Revisa
empresa de La Salle

Espai Migdia
2026-2027

Aprendre, créixer i gaudir també a l'hora de migdia!

Aquest nou curs ens podem trobar amb converses com aquestes:

Aprofitem-ho per mantenir i consolidar missatges clau que motivaran als nostres comensals a arrelar hàbits saludables.

1 REAL DECRET 315/2025

En sentitreu a parlar! És la normativa d'àmbit estatal, que ja ha entrat en vigor, i que estableix els nous criteris per a l'elaboració dels menús escolars amb l'objectiu de millorar la salut, hàbits alimentaris i el benestar dels infants i adolescents.

Quins són els objectius?

- Promoure una alimentació saludable i equilibrada.
- Fomentar hàbits alimentaris saludables des de l'escola.
- Reduir el consum d'aliments ultraprocessats, sucres i sals.
- Promoure la sostenibilitat i el respecte pel medi ambient.

Quins beneficis obtindrem amb els nous menús?

- Millor salut i creixement.
- Més energia i concentració.
- Prevenció de malalties futures.
- Educació en valors i hàbits per a tota la vida.
- Menús més sostenibles i responsables.

2 PREVENCIÓ DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI

Arrel de la Llei 3/2020, a Catalunya, sobre la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari a les empreses i menjadors escolars, us volem explicar com Revisa actua:

Planifiquem els menús de manera equilibrada i ajustada a les necessitats reals dels alumnes.

Utilitzem productes de proximitat i de temporada, promovent un consum més sostenible.

Eduquem i sensibilitzem els infants sobre el valor dels aliments i la importància d'aprofitar-los.

Monitoritzem i avaluem el menjador per millorar de manera continua.

Menys malbaratament, més futur!

3 COL·LABOREM AMB FUNDACIONS SENSE ÀNIM DE LUCRE PER A LA DONACIÓ D'ALIMENTS

El menjar que no s'ha utilitzat però que està en perfecte estat es destina a entitats socials perquè arribi a qui més ho necessita.

CENTRE SOCIAL el roser · nutrició sense fronteres · Banc dels Aliments Girona

Aquesta col·laboració ens permet reduir el malbaratament i contribuir a una societat més justa i solidària.

4 AQUEST CURS, CONTINUEM AMB MOLTES ACTIVITATS EDUCATIVES PERQUÈ APRENDRE A MENJAR BÉ SIGUI DIVERTIT I SIGNIFICATIU.

PETITS NUTRICIONISTES

Aprenem jugant sobre alimentació saludable i bons hàbits.

Novetats i concurs entre totes les escoles de La Salle!

LA CUINA DE PROXIMITAT

Descobrim la nostra cuina amb jornades temàtiques, tastets i activitats.

NOU REPTE SALUDABLE: CREEM UN JOC DE TAULA!

Participem en el disseny d'un joc de taula sobre hàbits saludables.

A final de curs, es realitzarà un concurs per triar el joc guanyador.

Aprendre jugant i creant!

Gràcies per confiar cada dia amb Revisa!

Menjadors certificats per Bo·Sa D'aquí

Junts fem del migdia un temps per aprendre, créixer i gaudir!