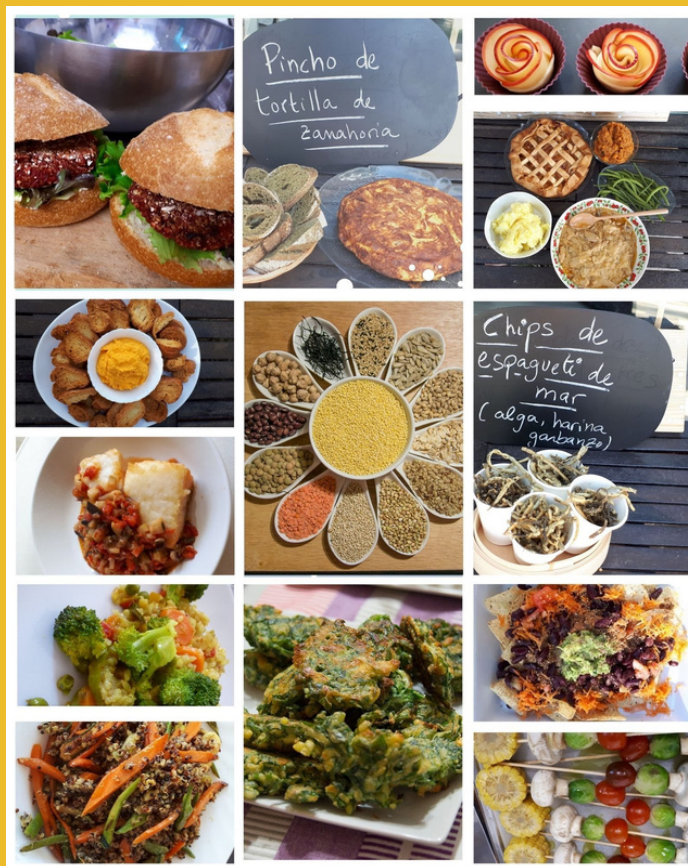




**LA CUINA AUTOSOSTENIBLE I CONSCIENT
DE MOMO ESCOLA VIVA**

MENUS PER ESCOLES CUINA ECOLÒGICA I DE PROXIMITAT

La cuina de MOMO es basa en l'elaboració de menjar amb productes ecològics, de temporada i de proximitat amb un acompanyament a la nutrició com a part integral de l'ésser humà divulgant i fent pedagogia de la importància de cuidar-nos i prendre consciència del nostre cos i el nostre entorn. Els infants i les seves famílies poden gaudir, mensualment de menús que enviem amb la fitxa d'un aliment de temporada on s'expliquen tots els beneficis amb alguna recepta proposada.



Com ho fem? Cada setmana fem la comanda de productes frescos de fruita i verdura al nostre proveïdor que treballa en xarxa per poder oferir tots els productes que li demanem des de MOMO. Alguns exemples són la taronja i la mandarina d'Alcanar, la carxofa del Prat i altres verdures i fruites del Parc Agrari del Baix Llobregat d'on surten la majoria dels nostres productes.

Mensualment dissenyem els menús de temporada: primavera, estiu, tardor, hivern. Les persones que així ho desitgin es poden apuntar al menú mensual i des de cuina cada dia els hi preparem els plats corresponents. O bé també ens poden encarregar amb antelació els menús que es vulguin emportar a casa de forma puntual. Així ja tenen el menjar preparat pel dia següent, per sopar o per anar a l'oficina.



L'escola MOMO té un clar compromís amb el seu entorn i amb el medi ambient, i per això aplica mesures i implementa activitats en aquest sentit a tots els àmbits de l'escola, implicant tant al personal docent com als infants i a les famílies. Algunes d'aquestes mesures o activitat. Els nostres envasos són de vidre en el cas de plats calents i líquids, com les cremes de verdures, les sopes o les cremes. I fem servir envasos reciclables de canya de sucre per la resta de plats. Aquests envasos poden anar al congelador o al forn i quan es fan servir es llencen al contenidor de matèria orgànica. Per tant, amb la nostra iniciativa lliure de plàstics, reduïm l'impacte mediambiental que tindrien aquest tipus d'envasos. Guiats pel sentir i la intuïció hem anat construint un projecte que reuneix molts dels objectius de Desenvolupament sostenible de la Unesco i de Drets Humans (ODS).



Equip de treball

Noemi Arman, dietista, creadora i impulsora de la cuina de MOMO, el MOMO To Go i el Batch Cooking.
Ana Arenas cuinera i suport al dia a dia.

equipcuina@momoespai.com

Telf. +34 603535680

Av. de la Miranda, 18
Esplugues de Llobregat,
Barcelona 08950

www.momoespai.com

