



Vedruna
Vall Terrassa



EL MALBARATAMENT ALIMENTARI AL NOSTRE MENJADOR

PROPOSTES DE MILLORA DELS ALUMNES

3r Pr. B

- No aixecar-se de la taula fins que s'acabi el menjar.
- Intentar menjar tot encara que no ens agradi.
- Animar als companys a què s'ho acabin encara que no els hi agradi.
- Regular el que et posen a la safata. Opció a repetir si es vol.
- No tirar menjar a terra.

6è A

- Posar-te tu el menjar amb un límit i màxim.
- Que els monitors controlin el que mengen i el que es llença.
- Endur-se carmanyoles amb el que no ens acabem.
- . Donar menjar als animals.
- Fer compostatge a l'hort de l'escola.

1r ESO A

- 1- Que cadascú demani la quantitat que vol a cada menjar, però no haver-ho de llençar.
- 2- No posar tanta quantitat per no llença tant i qui vulgui pugui repetir tot el que vulguin fins que s'acabi.
- 3- Menjar sobrant:
 - Que es pugui reutilitzar per fer altre menjar ó a les ONG.
 - Per fer compost o hort i per als animals.
 - Perquè el puguem portar a casa en un taper.
- 4- Que cadascú pugui agafar el menjar que vol.
- 5 Menjar bo i de qualitat.
- 6-Aigua embotellada.
- 7-Porta el menjar de casa.



Vedruna
Vall Terrassa



8- Varietat de postres.

9- Reduir la porció, sobretot puré.

1r ESO B

1. Que les cuineres posin el menjar que tu demanes i no més.
- 2.. Posar menjar més bo i així assegures que no en sobrarà.

2n ESO A

Per no malbaratar tants aliments, que cada persona agafi la quantitat de menjar que consideri adient i en el cas que sobrés menjar, que la gent que s'ha quedat amb gana pogués repetir.

2n ESO B

- 1) Tot el menjar que no s'utilitzi utilitzar-los d'abonament per l'hort.
- 2) Posar menys quantitats de menjar, i si volem més repetir.
- 3) Posar més opcions de menjar, i menys quantitats de cada una.

2n ESO C

- Que els alumnes se serveixin ells mateixos
- Que es pugui descartar un dels dos plats i en contrapartida repetir de l'altre.
- Que les racions siguin més petites

3r ESO A

1. Millorar la qualitat dels menjars, fer-los més atractius.
2. Que cada alumne es pogués servir la quantitat que vulgui.

3r ESO B

- reduir les porcions
- que l'alumnat es posi el seu plat (que hi hagi un mínim)
- utilitzar el menjar per al consum animal
- millorar la qualitat del menjar
- el menjar que no es posi en els plats dels alumnes que sigui reutilitzat per un menjador social

3r ESO C

1. Que l'alumnat es serveixi o acceptar el que demanen.
2. Treure el menú especial i recuperar el d'abans.
3. Recuperar iogurts ensucrats.



Vedruna
Vall Terrassa



4t ESO A

- Que el dinar el portessin els alumnes i que l'escola subministrés patates fregides, aigua, fruita, com una mena de cafeteria.
- Fer el takeaway des de l'escola. Amb unes carmanyoles preparades des de casa.
- Que es posin màquines expenedores d'entrepans.

4t ESO C

1. Deixar que l'alumne esculli la ració que vol i fins i tot permetre-li no menjar alguns "plats" que no li agradin o posar-n'hi una quantitat "minsa".
2. Deixar l'opció de fer un plat i postres, en lloc dels 2 plats, depenent de la gana que es tingui aquell dia.