



CEIP PATRONAT
DOMÈNECH

Dilluns 5	Dimarts 6	Dimecres 7	Dijous 8	Divendres 9
FESTIU	Arròs blanc amb tomàquet	Brou vegetal amb fideus	Bledes i patata	Espaguetis amb tomàquet i formatge
	Calamars arrebossats / Tofu arrebossat	Lasanya de carn / Lasanya de seitan	Fricandó de vedella amb bolets / Tempeh amb bolets	Llom a la planxa / Tofu a la planxa
	Fruita natural	Fruita natural	logurt natural	Pinya amb el seu suc
Dilluns 12	Dimarts 13	Dimecres 14	Dijous 15	Divendres 16
Arròs integral a la cassola	Coliflor i patata	Crema de carabassa	Cigrons estofats	Macarrons gratinats
Bacallà a la gallega / Tofu al forn a la gallega	Estofat de gall dindi / Estofat de seitan	Hamburguesa de vedella a la planxa / Hamburguesa de llegum i bolets	Llibrets de llom / Llibrets de seitan	Pollastre al forn amb ceba / Tempeh al forn amb ceba
Fruita seca	Fruita natural	Fruita natural	logurt natural	Fruita natural
Dilluns 19	Dimarts 20	Dimecres 21	Dijous 22	Divendres 23
Arròs integral amb tomàquet	Brou vegetal amb sèmola	Col i patata	Mongeta blanca estofada	Espirals al pesto
Calamars arrebossats / Tofu arrebossat	Estofat de vedella amb bolets / Tempeh amb bolets	Botifarra de porc al forn / Tofu al forn	Rodanxa de caella al forn amb ceba / Seitan amb ceba	Pollastre al forn / Tofu al forn
Fruita natural	Fruita natural	Fruita natural	Codonyat amb formatge	Fruita natural
Dilluns 26	Dimarts 27	Dimecres 28	Dijous 29	Divendres 30
Arròs blanc a la cassola	Mongeta verda, patata i pastanaga	Crema de verdures	Cuscús amb verdures i cigrons	Macarrons amb tomàquet i formatge
Bacallà al forn amb ceba / Tofu al forn amb ceba	Mandonguilles de vedella amb suquet / Croquetes de llegum i bolets	Pollastre al forn amb tomàquet i ceba / Tempeh al forn	Pit de gall dindi arrebossat / Seitan arrebossat	Peix fresc segons mercat / Tofu al forn
Fruita natural	Fruita natural	Fruita natural	Fruita natural	Pa de pessic casolà

Perquè creiem en la sostenibilitat social, ambiental i alimentària:

- La majoria de la fruita, patata, ceba, all, nap, pastanaga, arròs carbassa i llegums són ECOLÒGICS.
- La pasta, el sucre integral i la pinya són de COMERÇ JUST.
- Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral de la Garrotxa.
- Oferim sucre integral de canya amb els iogurts naturals.



Benvolgudes famílies, Fundació Futur és l'única empresa de restauració col·lectiva que disposa de la certificació EMAS a Espanya. Tot i tractar-se de la certificació ambiental d'àmbit europeu més rigorosa, segurament encara sou pocs els que la coneixeu. És per això que hem volgut explicar-vos breument en què consisteix.

Fundació Futur

Què és l'EMAS?

És un sistema **voluntari** en el qual poden participar tot tipus d'organitzacions (empreses privades, públiques, associacions, escoles, ajuntaments, etc.) **per avaluar i millorar el seu comportament ambiental** i difondre la informació al públic i a d'altres persones o col·lectius que hi puguin estar interessats.

Què fem les empreses EMAS?

Adoptem una manera de treballar en el nostre dia a dia que ens ajuda a millorar el nostre comportament partint de la necessitat de:

- Complir amb la legislació ambiental i amb totes les obligacions que tenim les empreses.
- Prevenir i reduir la contaminació ambiental.
- Millorar contínuament la relació amb el nostre entorn natural i amb les persones que en hi viuen.

Com comença tot?

Primer fem una anàlisi ambiental preliminar de les activitats, productes i/o serveis per identificar els aspectes ambientals (allò que pot interferir en el medi ambient) i l'impacte que aquests poden tenir en l'entorn. A partir d'això establim la nostra política ambiental, l'eina clau per a la comunicació pública de les prioritats i intencions ambientals de l'empresa que és adoptada al màxim nivell directiu.

S'ha d'adoptar un sistema de gestió que, amb la **implicació dels treballadors**, ens permet planificar les actuacions necessàries per assolir **objectius concrets de millora** com, per exemple, optimitzar el consum de recursos o reduir les nostres emissions.

En el marc d'aquest sistema establim també les pautes de treball per reduir i controlar l'**impacte ambiental** dels nostres processos, formem i sensibilitzem les persones que treballen en l'empresa o pel seu compte i garantim una bona comunicació interna per assegurar-nos que el treball de cada dia es realitza de manera coordinada per no perdre de vista els nostres objectius de millora ni la manera de treballar.

La relació de l'empresa EMAS amb el seu entorn...

Les empreses EMAS estem obligades a redactar un informe que s'anomena **Declaració Ambiental** en el qual, a part de la nostra política i objectius ambientals, expliquem els nostres aspectes ambientals significatius (aquells que tenen més repercussió sobre el medi ambient), dades sobre el nostre comportament ambiental i els resultats obtinguts, entre moltes altres coses.

Aquest document **està disponible al públic**, qualsevol persona interessada el pot demanar i cal destacar que, abans de la seva difusió, un **verificador ambiental acreditat** s'encarrega de verificar el seu contingut i d'assegurar-se que la informació que es dona és fiable.

Aquest mateix verificador prèviament ha dut a terme en l'empresa una **auditoria ambiental**, és a dir, un control de dades, informacions, maneres de treballar, etc. per establir si l'empresa compleix amb els requisits de l'EMAS i de la legislació ambiental que li aplica i també amb les pautes de treball que la mateixa empresa ha planificat. Aquesta auditoria es realitza periòdicament.

Si el resultat de l'auditoria és positiu, l'empresa pot demanar el registre EMAS a la Direcció General de Qualitat Ambiental del Departament de Medi Ambient i Habitatge de la Generalitat de Catalunya, que és l'organisme, en la nostra comunitat, que decideix sobre la participació en EMAS de les empreses, amb un control intern, previ per assegurar-se que l'empresa no té problemes pendents amb l'administració ambiental.

Una vegada aprovat aquest tràmit, l'empresa o organització aconsegueix el registre EMAS, que es visualitza amb aquest logotip.

