



PROPOSTA DE

GESTIÓ DE L'ESPai DE MIGDIA

CURS 2024-2025

va de lleure



vadelleure

Segueix-nos a les xarxes socials!

QUI SOM

Som una empresa de lleure educatiu que neix el 2015 per oferir una educació en valors de qualitat i potenciar el desenvolupament integral dels infants sempre des d'una visió lúdica. Alhora pretén donar èmfasi al concepte del lleure creant projectes on l'educació en valors, la cooperació i el treball en equip siguin els trets diferencials.

Segons el sociòleg Joffre Dumazedier (1915-2002), el lleure té tres funcions bàsiques, les quals anomena les 3D; Diversió, Descans i Desenvolupament personal. VaDeLleure pretén diferenciar el lleure del temps lliure, ja que tots els nostres projectes estan plantejats per cobrir les 3D entenent que; ens divertim i gaudim quan realitzem l'activitat, ens proporcionen descans del quotidià i alhora ens ajuden a desenvolupar-nos com a persones, incloent-hi en aquest creixement la relació amb les persones i l'educació en valors.



SERVEIS QUE OFERIM

- MENJADORS
- EXTRAESCOLARS
- CASALS D'ESTIU
- CASALETs
- ACOLLIDES
- COLÒNIES ESCOLARS
- MONITORATGE

ELS NOSTRES OBJECTIUS

- Donar valor al lleure educatiu
- Acompanyar l'infant en el seu creixement personal
- Fomentar una societat més justa, sostenible i equitativa
- Fer del temps de lleure un temps de qualitat
- Respectar la diversitat
- Potenciar l'esperit crític





MENJADORS
ESCOLARS

Vade
lleure



LA NOSTRA MANERA DE FER I DE SER

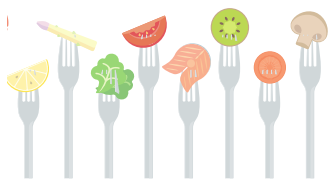
A VadeLleure busquem la proximitat ja que això ens ajuda a tenir cura de tot el nostre projecte.

Cuidem la proximitat amb els nostres equips, la proximitat del producte que servim i la proximitat amb l'infant a qui acompanyem en els seus hàbits i educació en el lleure.

Estar a prop ens fa detectar les fortaleeses i mancances dels equips i treballem dia a dia per a millorar-les i seguir creixent.

Durant el temps de migdia posem en valor els diferents espais del servei, **CUINEM, DINEM, JUGUEM.**

CUINEM productes frescos, de temporada, de km 0 i assegurant la qualitat en la seva elaboració. De la mà de grans professionals de la cuina elaborem menús equilibrats i saludables on tenim cura de les formes d'elaboració i presentació dels aliments per mantenir una dieta atractiva i saludable.



DINEM a l'escola i volem fer-ho com a casa. Volem que l'infant es senti cuidat amb el tipus d'utensilis que fa servir, que quan tingui el plat a davant li entri pels ulls, pels seus colors i per la seva cura en la presentació. Que un cop faci la primera cullerada l'acompanyi una textura agradable i un bon gust i que gaudeixi de l'àpat. Creiem que el dinar ha de ser sempre un moment de plaer, de compartir i de benestar.

JUGUEM cada dia. Oferim una gran varietat de recursos a partir dels nostres projectes educatius. El joc és necessari perquè l'infant creixi i es desenvolupi de manera saludable, fomenta el descobriment del propi cos, és una eina socialitzadora i dóna ales a la seva curiositat i creativitat, capacitats il·limitades que desenvolupem al néixer. A VadeLleure potenciem la dinamització d'aquest espai amb activitats dirigides i recursos atractius pels infants.







VaDeLleure pretén que els infants gaudeixin de l'espai del menjador i sigui el més semblant possible al fet de dinar a casa. La cura en l'elaboració dels menús és molt important per contribuir en aquesta tasca. Els/les nostres cuiners/es es formen i estan en constant creixement per poder complir aquesta missió.

COM A CASA

Els/les cuiners/es disposen d'un receptari dels plats que componen els menús. Aquest receptari està creat per una comissió formada per l'equip pedagògic de VaDeLleure, cuiners/es i dietista. D'aquesta manera, permetem que els i les nostres professionals proporcionin la seva "essència" a les receptes.

Està demostrat que els infants sovint mengen pels ulls i això fa que haguem de tenir en compte altres factors a més del gust. La part visual dels plats és molt important i per això tant a l'hora de fer els menús, elaborar el menjar, servir-lo i presentar-lo tenim molt en compte els colors, les textures i combinacions que componen els nostres plats.



ELS MENÚS

<< Cuinar és un art, i tot art requereix saber de tècniques i materials >>

- Nathan Myhrvold -

BASAL	SENSE CARN	SENSE PORC	SENSE OU	OVOLACTEOVEGETARIÀ	MENÚ PER A MESTRES
SENSE SORBITOL	SENSE GLUTEN	SENSE PEIX	SENSE LACTOSA	TRITURATS	MENÚ PER A MESTRES

Realitzem adaptacions dels menús, procurant que siguin el més semblant possible al menú basal.

Tots ells s'adapten a les recomanacions de la Generalitat i a les necessitats del centre. Estan basats en una dieta mediterrània.

L'elaboració dels menús la fem de la mà d'una dietista especialitzada, la Meritxell Espinasa, membre de l'espai Viu Sa.

Utilitzem **ingredients de temporada** i de **proximitat**, afavorint proveïdors de primera **qualitat** i de quilòmetre zero.



Viu sa és un centre multidisciplinar ubicat al municipi de Les Franqueses. Ofereix servei de nutrició i dietètica, psicologia, logopèdia i assessorament educatiu i familiar. El centre està format per diversos despatxos totalment equipats per a cada servei i per a cada pacient.

ELS NOSTRES MENÚS

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	1	2	3	4
	Crema de pastanaga amb rostes Pollastre arrebossat i amanida Peça de fruita	Arròs integral amb salsa de tomàquet Peix blanc al forn amb suquet i amanida Peça de fruita	Bròcoli amb patata Gall d'indi al forn a les fines herbes i amanida Peça de fruita	Sopa amb fideus integrals Hamburguesa vegetal de lleties i amanida logurt
7	8	9	10	11
Trinxat de la Cerdanya Salsitxes de porc al forn amb ceba poxada i amanida Peça de fruita	Arròs integral amb salseta de verdures (porro, tomàquet i xampinyons) Peix blau al forn amb amanida Peça de fruita	Crema de carbassa amb llavors de sèsam Mongetes seques amb sofregit de ceba i tomàquet logurt	Escudella amb galets Trita de patates i ceba amb amanida Peça de fruita	Mongeta verda amb patates i un raig d'oli Pernilets de pollastre al forn amb llet de moniato Peça de fruita
14	15	16	17	18
Crema de verdures de temporada* Lleties estofades amb arròs integral logurt	Sopa de pistons Gall d'indi guisat amb poma i amanida amb festucs Peça de fruita	Arròs tres delícies** Hamburguesa de vedella i amanida Peça de fruita	Macarrons amb salsa de tomàquet i formatge gratinat Trita d'espinacs i porro amb bastonets de pastanaga Peça de fruita	DIA A ESCOLLIR
21	22	23	24	25
Caldo d'au amb lletres Pinxos de pollastre amb i amanida i fruits secs Peça de fruita	Mongeta verda amb patata i un raig d'oli Croquetes de bacallà al forn i amanida Peça de fruita	ESCUILL SALSAS Espirals amb salsa a escollir Trita de pernil dolç i formatge i amanida Peça de fruita	Crema de coliflor i pastanaga amb rostes Cigrons guisats amb verdures logurt	Arròs integral amb bolets Peix blanc amb samfaina i amanida Peça de fruita
28				
Cuscús amb sofregit de tomàquet Trita de carbassó i amanida Peça de fruita				

Tant el peix com la fruita no s'especifica al menú ja que varia en funció de la disponibilitat del mercat i de cada proveïdor. En cas que sigui necessari s'informarà setmanalment a través de l'aplicatiu TPVescola quina fruita i peix es servirà la pròxima setmana.



Cuidem el planeta reduint el consum de proteïna animal i oferim alternatives amb proteïna d'origen vegetal procurant sempre l'elaboració pròpia.



Els/les cuiners/es elaboren dues salses i els infants podran escollir segons la seva preferència.



Els infants d'un curs concret, acompanyats de la Pepa Cassoles, triaran el menú d'un dia concret indicat al calendari. La Pepa, aparentment una cuinera divertida els ajudarà a equilibrar els plats tenint en compte el menú setmanal i l'elaboració del que demanen.

CUINEM

PÍCNICS

Oferim servei de pícnic amb carmanyola pels dies de sortides escolars al mateix preu que el menú diari. Servirem un menú format per primer plat, segon, postres i aigua, així com coberts, tovallons i una carmanyola biodegradable.



JORNADES ESPECIALS

A VaDeLleure anem de la mà amb les festes que celebra l'escola i donem especial protagonisme a aquestes dates.

Ho fem amb un menú especial l'últim dia de trimestre, l'English Day, les setmanes temàtiques o la setmana de carnestoltes, que cuina també segueix diverses consignes del rei de la gresca i la disbauxa.

ELS NOSTRES PROVEÏDORS

L'elaboració dels nostres menús és possible gràcies a proveïdors de qualitat i de proximitat al centre educatiu. Aquí us en mostrem alguns.





Per apropar l'elaboració i la qualitat als nostres infants busquem diverses maneres de conèixer la seva opinió. Ens ajuda a millorar i a créixer constantment, reformulant plats, buscant receptes atractives i creant noves presentacions que convidin a tastar-ho i a introduir nous aliments a la dieta.

RECOLLIM GUSTOS

BÚSTIA DE SUGGERÈNCIES

A partir d'una bústia de suggerències i d'un formulari a omplir recollim inquietuds, opinions i idees de tots els nostres usuaris.

Un cop a la setmana la coordinadora del servei obra la bústia i anota totes les aportacions que s'hi han fet per tal de posar-hi solució o donar resposta el més aviat possible a les seves necessitats.



TREBALLEM PER...

FER CONSCIÈNCIA DE L'ELABORACIÓ DELS MENÚS

PEPA CASSOLES

La Pepa, aparentment una divertida cuinera, visita un cop el mes els nostres menjadors. Els ajuda a fer consciència d'un menú equilibrat i fa de moderadora en una votació de diverses idees de primer plat, segon i postres per acabar escollint un únic menú.

Explica als infants la importància de revisar tota la setmana per escollir els plats, parla dels productes de temporada i del tipus de cuina assequible per a col·lectivitats. Busca afavorir la posada en comú i la decisió final cap a un menú atractiu pels infants però equilibrat amb la resta d'aliments setmanals.

La seva visita a vegades té conseqüències de postres especials que si ho equilibrem amb un bon menú mensual i un acompanyament a casa en els altres àpats, fa que quedin compensats i puguin gaudir d'un dinar especial i més festiu.







"No podem pensar bé, estimar bé i somiar bé, si no hem menjat bé"

- Virginia Wolf-

A VaDeLleure treballem per assolir hàbits i rutines d'higiene i alimentàries. Busquem estratègies constantment per reduir el malbaratament alimentari i per educar en l'alimentació entre d'altres propostes pedagògiques que oferim. L'educador/a és un guia en el creixement de l'infant i l'acompanya en assolir l'autonomia i els objectius específics del curs en el que es troba.

TREBALLEM PER...

REDUIR EL MALBARATAMENT ALIMENTARI

SEMÀFOR DE LA GANA

Abans de començar a dinar escoltem el nostre estòmac i valorem quina quantitat de gana tenim.

Si en tenim molta, demanem una ració d'ós, quantitat generosa, si en tenim poca, una ració de formiga, ració mínima que necessitem per tenir energia i si la gana es troba entre molt i poc servim una ració de guineu.

Això ens ajuda a responsabilitar-nos de la quantitat de menjar que tenim al plat i a fer l'esforç per acabar-nos-ho. Si la safata del pesa la resta no pesa tant, senyal que hem llençat poc menjar i ho estem fent bé!

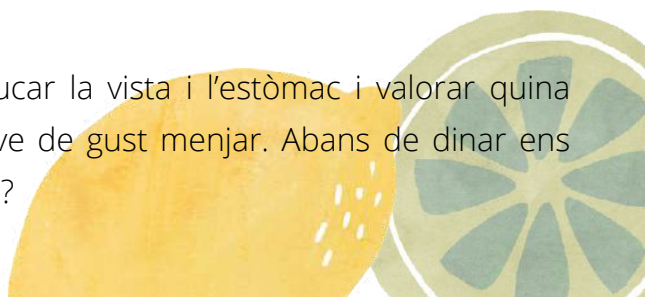


PESA LA RESTA

Per grups, separem en dos recipients la matèria orgànica sobrant del dinar, aquella que és comestible i aquella que ja no ho és (pell taronja, ós de pollastre...). Un cop hem acabat tots i totes de dinar agafem el recipient de "sobres" comestible i el pesem, anotem la quantitat que malbaratem en una graella mensual. Cada mes fem una valoració del resultat i pactem reptes a assolir per a reduir aquestes quantitats.

Aquest exercici el fem diàriament per prendre consciència de la quantitat de menjar que fem malbé.

Per reduir les quantitats cal educar la vista i l'estòmac i valorar quina quantitat podem assumir i ens ve de gust menjar. Abans de dinar ens preguntarem: quanta gana tenim?





DINEM

TREBALLEM PER...

FOMENTAR ELS HÀBITS

A partir de graelles diàries a educació infantil, espais on afavorim l'autonomia personal i/o la rutina de rentar-se les dents.

Oferim tallers de pelar la fruita per aprofitar-la bé i acompanyem a l'infant en parar i desparar taula així com en la recollida de l'espai de menjador.



GRAELLES D'HÀBITS



A l'etapa infantil cada mes posem especial atenció en un hàbit determinat. Pot ser el de seure bé, aixecar la mà per demanar alguna cosa, procurar de no embrutar-nos massa i fer servir el tovalló, utilitzar els coberts correctament... Tots ells afavoreixen el creixement personal i l'autonomia de l'infant i el convidem a una posterior reflexió quan anotem a la graella com ho hem fet.

SINÈRGIES ENTRE GRUPS

Mentre els més petits dinen, els més grans, de cycle superior són al pati fent activitats o altres tallers. Diàriament oferim la possibilitat a un grup reduït d'infants, de participar en el dinar d'infantil. D'aquesta manera col·laboren amb l'assoliment d'hàbits i incentivem la responsabilitat davant del tracte i cura dels infants més petits.



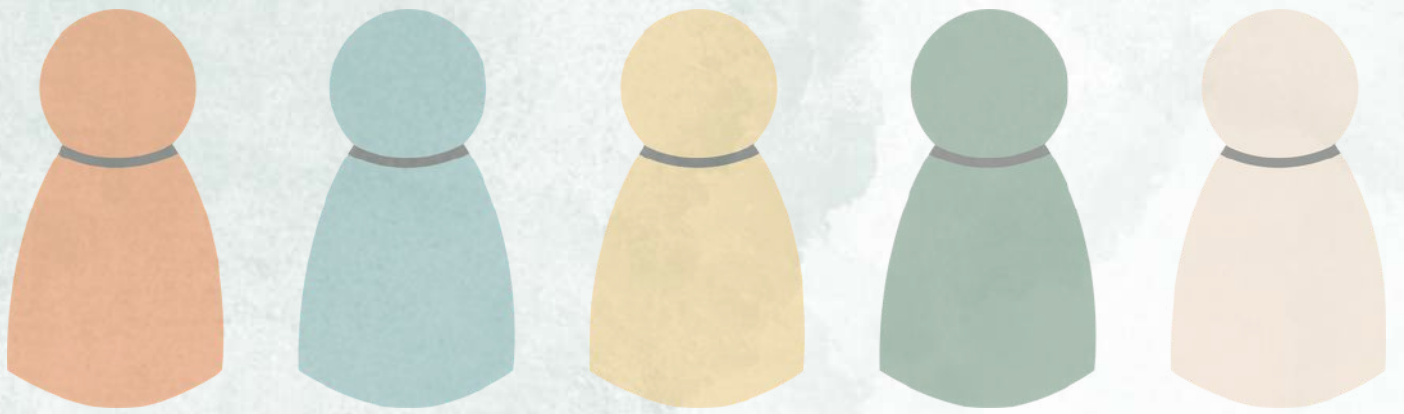
RENTAR-SE LES DENTS

Durant l'espai de migdia donem la possibilitat de rentar-se les dents després de dinar. Un hàbit que cal cuidar per afavorir la salut buco-dental. Organitzat amb estoigs personals i caixes per a cada curs, de forma autònoma, realitzen la higiene a mida que van acabant.

APROFITEM LA FRUITA. APRENEM A TALLAR-LA

Sovint deixem la fruita a mitges, davant la dificultat de tallar-la correctament i en llencem quantitats que es podrien consumir. Des de VaDeLleure facilitem estratègies per aprendre a tallar-la bé, aprofitant-la al màxim gràcies a diversos consells i pràctica constant.





JUGUEM



I DONEM VALOR AL LLEURE

Les activitats de lleure formen part del procés educatiu dels infants. El joc, a banda de ser un dret i una activitat necessària per a l'infant en la seva socialització, també proporciona un espai on arriben a adquirir un seguit d'aprenentatges que recolza el seu creixement personal.

A l'espai de migdia disposem de molt temps lliure per poder gaudir del lleure.

VaDeLleure proporciona recursos per a gaudir del temps lliure de forma amena i variada. És moment de consolidar relacions, observar la socialització dels infants i el tipus de joc que desenvolupen. L'educador/a facilita espai i temps de qualitat atenent les necessitats del grup.



OFERIM POSSIBILITATS PER A TOTS ELS GUSTOS

Cada mes oferim a tots els equips de menjador un ventall d'activitats proposades per a l'espai de migdia. Tallers de reciclatge, arts plàstiques, concursos, creacions diverses i molts recursos per a portar-ho a terme.

A banda del que facilitem des del nostre equip pedagògic cada monitor/a té la seva graella on hi crea la seva pròpia programació diària. Aquí hi tenen lloc les particularitats de cada grup, preferències i gustos. En aquest espai es tenen en compte les celebracions i la cultura popular com a element festiu i engrescador pels nostres infants.

Son activitats dinamitzades de curta durada com ara jocs cooperatius, esports, dinàmiques de grup, tallers de dansa o teatre. Sempre convidem a un espai per el joc lliure i l'esbarjo distès al pati amb pilotes, cordes, cubells i altres materials que es considerin.





I ACOMPANYEM EN LA PEDAGOGIA

L'equip pedagògic de VaDeLleure acompanya al monitoratge en l'elaboració de les programacions, afavorint la creació de sinèrgies i el vincle del grup. Oferim estones de programació conjunta aportant recursos i desenvolupant idees per a posteriorment dinamitzar-les amb els grups d'infants.

Aquest fet els empodera com a referents de grup i els hi potencia les seves habilitats i fortaleces ja que entre ells i elles col·laboren per a obtenir-ne un bon resultat.

Dia a dia cuidem que el nostre personal se senti valorat i oferim eines formatives per a paliar qualsevol mancança.

Si els i les nostres professionals tenen els coneixements i les eines per a desenvolupar la seva feina sabran transmetre-ho als infants amb cura i dedicació a les seves necessitats.



SETMANES TEMÀTIQUES

Una setmana al trimestre la dediquem a treballar una temàtica concreta a partir de talleristes professionals i material adequat a totes les edats per donar un valor afegit als nostres menjadors.

Els temes són variats, des de tallers de jocs de taula, de percussió, de circ fins a contecontes o torneigs esportius.

Totes les temàtiques tenen molts beneficis educatius que afavoreixen valors i competències dels infants i per aquest motiu les considerem interessants de treballar des de l'espai de migdia.





EQUIP DE PERIODISTES

Mensualment elaborem una revisteta del menjador on compartim imatges, vídeos i explicacions de tot el que hem fet al menjador. Dins d'aquesta hi ha una secció que elaboren un grup de nens i nenes de cicle superior, cada mes diferent. i Recullen informació d'un tema determinat i ho fan a través d'entrevistes, vídeos, buidatges i la redacció d'una notícia.

L'objectiu dels i les periodistes és conèixer la nostra tasca des de la mirada de l'infant i fer-los protagonistes de la feina diària.



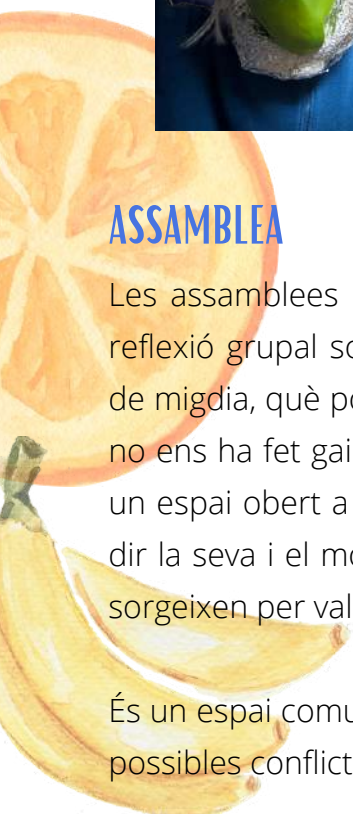
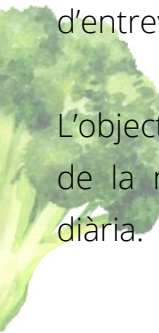
AGENTS ANTIMALBARATAMENT

La Mengi i en Manjo son els nostres agents, extraterrestres que ens proposen reptes per aconseguir un món més sostenible. A partir de vídeos ens proposen jocs, concursos i tallers per reduir residus.

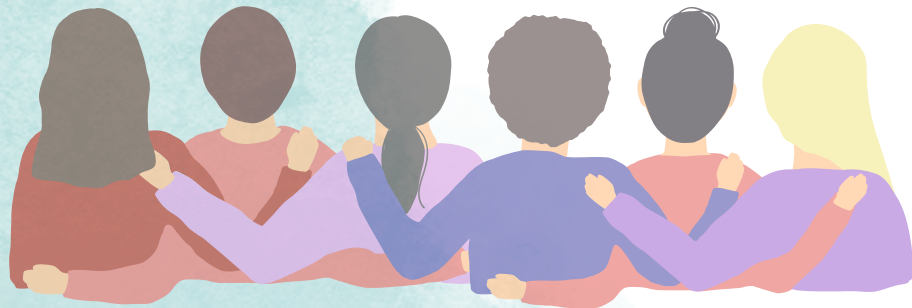
ASSAMBLEA

Les assemblees les convoquem un cop al mes per fer una reflexió grupal sobre com estem, què ens agrada de l'espai de migdia, què podem millorar, quin plat volem repetir i quin no ens ha fet gaire el pes. Proposem jocs, activitats i deixem un espai obert a dubtes i suggerències on els infants poden dir la seva i el monitoratge prèn nota de totes les idees que sorgeixen per valorar amb qui correspongui.

És un espai comunitari que permet treballar les relacions, els possibles conflictes i la dinamització el grup.



QUI HO FA POSSIBLE



QUI HO FA POSSIBLE

Creiem que per assolir els objectius establerts cal crear un equip educatiu que sigui responsable, tot mantenint un grau alt de compromís amb el projecte i la nostra filosofia.

Des de VaDeLleure, ens volem nodrir d'un equip que siguin coneixedors/es de l'entorn social i educatiu. Prenem consciència que part de l'èxit de les activitats requereixen de persones dinàmiques, motivades i amb recursos educatius propis per tal d'esdevenir un referent tant pels infants com per a les famílies.

Treballem per què el personal del menjador formi part de l'equip i s'integri dins del nostre projecte. Potenciem les habilitats de cadascú i així aconseguim una alta motivació i creem un projecte personalitzat conjuntament amb el grup d'educadors i educadores.

Formem als equips segons les necessitats del centre, infants i pròpies.

RÀTIO MITJA 1/17

CURS	Mínim recom.	VaDe Lleure
I3	12	10-12
I4-I5	18	12-15
1r, 2n, 3r	24	18-22
4t, 5è, 6è	24	15-18

Revisem cada dia les ràtios per assegurar-nos que tenim el personal per complir-les. En cas que no sigui així, afegirem el personal necessari. Aquestes ràtios són les inicials, ja que cal valorar aspectes com els espais, torns, grups i necessitats més concretes. Es fa una valoració personalitzada per a cada menjador.

VaDeLleure gestiona íntegrament el personal. Ens encarreguem de la selecció, contractació, subrogació, gestió, formació i acompanyament de tot l'equip humà.



<<Som molt més del que mengem, però podem fer que el que mengem ens ajudi a ser molt més del que som >>

- Adelle Davis-

QUI HO FA POSSIBLE

L'equip pedagògic de l'espai de migdia està format per diferents referents, ells i elles fan possible l'engranatge del servei.

EDUCADORS/ES

Són les persones de referència dels infants, la seva mirada pedagògica i la seva motivació són essencials pel desenvolupament del projecte.

Afavoreixen l'assoliment dels objectius i competències durant l'estona de migdia.

Duen a terme tasques diàries com passar llista, revisar les dietes especials i procurar que l'espai estigui adequat al grup d'infants. Potencien relacions socials, fomenten hàbits de la vida quotidiana, treballen els acords i hàbits del menjador amb els infants. Vetllen pel respecte entre ells i vers als adults. Elaboren les programacions diàries, dinamitzen els patis i les diferents activitats plantejades.

Acompanyen als infants en el seu creixement integral i són el seu vincle directe amb el menjador de l'escola.

COORDINADOR/A DE MENJADOR

La figura del coordinador o coordinadora és el punt de connexió de tots els agents educatius que participen en el temps de migdia.

Des de l'atenció personalitzada amb els infants, la gestió amb famílies, el contacte directe amb cuina i coordinació de zona (VaDeLleure). També és el/la referent de l'equip d'educadors/es. Facilita recursos per a elaborar les programacions i impulsa la posada en pràctica dels diversos projectes educatius.

És l'enllaç amb l'escola per afavorir la línia pedagògica en la que treballa el centre.



QUI HO FA POSSIBLE

EQUIP DEL SERVEI

COORDINADOR/A DE ZONA

És la persona encarregada de donar suport a la coordinació i a l'equip. Aquesta figura està pensada per poder formar un equip consolidat i així treballar tots i totes els mateixos objectius i amb la mateixa línia pedagògica. Motiva i afavoreix un ambient de treball on es potencien les habilitats de cadascun dels educadors/es. És responsable d'assegurar-se de l'aplicació del projecte a l'escola. Té una presència constant al servei i per tant forma part de l'equip. És l'enllaç amb l'AFA de l'escola i manté comunicació diària amb la coordinadora del servei.

EQUIP DE CUINA

Cuiners, cuineres i auxiliars tiren endavant el servei diàriament. Encarregats/des de les comandes, de la rebuda del producte, de l'elaboració i cura de les al·lèrgies, de la higiene i de tot el que implica el servei portes endins. Ho fan acompanyats de la figura d'un responsable de cuines que els dóna suport i facilita tota aquesta tasca.

JUNTS, HO FEM POSSIBLE!

Tots som agents educatius, i això fa que tinguem la responsabilitat d'educar i sensibilitzar als nostres infants per enriquir el procés d'aprenentatge en tots els àmbits.

Durant l'estona de menjador, incentivem que els infants adoptin un estil de vida saludable i una conducta positiva de salut, alhora que gaudeixen del lleure educatiu. Per aquest motiu és important establir uns objectius generals i específics per a cada etapa educativa vinculats a l'ideari de l'escola, relació que en tot moment s'estableix per acostumar els alumnes dins de la mateixa pedagogia. Tot això construint un projecte propi de centre.

Potenciem una dieta equilibrada acompanyant a l'infant en la seva adaptació, i donem especial importància als valors i hàbits com els higiènics, de convivència, comunicació, autonomia, respecte... Així com les normes de funcionament de l'espai de migdia.





COMUNICACIÓ

COMUNICACIÓ

AMB LES FAMÍLIES

VOLEM SER A PROP!

AMB LA REVISTETA



Davant de la necessitat detectada d'implicar a les famílies en el servei de migdia neix la Revisteta. Compartir el que fem i acostar-nos a casa vostra és indispensable per donar visibilitat la nostra tasca diària.

Un canal mensual ple de fotos, vídeos i explicacions de què fem i com ho treballem. Posar cara al monitoratge dels nostres infants, conèixer les activitats que fan, veure com treballen hàbits i a través dels periodistes, descobrir curiositats del servei i les persones que el fan possible.

VINE A DINAR

Un bon moment per tenir contacte amb les famílies és amb el VINE A DINAR que un dia al mes, calendaritzat, convidem a les famílies a dinar a l'escola i a tastar el menú de la mà de la coordinadora del servei. És un espai per conèixer la persona de referència i resoldre inquietuds o possibles curiositats del funcionament del menjador.



INFORMES DE VALORACIÓ

Els infants de l'3 diàriament reben un informe a través de l'app TPVEscola on marquem com ha dinat i si han dormit, si s'escau podem afegir una observació. Les famílies disposen també d'un espai per comunicar-se amb el personal del menjador.

Pels infants de primària es realitza trimestralment un informe de valoració que fem arribar a les famílies amb els objectius assolits que també reben per l'aplicació.



AMB LES FAMÍLIES

ATENCIÓ MATINAL



Totes les nostres coordinadores tenen una franja matinal, normalment de 9 a 10h per a oferir atenció presencial a les famílies que ho necessitin, fer una inscripció, dubtes amb beques, pagaments, canvis de calendari o qualsevol inquietud que sorgeixi arrel del servei de migdia.

També disposen d'un telèfon mòbil del menjador per si cal comunicar-s'hi en algun altre moment.

APP DEL MENJADOR

A través de l'App TPV Escola tindreu accés a les inscripcions al servei, gestió de pagaments, compra de tiquets i validació així com accés al calendari dels dies que l'infant dina a l'escola.

En tot moment es poden consultar les gestions realitzades des de coordinació per afavorir la transparència en els nostres moviments.

dl.	dt.	dc.	dj.	dv.	ds.	dg.
26	27	28	29	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31
1	2	3	4	5	6	7

Confirmar Menjador





CONDICIONS DEL SERVEI



VaDeLleure gestiona integrament el servei del menjador. Això implica aspectes com:

- Inscripcions, altes i baixes i modificacions
- Beques
- Devolucions
- Atenció a les famílies



TPV ESCOLA

La gestió administrativa i pagaments es realitzaran a través de l'aplicatiu TPVEscola. A principi de curs els alumnes reben un usuari, contrasenya i les instruccions d'ús per accedir a l'aplicació.

ALUMNES FIXES

7,25€

A l'aplicació surt l'import a pagar cada mes. El podeu domiciliar a la targeta o bé pagar-lo manualment cada mes. També oferim l'opció de domiciliar el rebut en un compte bancari.

Considerem fixe a tots aquells que es quedin a dinar un dia o més fixes setmanalment. *p.ex.*: un infant es queda únicament els dilluns. Serà fixe a 4 o 5 dies al mes.

ALUMNES ESPORÀDICS

7,98€

A través de l'aplicació podreu comprar tiquets tant de menjador com d'acollida i indicar a partir d'un calendari quins dies voleu que l'infant fagi ús del servei.

Per tant, podreu notificar l'assistència esporàdica del vostre fill/a i comprar tiquets telemàticament sense necessitat d'anar a l'escola.

Els pagaments a través de l'aplicació TPVEscola s'han de realitzar amb targeta de crèdit o de dèbit.

PROPOSTA ECONÒMICA

- **40%** del preu corresponent al menú i el **60%** al monitoratge.
 - **Abonament de 2,9€ diaris** per absència al menjador (notificada abans de les 9:30h del matí)
 - **Abonament del 100%** del menjador i acollida en cas de:
 - Excursions (sense pícnic)
 - Colònies
 - Absències de llarga durada (A partir del 3r dia es descomptara el 100%)
 - Col·laboració a la festa de final de curs, castanyada, carnaval...
 - Responsabilitat de la **reparació o reposició** de les eines o estris de cuina amb un deteriori produït pel desgast lògic de l'activitat.
 - Aplicarem un **descompte** del 5% al segon germà i un 10% de descompte a partir del tercer germà.
- 



Vade
leüre

