

Estimades famílies,

Ens adreçem a vosaltres des de la Fundació Futur per explicar-vos el nostre programa de Menjadors Escolars Sostenibles que engegarem de cara al curs 2010-11. Veureu que no es tracta només de cuinar per als vostres fills i filles, sinó que mirem d'anar més enllà.

El nostre és un projecte ambiciós que es planifica acuradament per tal d'anar avançant a poc a poc però amb peus fermes. És per això que és molt important poder comptar amb el suport de tota la comunitat escolar: famílies, monitors, equip de cuina i personal docent.

A Futur entenem que un menjador escolar no ha de ser plantejat com un negoci sinó com una oportunitat de millorar la salut de tots aquells que poden gaudir del servei. Ha de ser un menjador en el qual per davant de criteris purament econòmics es tinguin en compte valors com la sostenibilitat, la justícia social i l'educació per al consum crític i saludable. És a dir, un menjador escolar sostenible.

Alimentació saludable i integradora

Proposem **menús sans i equilibrats** seguint les pautes de freqüència i tipus d'aliments que marca el Departament de Salut. Incorporem més peix (evitant sempre els succedanis), **fruita i verdura fresca**, aliments integrals, lactis de La Fageda, i fem un ús preponderant d'oli d'oliva verge ecològic. En els menús minimitzem la presència de precuinats i reduïm els greixos i els sucres. Una part molt important dels aliments són de **producció ecològica, local i de temporada** (fruita, patates, cebes, pastanagues, bledes, pasta, arròs, llegums, oli d'oliva...). Disposem de menús per a col·lectius amb requeriments especials (intoleràncies, al·lèrgies, règims, altres cultures i vegetarians).

Medi ambient

La cura del medi ambient ha estat sempre present en la gestió de la nostra activitat. El servei de catering de Futur té la certificació **ISO 14001 i EMAS**. En les cuines escolars apliquem les 3 R: reduir, reutilitzar i reciclar com a sistema per a minimitzar l'impacte de la nostra activitat. Eliminem l'ús de paper d'alumini, utilitzem cel·luloses reciclades, reciclem l'oli usat i realitzem **ecoauditories** de la cuina, entre moltes de les accions que portem a terme.

Educació i sensibilització

La formació contínua inclou totes les parts implicades: equip de cuina, pares i mares, monitors i nens i nenes. En el revers del menú mensual tractem temes relacionats amb la sostenibilitat, l'alimentació o la justícia social.

Justícia social

També apostem pels **productes de comerç just** per tal de fer una petita contribució al desenvolupament d'algunes comunitats del tercer món.

Ens trobem al menjador!