

! **Avís de sequera:** s'ha activat el protocol de sequera en fase d'alerta.

L'Eixample



L'AJUNTAMENT

SERVEIS I TRÀMITS

GUIA DEL DISTRICTE

EL DISTRICTE I ELS SEUS BARRIS

CONEXEU EL DISTRICTE

CONTACTE

[Inici](#) / [Últimes notícies](#) / Convocatòria oberta: menús escolars saludables i sostenibles

Convocatòria oberta: menús escolars saludables i sostenibles

20/05/2021 - 10:56 h

Oberta la inscripció al programa "Menjadors més sans i sostenibles", una iniciativa compartida amb l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) per impulsar l'alimentació saludable als centres educatius de la ciutat.

Després de dur a terme un **pla pilot en sis escoles de la ciutat**, el projecte municipal "**Menjadors més sans i sostenibles**" s'estén a tota la ciutat amb una **convocatòria oberta** a tots els centres educatius de la ciutat que vulguin **oferir als infants i adolescents una dieta més saludable i equilibrada**. La iniciativa forma part del conjunt de projectes de la **capital mundial de l'alimentació sostenible 2021**.

Com és el menú escolar sostenible?

Els menús escolars dissenyats per l'**Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB)** redueixen la **quantitat de proteïna animal i d'aliments processats**, alhora que **incrementen la proteïna d'origen vegetal, l'amanida i la fruita**. A més, s'aposta pels **aliments de proximitat i de temporada** que s'ajustin a les característiques del menú.

Com s'hi poden adherir les escoles?

Qualsevol **centre educatiu de Barcelona que disposi de menjador escolar** s'hi pot inscriure emplenant el **formulari de l'ASPB**. És recomanable consultar els **materials i recursos** per ampliar la informació sobre l'alimentació equilibrada, com la **guia de transformació de menjadors escolars més sans i sostenibles**.

Per què és important una alimentació saludable i sostenible?

Les **escoles** tenen un **rol important en l'alimentació d'infants i adolescents**, no només a l'hora de garantir l'accés a una alimentació saludable i sostenible, sinó també com una eina d'aprenentatge i formació i com a nexa d'unió de tota la comunitat educativa: professorat, alumnat i famílies.

El projecte "**Menjadors més sans i sostenibles**" es defineix d'acord amb tres objectius:

- **Promoure dietes més saludables:** l'evidència científica mostra que les dietes hipercalòriques amb excés de proteïna d'origen animal, greixos saturats, productes ensucrats i ultraprocesats tenen efectes negatius en la salut i incrementen el risc de patir malalties. Les enquestes actuals indiquen que la població infantil i adolescent fa un consum excessiu d'aquests aliments, i un 80% no menja la quantitat de fruita i hortalisses recomanada.
- **Combatre l'emergència climàtica:** el sistema alimentari és responsable d'entre el 21-37% dels gasos amb efecte d'hivernacle, un impacte mediambiental on la indústria càrnia té un paper important. Amb menús en què s'incrementen els llegums, la fruita i les hortalisses i es redueix la proteïna d'origen animal, es promou la sostenibilitat.
- **Enfortir l'economia local i de la nostra pagesia i contribuir a la bona salut dels nostres ecosistemes,** amb circuits de comerç i consum en què es prioritzen els aliments de proximitat, frescos, de temporada i produïts de manera respectuosa amb l'entorn.



Enllaços relacionats

[Deu milions d'euros per impulsar l'alimentació sostenible](#)

[Barcelona, Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible](#)

[El nou Biomarket consolida l'aposta per l'alimentació sostenible](#)

[Menú de les Estacions: per menjar de temporada, fomentar l'economia local i cuidar el planeta](#)

[Els restaurants s'impliquen en l'alimentació sostenible](#)