovechamiento	☐	☐	☐	☐
Utilitzar producte local i de proximitat / Utilizar producto local y de proximidad	☐	☐	☐	☐
Comprar en canals curts de comercializació (fer una compra més propera al sector productiu, amb màxim 1 intermediari) / Comprar en canales cortos de comercialización (hacer una compra más próxima al sector productivo, como máximo 1 intermediario)	☐	☐	☐	☐

16. Altres factors importants: / Otros factores importantes:

17. 16. Coneixes el projecte Mallorca al plat? / Conoces el proyecto Mallorca al plat *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Sí
- ☐ No, no m'interessa / No, no me interesa
- ☐ No, però m'agradaria / No, pero me gustaría

18. 17. Quina creus que és la definició de producte local? / ¿Cuál crees que es la definición de producto local? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Els produïts a l'illa de Mallorca / Los producidos en Mallorca
- ☐ Els produïts a Palma / Los producidos en Palma
- ☐ Els adquirits en botigues de Palma / Los adquiridos en los comercios de la ciudad
- ☐ Els productes típics mallorquins / Los productos típicos mallorquines

19. 18. Cuinau a casa amb productes locals i ecològics? / ¿Cocináis en casa con productos locales y ecológicos? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Sí, majoritàriament amb locals / Si, mayoritariamente locales
- ☐ Sí, majoritàriament amb ecològics i locals / Si, mayoritariamente con ecológicos y locales
- ☐ Només de tant en tant / Sólo de vez en cuando
- ☐ No em fix amb la procedència dels aliments / No me fijo en la procedencia de los alimentos

20. 19. Saps si al centre ja es treballa amb projectes d'alimentació saludable i sostenible (hort, berenars, aniversaris, etc.)? ¿Sabes si el centro ja trabaja con productos de alimentación saludable y sostenible (huertos, meriendas, aniversarios, etc.)? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Sí
- ☐ No
- ☐ No, però m'agradaria saber-ho

21. Vols afegir algun altre comentari? Endavant, i gràcies per la teva col·laboració! / Quieres añadir algún otro comentario? Adelante y gracias por tu colaboración.

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios

Palma. Enquesta final Comensals

A punt de finalitzar el curs escolar és hora d'avaluar l'aplicació del projecte "Mallorca al plat" que durant aquest curs ha implantat Gest Ambiental, on hem acompanyat 9 escoles de Palma en el procés de transformar els seus menjadors cap a un model basat en el consum de productes locals i ecològics.

La finalitat d'aquest qüestionari és aconseguir informació al final del projecte "Mallorca al plat" per poder fer un seguiment de l'acceptació del projecte.

A punto de dar por finalizado el curso escolar es hora de evaluar la aplicación del proyecto "Mallorca al plat" que durante este curso ha implantado Gest Ambiental, donde hemos acompañado a 9 centros educativos de Palma en el proceso de transformar sus comedores hacia un modelo basado en el consumo de productos locales y ecológicos.

La finalidad de este cuestionario es conseguir información al finalizar el proyecto "Mallorca al plat" para poder hacer un seguimiento de la aceptación del proyecto.

* Indica que la pregunta es obligatoria

1. 1. Quina és la teva escola? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ CEIP Escola Graduada
- ☐ CEIP Jaume I
- ☐ CEIP Rafal Nou
- ☐ CEIP Jafudà Cresques
- ☐ CEIP Son Ferriol
- ☐ CEIP Molinar
- ☐ CEIP Son Quint
- ☐ Col·legi Pedro Poveda
- ☐ CEIP El Terreno

2. 2. A quin curs vas? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ 4t d'infantil / 4º infantil
- ☐ 5è d'infantil / 5º infantil
- ☐ 6è d'infantil / 6º infantil
- ☐ 1r primària / 1º primaria
- ☐ 2n primària / 2º primaria
- ☐ 3r primària / 3º primaria
- ☐ 4t primària / 4º primaria
- ☐ 5è primària / 5º primaria
- ☐ 6è primària / 6º primaria

3. 3. Cada quan quedes a menjador? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Cada dia
- ☐ Una setmana si i l'altra no
- ☐ Alguns dies
- ☐ Otro: _____

4. 4. Has notat un canvi els darrers mesos en els plats que hi ha al menjador? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Si
- ☐ No
- ☐ No ho sé

5. 5. Com trobes el menú de l'escola? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Molt bo
- ☐ Bé, bastant bo
- ☐ Normal
- ☐ Malament
- ☐ Otro: _____

6. 6. Has provat plats nous aquest curs? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Si
- ☐ No
- ☐ No ho sé

7. 7. Quins són els que més t'han agradat? *

8. 8. Hem elaborat una guia perquè les famílies pogeu preparar menús saludables. *
La feis servir a casa?

Marca solo un óvalo.

- ☐ Si
- ☐ No
- ☐ No ho sé

9. 9. Quina creus que és la definició d'aliment de temporada? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Els productes que venen de les terres de cultiu de Mallorca
- ☐ Els productes que de manera natural es troben en el punt òptim de consum
- ☐ Els productes que trobam en el mercat
- ☐ Els productes que només es poden comprar en el supermercat
- ☐ No ho sé, però m'agradaria saber-ho.

10. 10. I la definició de producte local? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Els produïts a l'illa de Mallorca
- ☐ Els produïts a la Comarca de Llevant
- ☐ Els adquirits en botigues del poble
- ☐ Els productes típics mallorquins

11. Vols afegir algun altre comentari? Endavant, i gràcies per la teva col·laboració!

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios

Palma. Enquesta final famílies

A punt de finalitzar el curs escolar és hora d'avaluar l'aplicació del projecte "Mallorca al plat" que durant aquest curs ha implantat Gest Ambiental, on hem acompanyat 9 escoles de Palma en el procés de transformar els seus menjadors cap a un model basat en el consum de productes locals i ecològics.

La finalitat d'aquest qüestionari és aconseguir informació al final del projecte "Mallorca al plat" per poder fer un seguiment de l'acceptació del projecte.

A punto de dar por finalizado el curso escolar es hora de evaluar la aplicación del proyecto "Mallorca al plat" que durante este curso ha implantado Gest Ambiental, donde hemos acompañado a 9 centros educativos de Palma en el proceso de transformar sus comedores hacia un modelo basado en el consumo de productos locales y ecológicos.

La finalidad de este cuestionario es conseguir información al finalizar el proyecto "Mallorca al plat" para poder hacer un seguimiento de la aceptación del proyecto.

* Indica que la pregunta es obligatoria

1. 1. A quina escola va el teu infant? /¿Cuál es tu centro educativo de tu hijo/a? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ CEIP Escola Graduada
- ☐ CEIP Jaume I
- ☐ CEIP Rafal Nou
- ☐ CEIP Jafudà Cresques
- ☐ CEIP Son Ferriol
- ☐ CEIP Molinar
- ☐ CEIP Son Quint
- ☐ Col·legi Pedro Poveda
- ☐ CEIP El Terreno

2. 2. A quin curs va el teu infant? / ¿ A que curso va tu hijo/a? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ 4t d'infantil / 4º infantil
- ☐ 5è d'infantil / 5º infantil
- ☐ 6è d'infantil / 6º infantil
- ☐ 1r primària / 1º primaria
- ☐ 2n primària / 2º primaria
- ☐ 3r primària / 3º primaria
- ☐ 4t primària / 4º primaria
- ☐ 5è primària / 5º primaria
- ☐ 6è primària / 6º primaria

3. 3. Sabeu que el menjador de la vostra escola forma part del projecte "Mallorca al Plat"?* / ¿Sabeis que el comedor de vuestro centro educativo forma parte del proyecto "Mallorca al Plat"?

Marca solo un óvalo.

- ☐ Si
- ☐ No

4. 4. Com valores el projecte? / ¿Cómo valoras el proyecto?

Marca solo un óvalo.

Valoració baixa / Valoración baja

1

☐

2

☐

3

☐

4

☐

5

☐

Valoració alta / Valoración alta

5. 5. S'ha introduït canvis en els plats del menjador? / ¿Se han introducido cambios en los platos del comedor?

*

Marca solo un óvalo.

☐ Si

☐ No

☐ No ho sé / No lo sé

6. 6. Quina valoració en fas? /¿Qué valoración haces?

Marca solo un óvalo.

Valoració baixa / Valoración baja

1

☐

2

☐

3

☐

4

☐

5

☐

Valoració alta / Valoración alta

7. Observacions / Observaciones

8. 8. Normalment, com defineix el teu infant el menú de l'escola? / Normalmente, * ¿Cómo define tu hijo/a el menú del colegio?

Marca solo un óvalo.

- ☐ Normalment no xerram dels menús escolars / Normalmente no hablamos de los menús escolares
- ☐ Molt bo / Muy bueno
- ☐ Bé, bastant bo / Bien, bastante bueno
- ☐ Normal / Normal
- ☐ Malament, molt malament / Mal o muy mal
- ☐ Otro: _____

9. 10. Ha variat aquesta definició al llarg del curs? / ¿Ha variado esta definición durante el curso?

Marca solo un óvalo.

- ☐ Si, cada vegada li agrada més / Sí, cada vez le gusta más
- ☐ Si, cada vegada la valoració és pitjor / Sí, cada vez la valoración es peor
- ☐ No, és la mateixa / No, es la misma

10. En cas afirmatiu, explica el motiu / En caso afirmativo explica el motivo

11. 11. Coneixes el lloc d'origen dels productes servits al menjador? ¿Conoces el origen de los productos servidos en el comedor? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Sí
- ☐ No
- ☐ Alguns / Algunos

12. 12. Quin percentatge dins cada plat creus que prové de Mallorca? / ¿Qué porcentaje de cada plato crees que proviene de Mallorca? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ 0-30%
- ☐ 30-60%
- ☐ 60-100%

13. 13. Quina creus que és la definició de producte local? / ¿Cuál crees que es la definición de producto local? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Els produïts a l'illa de Mallorca / Los producidos en Mallorca
- ☐ Els produïts a Palma / Los producidos en Palma
- ☐ Els adquirits en botigues de Palma / Los adquiridos en los comercios de la ciudad
- ☐ Els productes típics mallorquins / Los productos típicos mallorquines

14. 14. Quina és la definició d'aliment de temporada?/ ¿Cuál es la definición de alimento de temporada? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Els productes que venen de les terres de cultiu de Mallorca / Los productos que vienen de las tierras de cultivo de Mallorca
- ☐ Els productes que de manera natural es troben en el punt òptim de consum / Los productos que de manera natural se encuentran en el punto óptimo de consumo
- ☐ Els productes que trobam en el mercat / Los productos que encontramos en el mercado
- ☐ Els productes que només es poden comprar en el supermercat / Los productos que sólo pueden comprarse en el supermercado
- ☐ No ho sé, però m'agradaria saber-ho / No lo sé pero me gustaría saberlo

15. 15. Hem elaborat una guia perquè les famílies pogueu preparar menús saludables. La feis servir a casa? / Hemos elaborado una guía para que las familias podáis preparar menús saludables. La usáis en casa? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Si
- ☐ No
- ☐ No ho sé / No lo sé

16. 16. En cas afirmatiu, quina valoració en feis? / En caso afirmativo, ¿Qué valoración haceís?

Marca solo un óvalo.

Baixa valoració / Baja valoración

1 ☐

2 ☐

3 ☐

4 ☐

5 ☐

Alta valoració /Alta valoración

17. Observacions a la guia d'alimentació saludable / Observaciones a la guía de alimentación saludable

18. 17.En cas negatiu, selecciona el motiu principal pel qual no feis servir la guia./
En caso negativo, selecciona el motivo por el que no usáis la guía

Marca solo un óvalo.

- ☐ No en tenc coneixement /No la conozco
- ☐ No cuinam a casa / No cocinamos en casa
- ☐ No puc aconseguir els aliments / No puedo conseguir los alimentos
- ☐ No la necessit, ja sabem com fer un menú saludable/ No la necesito, ya sabemos cómo hacer un menú saludable
- ☐ No tenim temps per aplicar-la /No tenemos tiempo de aplicarla
- ☐ No m'interessa / No me interesa
- ☐ Otro: _____

19. Vols afegir algun altre comentari? Endavant, i gràcies per la teva col·laboració! /
¿Quieres añadir algún comentario? Adelante, y gracias por vuestra colaboración

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios