



qui som?



Cuina Justa - Fundació Cassià Just tenim la missió d'inserir persones d'especial fragilitat (salut mental i risc d'exclusió social) a l'entorn laboral, alhora que oferir un menjar d'alta qualitat.

Som una empresa d'economia social, amb més de 25 anys d'experiència al món de l'alimentació, que treballem cada dia per:

- Garantir als vostres fills una dieta sana, equilibrada i adequada, que n'afavoreixi el seu creixement.
- Col·laborar en el seu desenvolupament com a persones, mitjançant l'assoliment d'hàbits alimentaris de forma sostenible i amb valors durant el temps de migdia.

Qualitat en el producte i en les persones

què fem?



Cuina basada en la dieta mediterrània amb productes del nostre propi hort Cal Tudela, de proximitat, ecològics i integrals.

Projecte educatiu integrat i solidari: Reforçant els valors proposats per l'escola integrant el projecte educatiu.

Aliança social i solidària: Construïm junts un projecte entre l'escola, les famílies, monitoratge i cuina, per a millorar la vida de les persones del nostre entorn més proper.

els nostres menús



Dissenyats i planificats per equip de cuina i pel nostre nutricionista col·legiat.

Seguim sempre les pautes de l'Agència de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya i disposem de la Certificació AMED (Alimentació Mediterrània).

Elaborem 2 temporades de menús en cicles de 5 setmanes: Primavera-estiu / Tardor-hivern. La diferenciació entre temporades ens ajuda a incorporar productes estacionals i altra tipologia d'elaboracions.

composició dels menús



Basats en les recomanacions de la Guia "L'alimentació saludable en l'etapa escolar", de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (Generalitat de Catalunya) -ASPCAT-



elaboració i cuinat

Es combinen les diferents tècniques culinàries, potenciant les que aporten menys greixos. Es prioritzen les coccions al forn - guisades per sobre dels arrebossats.

Freqüència dels aliments seguint les recomanacions de l'Agència de la Salut Pública

	4/5 cops setmana	3/4 cops setmana	1/2 cops setmana	1 cop setmana	2 cops al mes
primers plats			llegums, verdures i hortalisses	arròs, pasta (un d'ells integral)	precuinats
segons plats			carns blanques, llegums, fregits	ous, peix	carns vermelles i processades
guarnicions		amanides variades	patates, hortalisses, llegums, pasta, bolets	fregits	
postres	fruita fresca			làctics altres no ensucrats	

adaptació dels menús



A les particularitats de cada centre i a necessitats especials:



Per motius de salut: dietètica, al·lèrgiques o intoleràncies (hipocalòrics, hiposòdics, astringent, lactosa, fruits secs, sense gluten, sense ou, etc.).

Per poder implementar el menú més adequat necessitem disposar SEMPRE del justificat mèdic corresponent.



Per motius culturals (vegetarians, sense porc...).



Sempre fem que les adaptacions siguin semblants al menú estàndard respectant les restriccions corresponents. Per mesures de seguretat alimentària el menú adaptat es serveix en safates individuals identificades correctament.

productes de proximitat i Bio

cuina
justa

Fruita i verdura



Tenim explotació agrària pròpia, Cal Tudela, al Parc Agrari del Baix Llobregat. D'on es van proveint les cuines de Cuina Justa a mesura que la collita ho permet.

Tenim conveni amb les Cooperatives Agràries de pagesos que ens avisen quan està disponible la collita i l'anem a buscar directament.



Demaneu als nostres productors de proximitat que utilitzin mètodes de conreu BIO (absents de productes químics) i certificat CCPAE, i per tant, més beneficiosos per al medi ambient i per a la salut de les persones.

Carn – derivats carnis



Treballem amb proveïdors de proximitat, molts d'ells d'origen familiar. S'intenten prioritzar les carns blanques i fresques, preferentment carn blanca, com ara el pollastre o el gall dindi. Els nostres preparats carnis (botifarres, salsitxes, hamburgueses, mandonguilles): són d'un proveïdor de confiança que ens fa una fórmula específica, amb poca quantitat de greixos, sense additius, i amb carn de primera qualitat.

logurts - làctics



Són sempre artesans i de proximitat, com ara La Fageda o Cabrianes.

La Cooperativa la Fageda i la Fundació Cassià Just col·laborem en programes conjunts d'inserció de persones amb fragilitats mentals.

Peix



Els nostres subministradors de peix, ens preparen el producte filetejat i sense espines, a punt per ser cuinat.

Tot i que voldríem, no podem servir peix fresc cada cop. No obstant treballem les diferents tipologies de peix congelat, sense espines i amb una bona traçabilitat.

Truites



Només es fa servir ou líquid d'alta qualitat i pasteuritzat per raons sanitàries.

Arròs

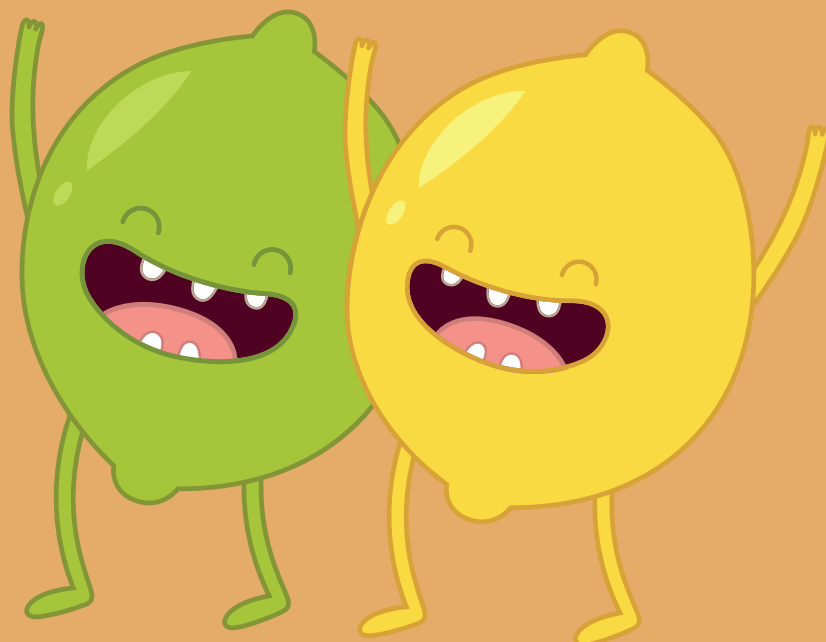


De proximitat: arrossaires del Delta de l'Ebre.

Llegums cigrons, llenties, mongeta blanca



Llegums ecològiques o de proximitat. Tot el procés de cuinat el fem a les nostres cuines.



millora en les **persones**

La nostra missió és la inserció de persones amb fragilitat mental o exclusió social. Us heu sumat a un projecte **solidari, real i visible**.

Com persones justes



Amb la contractació del servei de gestió de menjadors Cuina Justa, participeu activament en el projecte, tant directament com indirectament. Si les característiques del servei ho permet, incorporarem una persona en risc d'exclusió social, com a reforç de la plantilla sense cost, ni com a substitució dels treballadors actuals i alhora estareu impulsant les oportunitats laborals i el treball digne de les persones amb malaltia mental i exclusió social.

Projecte d'inserció sociolaboral a la vostra escola



El proyecto de inserción de personas con fragilidad dentro de la empresa, tiene diversas fases, siempre realizadas de forma progresiva y de manera consensuada una forma de normalitzar la diferència és donant visibilitat.



L'economia circular i el medi ambient

La sostenibilitat, el nostre eix vertebrador

Cuina Justa impulsa l'economia circular, fent una gestió responsable dels recursos i evitar els excessos en tot el cicle de vida dels productes, des de l'origen fins al fi.

Utilització eficaç dels recursos ajudant a crear una economia eficient i un món més sostenible.



Evitar els excessos i els excedents d'aliments garantint subministraments adequats



Combatre el canvi climàtic fomentant productes de proximitat i reciclant els residus o unes certes parts d'aquestes.



Reduir l'impacte ambiental a través de compostatge d'aliments.



Menjant amb nosaltres, formeu part d'un programa d'economia social de qualitat, transparent i solidari, en defensa de la justícia social. I alhora impulseu la generació d'oportunitats laborals per a col·lectius en risc d'exclusió social.