

MENJADOR ESCOLAR SALUDABLE I SOSTENIBLE



CEIP GIL CRISTIÀ I ARBÓS
LA SELVA DEL CAMP
CURS 2006-2007

ÍNDEX

	Pàgina
1 DADES DEL CENTRE.....	2
2 TÍTOL	2
3 ÀMBIT D'ACTUACIÓ I DESTINATARIS.....	2
4 PERSONES RESPONSABLES DE LA GESTIÓ DEL PROJECTE. ENTITATS I COL·LECTIUS IMPLICATS.....	2
5 JUSTIFICACIÓ	3
6 BREU DEFINICIÓ DEL PROJECTE	5
7 OBJECTIUS I RESULTATS PREVISTOS	6
8 MECANISMES I INDICADORS D'AVUACIÓ DE RESULTATS	7
9 PRESSUPOST DE LA INSTAL·LACIÓ DE LA CUINA IN SITU	8
10 APORTACIÓ SOL·LICITADA	8
11 CANALS DE DIFUSIÓ.....	8
12 ALTRES ASPECTES: RELACIÓ AMB LES LÍNIES D'ACCIÓ DEL PLA D'ACCIÓ LOCAL	9
13 OBSERVACIONS SOBRE EL PROJECTE.....	10
14 ANNEXOS	11

MEMÒRIA DESCRIPTIVA

1 DADES DEL CENTRE

CEIP Gil Cristià i Arbós

CODI: 4303100

TITULARITAT: Departament d'Educació

ADREÇA: c/ Abel Ferrater, CP: 43470 La Selva del Camp (Tarragona)

TELÈFON: 977 844 042

A/e: ceipgilcristia@centres.xtec.cat

Web: <http://www.xtec.net/ceipgilcristia>

2 TÍTOL

MENJADOR ESCOLAR SALUDABLE I SOSTENIBLE

3 ÀMBIT D'ACTUACIÓ I DESTINATARIS

El present Projecte s'aplicarà al CEIP GIL CRISTIÀ.

Els destinataris seran tota la comunitat educativa: alumnes, famílies, mestres, monitors, personal de cuina i empresa contractada.

4 PERSONES RESPONSABLES DE LA GESTIÓ DEL PROJECTE. ENTITATS I COL·LECTIUS IMPLICATS

Responsables de la comissió de menjador i coordinadors del Projecte:

President del Consell

Secretari del Consell Escolar

Representant del Consell escolar sector pares i mares

Representant de l'APMA

Coordinador responsable de l'activitat

La dedicació d'aquestes persones és de caràcter totalment voluntari. Faran un seguiment setmanal del projecte, assumint les gestions que se'n derivin per garantir la bona marxa del projecte.

Monitor coordinador de menjador. Figura presencial que reforçarà la tasca educativa del menjador, vetllarà per a què es compleixin els principis en els que es basa el projecte i farà d'enllaç amb la directiva del centre i els coordinadors de la comissió de menjador de l'AMPA.

Les xerrades que s'oferiran a les famílies s'organitzaran conjuntament amb l'AMPA.

Comptem amb el suport de:

- Junta de l'AMPA del CEIP i persones col·laboradores
- Claustre de professors
- Cooperativa de Consumidors de Productes naturals i ecològics
- AMPA del CEIP Joan Bruguera de Girona

Es demanarà col·laboració

- Ajuntament de La Selva del Camp
- Consell Comarcal del Baix Camp
- Diputació de Tarragona
- Generalitat: SSTT d'Educació, SSTT d'Agricultura
- Empreses del sector, prioritzant les que comercialitzen productes locals, frescos i biològics.

5 JUSTIFICACIÓ

La població de La Selva del Camp ha crescut en els darrers anys i la població escolar també, conseqüentment la ràtio i les línies de la nostra escola, del CEIP Gil Cristià, han augmentat considerablement. El curs 2006-07 esdevé, d'aquesta manera, un any de canvi: es construeix un nou complex escolar que alberga l'escolarització pública des del segon cicle de l'educació infantil fins al batxillerat. D'aquesta manera és com l'escola es trasllada al nou emplaçament de la Rasa, tenint present en tot moment la comunitat educativa d'educació infantil que queda en l'antic edifici, el situat al carrer Pare Francesc Crusats.

Al **Consell Escolar** es planteja la possibilitat de tirar endavant una **cuina in situ** per tal de millorar la qualitat del menjar escolar. És a partir d'aquesta primera proposta que es qüestiona la **necessitat de projectar un Menjador Escolar Saludable i Sostenible**, doncs a l'escola, i a nivell pedagògic, ja hi ha sensibilitat envers aquests dos paràmetres.

Les **iniciatives escolars** dins la nostra comunitat educativa són vàries. Per una banda, hi ha un projecte d'Educació Ambiental, 2005-2008¹ (annex 1) que pretén *esdevenir un referent per orientar i motivar la comunitat educativa envers el desenvolupament sostenible*² i dins del qual s'han anat desenvolupant diverses iniciatives: *El meu esmorzar i les tres erres*³ (unitat de programació per al cicle inicial -annex 2-), *La nutrició saludable, sostenible i intercultural*⁴ (unitat de programació per als alumnes de sisè i en la qual participen els alumnes de primària -annex 3-) i el *Pla de recollida selectiva dels residus escolar*. Paral·lelament, i des del curs 2002-03, l'escola vetlla per educar vers el consum responsable i sostenible dels llibres de text. És així com la reconeguda participació de l'AMPA en aquest afer es converteix en un *Projecte de reutilització dels llibres de text* l'any 2004 (detallat a l'annex 5). A més, la comunitat educativa del Gil Cristià és especialment conscient de la importància de l'Educació Ambiental i per això participa en propostes pedagògiques innovadores d'aquesta matèria⁵ (annex 4).

Per una altra banda, l'escola és conscient d'un dels aspectes més renovadors de la reforma educativa entorn a l'Educació per a la Salut (EPS) que tracta aquest tema des d'una nova perspectiva ideològica i metodològica. La salut ja no es tracta com a no-enfermetat sinó que aquest concepte inclou el benestar físic, psíquic i social⁶. Exemple d'això ho trobem en els tallers i xerrades formatives saludables que la pròpia comunitat educativa i local ha organitzat i que ha integrat dins el seu currículum informal:

¹ Projecte d'Innovació d'Educació Ambiental per al CEIP Gil Cristià, <http://xtec.net/ceipgilcristia/PDF/PIEA.PDF>

² ORDRE EDC/102/2006, de 9 de març, de convocatòria de concurs públic per a la selecció de projectes d'innovació educativa duts a terme per centres educatius públics i privats concertats. (Pàg. 12896)

³ Presentació PPS, experiència presentada al I Congrés de Pedagogia *Educació avui: pràctica innovadora*, URV, juny 2006. http://xtec.net/ceipgilcristia/EDUCACIO_AMBIENTAL/Esmorzar_3_R.pps

⁴ PROJECTE EUROPEU SOCRATES-COMENIUS 2.1 *Per a un nou paradigma de Desenvolupament Sostenible: Aplicació a l'aula*, organitzat pel CRP de Gràcia, Barcelona.

⁵ *El meu esmorzar i les tres erres*. Ollé, Pàmies i Gallart, 2006. I Congrés de Pedagogia: Educació Avui i Pràctica Innovadora. URV

⁶ veure <http://www.educaweb.com/EducaNews/interface/asp/web/NoticiesMostrar.asp?NoticialID=2038>

- *Taller de fruita*, adreçat a l'alumnat usuari del menjador escolar. Cursos 2003-2005
- *Xerrades sobre esmorzars saludables*, organitzades pel Col·legi de Farmacèutics.
- *Xerrades sobre nutrició*, organitzades per experts del Centre d'Atenció Primària i adreçades a l'alumnat de 5è i 6è d'educació primària.

Les actuals característiques del menjador escolar del CEIP Gil Cristià, amb 170 alumnes que en fan ús, xifra que suposa el 40% de la població escolar de l'esmentada institució, fan plantejar-se, per una banda, un **Menjador Escolar Saludable**; doncs de l'alimentació que hom tingui en edat infantil i adolescent, en dependrà la bona salut de l'adult del demà (un exemple d'aquesta és la prevenció de malalties tals com l'obesitat, el colesterol elevat i la diabetis, entre d'altres); i per una altra, un **Menjador Escolar Sostenible**, entès aquest com aquell que:

1. Vetlla per reduir l'impacte de la "petjada ecològica" dels productes alimentaris que compra prioritant proveïdors locals per tal de disminuir les distàncies de transport, comprant a l'engròs, etc.
2. Realitza la recollida selectiva dels residus escolars.
3. Economitza en el consum de l'aigua, de la llum i del gas mitjançant la sensibilització i conscienciació del personal contractat en el servei i en l'ús de recursos materials tals com el reductor de cabal, reutilització de l'aigua, etc
4. Aposta pels aliments frescos, de temporada i procedents de l'agricultura biològica evitant tractaments químics i la sobreexplotació del sòl.
5. Fomenta el consum responsable i el comerç just, ajudant d'aquesta manera a països en vies de desenvolupament en qüestions de sostenibilitat social i mediambiental.
6. Fomenta el consum de productes locals per potenciar l'economia de les nostres comarques.

A més de les iniciatives escolars i els arguments fonamentats d'actuació en pro d'una alimentació saludable i sostenible, el nostre Projecte de *Menjador escolar Saludable i Sostenible* també recull les **línies de treball actuals de les diferents administracions i de la societat en general**. En aquest sentit, tenim en compte les principals recomanacions dels Ministeris de Sanitat, Educació i Interior pel que fa a la prevenció dels trastorns alimentaris entre els escolars⁷, a més dels treballs que es realitzen des dels diferents Departaments de la Generalitat de Catalunya: Educació, Sanitat i Consum, Medi Ambient i Habitatge⁸:

"El dinar... Tant si es fa a casa com al menjador escolar, aquest és l'àpat més important, quant a quantitat i varietat d'aliments, del dia. Com veurem més endavant, és recomanable que el compoquin entre quatre i sis grups d'aliments (farinacis, verdures, fruites, olis, càrnics, làctics), utilitzant tècniques culinàries ben variades al llarg de la setmana. Les quantitats de les racions servides, igual que en la resta d'àpats, han d'anar d'acord amb les necessitats pròpies de l'edat, i han de respectar la sensació de gana expressada (...)

⁷ veure <http://comunidad-escolar.pntic.mec.es/670/info1.html>

⁸ veure <http://www.gencat.net/educacio/depart/pdf/aimentacio.pdf>

L'estructura i la planificació dels menús té l'objectiu de facilitar una ingesta saludable mitjançant una oferta suficient, equilibrada, variada i adaptada a les característiques i necessitats dels comensals, alhora que agradable. És també un objectiu assumir els valors gastronòmics i culturals, així com possibles incidències de malalties o d'alimentacions alternatives (sota criteris higiènics, nutricionals, sensorials, culturals, etc.).

I a més, i pel que fa a les funcions, es considera que el menjador escolar hauria de dur a terme les següents:

- *Proporcionar als comensals un àpat de qualitat, tant des del punt de vista nutricional com segons criteris higiènics, sensorials i educatius.*
- *Desenvolupar hàbits higiènics, alimentaris i de comportament adequats, i promocionar també els aspectes socials i convivencials dels àpats.*
- *Potenciar la varietat i la identitat gastronòmica i els aspectes culturals de l'alimentació.”*

(Guia l'alimentació saludable a l'etapa escolar. Generalitat de Catalunya, 2005)

Un últim apunt, hem de reconèixer la **bona predisposició municipal** en matèria de medi ambient, doncs la sinèrgia entre les seves iniciatives i la participació en matèria d'Educació Ambiental a nivell escolar, revertirà en la qualitat del Menjador Escolar.

Per finalitzar, esmentar que el present projecte té com a **valor afegit** el fet de ser pioner a la comarca del Baix Camp, la qual cosa pot afavorir l'efecte “gota”, efecte que va calant poc a poc en la comunitat educativa i que esquitxa les comunitats veïnes.

6 BREU DEFINICIÓ DEL PROJECTE

El Projecte MESS del CEIP Gil Cristià és de nova creació, està íntimament lligat amb el nostre Programa d'Educació Ambiental i està ubicat en un context municipal sensible en matèria de Medi Ambient, exemple d'això és el pla pioner de recollida selectiva. Volem remarcar el lligam que hi ha entre la salut i la sostenibilitat, tant pel que fa a la gestió del menjador escolar, com en l'elaboració dels àpats que es realitzarien a l'escola i la procedència i tipologia d'aliments.

El projecte té 3 grans eixos:

Eix 1: Qualitat del menú escolar

- Pel que fa la manera de cuinar els aliments, el Projecte preveu minimitzar els fregits i els aliments precuinats i potenciar la planxa, el forn i la marmita.
- S'incidirà en els productes frescos, de temporada, locals i en la mesura del possible de cultiu biològic per minimitzar el cost ambiental.
- També es pretén introduir gradualment aliments de tota mena per tal de saber menjar de tot, d'aquesta manera s'evitaria un possible rebuig i en promouria una educació i una conscienciació en la importància de la diversificació alimentària amb la finalitat de desenvolupar un creixement adequat.
- Els menús seran supervisats pels professionals corresponents per garantir una dieta equilibrada.

Eix 2: Educació d'hàbits en quant a salut, sostenibilitat, solidaritat i comportament

Considerem que el temps de descans del migdia, que inclou el dinar i l'estona d'esbarjo (l'escola, conjuntament amb l'APMA, dissenyarà i finançarà espais de jocs al pati amb diversitat d'elements; també ho tindrà en compte l'àrea d'Educació Física la qual potenciarà el joc popular, d'arreu del món i no competitiu) ha de formar part del Projecte Educatiu del Centre, entesos aquests com a complement de la tasca pròpiament docent. D'aquesta manera, els valors educatius tindran una continuïtat educativa. Tot això s'aconseguirà mitjançant els monitors de menjador. Tenim clar que tota iniciativa que es faci des del claustre de mestres, i tenint en compte el Projecte, complementarà el contingut saludable i sostenible del nostre menjador. Així doncs, el professorat participarà organitzant activitats en horari escolar amb projectes o unitats didàctiques de descoberta dels aliments, dels sentits, de receptes de cuina, d'hort escolar, de compostatge, de sentits corporals, etc.

El treball d'educació d'hàbits anirà entorn de:

- Salut: Higiene personal (rentar mans, dents, el tovalló...), reconeixement dels aliments i les seves propietats, estacionalitat, tipus de producció...
- Sostenibilitat: Reduir, reutilitzar, reciclar. Treballarem el tema de les deixalles durant l'horari de menjador. A més, donarem a conèixer la sostenibilitat en l'elaboració de certs àpats (minimitzant envasos, per exemple)
- Solidaritat: Menjars de diferents cultures amb la participació de les famílies i xerrades sobre el comerç just i consum responsable.
- Comportament: ambient tranquil, to de veu, pautes de convivència...
- Visites a pagesos de la zona i altres productors.

Eix 3: Sensibilització i implicació de la comunitat escolar en qüestions de salut i sostenibilitat

Les famílies tenen un paper importantíssim en el desenvolupament integral dels xiquets i xiquetes en edat escolar. Els hàbits s'aprenen a casa i es reforcen a l'escola. Per aquest motiu, el nostre Projecte contempla la formació a les famílies mitjançant xerrades informatives, també contemplem obrir-les a altres persones d'altres escoles interessades en el Projecte. Som conscients que aquest projecte pot encetar un debat social, doncs tots coneixem que l'alimentació dels infants és un tema d'actualitat. Per altra banda, i aprofitant la voluntat de l'escola de ser un centre obert a la participació de les famílies, es convidarà a pares i mares a participar en el Projecte per tal que puguin aportar els seus coneixements al respecte. Pensem que la implicació conjunta de pares i professors augmenta la sensibilitat dels nens envers la importància de l'alimentació i dels hàbits saludables i sostenibles.

7 OBJECTIUS I RESULTATS PREVISTOS

Objectius

1 Instal·lació de la cuina *in situ*

- 1.1 Instal·lar la infraestructura per poder disposar de cuina *in situ* a l'escola.
- 1.2 Millorar la qualitat dels àpats substituint el menjar transportat pel cuinat *in situ*.

2 Introducció progressiva de millores en la qualitat del menú escolar

- 2.1 Oferir menús basats en la dieta mediterrània i productes de temporada.
- 2.2 Intentar reduir al màxim els fregits i els precuinats.
- 2.3 Procurar que els aliments siguin de procedència local.

2.4 Oferir matèries primeres de bona qualitat, introduint aliments biològics i integrals.

3 Educació hàbits i transmissió de valors sostenibles i solidaris:

- 3.1 Realitzar una gestió sostenible del menjador: reducció d'envasos, reutilització i recollida selectiva de residus.
- 3.2 Crear hàbits alimentaris saludables reforçant la resta d'àpats diaris
- 3.3 Realitzar activitats lúdiques/tallers: compost, hort biològic, material de rebuig, coneixement dels aliments i les seves propietats, visites a productors...
- 3.4 Fomentar el consum responsable i el comerç just.
- 3.5 Facilitar el coneixement d'altres cultures, treballar la diversitat.
- 3.6 Atendre les necessitats especials dels infants per qüestions de salut
- 3.7 Conscienciar el personal de cuina i monitors: ús aigua, llums, detergents...

4 Implicar a les famílies, mestres, personal de cuina i empresa de serveis en l'execució del projecte:

- 4.1 Organitzar xerrades sobre alimentació infantil
- 4.2 Reestructurar el monitoratge del menjador i les seves tasques educatives.
- 4.3 Proporcionar informació detallada als pares dels menús, els tipus d'aliments, la preparació culinària, les guarnicions...
- 4.4 Convidar els pares i mares a participar en el menjador: col·laboració i participació en els menús multiculturals.

Resultats previstos

- Introducció d'un mínim de 75% de productes no precuinats
- Introducció de productes de producció biològica o lliures de pesticides
- Incorporació d'un mínim 50% producció local per reduir l'impacte energètic i afavorir l'economia local reduint així la petjada ecològica dels productes alimentaris.
- Ús predominant d'oli d'oliva
- Enriquiment del procés d'aprenentatge i acceptació de nous plats utilitzant diferents tècniques culinàries
 - disminució grasses, fregits, arrebossats i empanats.
 - introducció de producte integral, fruita seca, i altres aliments de països presents a l'escola.
- Millora de l'ambient, l'adquisició d'hàbits i més interès pel bon menjar.
- Gestió més eficient i sostenible del menjador: reducció de la quantitat de residus. Selecció deixalles...
- Apropament als alumnes i famílies al món dels aliments, al reciclatge, a l'agricultura, al comerç just i al consum responsable.
- Implicació i col·laboració dels pares en l'espai de menjador...
- Millora de la qualitat d'esmorzars i berenars i disminució en la generació de residus (embolcalls...)
- Integració dins el PIEA de l'escola.
- Creació d'un precedent per a altres escoles del Camp de Tarragona sensibles al tema.

8 MECANISMES I INDICADORS D'AVALUACIÓ DE RESULTATS

Objectiu1: Introduir progressivament millores en la qualitat del menú escolar

1. Instal·lar i equipar la cuina *in situ*.
2. Assolir els nivells percentuals exposats en els resultats esperats.
3. Fomentar la col·laboració de productors i proveïdors per ajustar al màxim els cost dels menús.
4. Implicar el personal de cuina i monitors en l'execució del projecte.

Objectiu 2: Educar hàbits i transmetre valors sostenibles i solidaris

1. Adquisició i utilització de contenidors per a la selecció de deixalles
2. Disminució de productes envasats
3. Reciclatge del material de rebuig i olis
4. Esmorzars i berenars de carmanyola o embolcall reutilitzat
5. Respecte els tallers:
 - a. Grau de participació dels alumnes
 - b. Grau de satisfacció dels alumnes i monitors (qüestionari)
 - c. Adquisició de coneixements al taller dels alumnes (qüestionari)
6. Realització dels dinars multiculturals (1 dia/mes)
7. Grau de coneixement de productes i menjars d'altres cultures
8. Aplicació de la normativa sobre el comportament i hàbits...
9. Aplicació del criteri de sostenibilitat i comerç just en les festes que es realitzin a l'escola

Objectiu 3: Implicar a les famílies, mestres, personal de cuina i empresa de serveis en l'execució del projecte

- 1 Valoració de les tasques dels monitors
- 2 Informe mensual del menjador, aliments, menús, cuina...
- 3 Grau de participació de les famílies al menjador
- 4 Altres activitats generals programades per l'escola
- 5 Valoració general per part del claustre, l'AMPA i empresa de serveis del Projecte
- 6 Difusió del projecte a l'escola i a l'entorn local.

9 PRESSUPOST DE LA INSTAL·LACIÓ DE LA CUINA IN SITU

S'adjunta com a annex el pressupost de la instal·lació d'una cuina *in situ* de data 13.11.2006 (Annex 6)

10 APORTACIÓ SOL·LICITADA

Se sol·licita al Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya l'import total per a la instal·lació de la cuina *in situ*: 43.500€

11 CANALS DE DIFUSIÓ

Consell Escolar del CEIP

Assemblea AMPA

Consell Escolar Municipal

Organismes públics

Pàgina web i revista del CEIP

Mitjans d'informació (diaris, TV, ràdios i revistes) locals i de tot el territori català, mitjançant roda de premsa dins l'escola presentant el nou projecte.

12 ALTRES ASPECTES: RELACIÓ AMB LES LÍNIES D'ACCIÓ DEL PLA D'ACCIÓ LOCAL

El model de recollida selectiva de residus de La Selva ha marcat una pauta a seguir al conjunt de Catalunya per la seva bona execució, i està entre els quatre municipis de Catalunya⁹ que han assolit un percentatge més gran en gestió de residus. L'Ajuntament, a banda de facilitar els contenidors soterrats ha fomentat la consciència entre la població fent xerrades informatives, repartint fulletons explicatius i distribuint gratuïtament les bosses de compostatge a domicili.

Així mateix, el consistori, a part de reconèixer la feina dels mestres i els prestigi que té l'ensenyament públic de la Selva del Camp, s'ha implicat en treballs de recerca per aprofundir en el coneixement del medi ambient, exemple d'això ho trobem *Itinerari de Natura*, Regidoria d'Ensenyament, 1989. Publicat per l'Ajuntament de la Selva. Aquest manual pretén ser una eina interdisciplinària per donar a conèixer els hàbits naturals del municipi: els conreus, vegetació, muntanya, perquè hi són i quines funcions tenen en el cicle vital de la natura.

L'Ajuntament també s'ha fet seva la filosofia del PIAE i ha facilitat els contenidors que fan possible la recollida selectiva en origen a l'escola. Aquest treball conjunt fomenta la consciència de poble i genera complicitat en els ciutadans que hi creixen i que hi viuen. En aquesta línia el projecte *El menjador escolar saludable i sostenible* vol fomentar i aportar accions al municipi en els següents paràmetres:

- Disminució de la despesa energètica...
adquisició de productes locals
consum responsable de llum i aigua
- Gestió de residus...
recollida selectiva
sensibilització a infants i famílies (embolcalls dels entrepans...)
- Promoció de bones pràctiques ambientals...
compostatge, hort biològic, consum responsable...
- Millora de qualitat de vida dels infants i les famílies...
sobretot pel que fa a la salut ambiental i alimentària
- Foment del coneixement, la participació crítica i responsable...
treballant la participació a petita escala (implicació de famílies i infants en qüestions d'alimentació i salut) estem preparant ciutadans participatius i crítics
- Foment de la integració des del respecte a la diversitat...
Incorporant en el menú escolar productes d'altres cultures i fomentant la participació de les famílies originàries d'altres països, afavorim el coneixement i respecte de la diversitat
- Creació d'espais de participació, intercanvi i coordinació...
Implicació d'alumnes, famílies, mestres, personal de la cuina, cooperatives de consum
- Cooperació internacional...
Introducció de producte de comerç just

⁹ <http://www.laselvadelcamp.org/media/0000017500/0000017983.xls>

13 OBSERVACIONS SOBRE EL PROJECTE

Aquest projecte ha sorgit de l'interès per part de tots els sectors que conformen el CEIP GIL CRISTIÀ I ARBÓS de fer propostes que participin en la millora de l'entorn en què vivim i ajudin a la creació de bons hàbits en els ciutadans que ajudem a créixer. Tot i que el projecte contempla tots els paràmetres que es volen treballar, està plantejat com una activitat oberta que es pot modificar en el decurs de la seva execució per tal de millorar-ne els resultats.

14 ANNEXOS

ANNEX 1: *Projecte d'Innovació i Educació Ambiental (PIEA)*

ANNEX 2: Presentació *El meu esmorzar i les tres erres*

ANNEX 3: Fitxa resum de la unitat de programació *La Nutrició Saludable, Sostenible i Intercultural*

ANNEX 4: Article *El meu esmorzar i les tres erres*

ANNEX 5: Projecte *Reutilització de llibres de text.*

ANNEX 6: Pressupost cuina *in situ*