

ATA

da reunião do Grupo de Trabalho CANTINA e AFINS

do dia 19.06.2018, das 16.00 às 17.40 horas

Presentes

KG RP	Victória Ponce de Leão
GS RP	Júlio Boga (em representação de Catarina Moura)
EAL KG	Teresa Detering
EAL GS	Stefanie Welz / Sofia Fonseca
Ass. Alunos	Marta Pedro
ITAU	Olga Vieira (Gestora Operacional) / Vera Batinas (Técnica Operacional) / Lurdes Gomes (Gestora de Unidades)
EAL	Cristina Mata (Dir. Admin. Financeira) / Ana Paula Dias (Coord. Sec. Alunos)

- Temas:**
- 1) Cantina - construção e revisão da base das ementas de 8 semanas
 - 2) Cafeteria - ofertas
 - 3) Lanches - construção e revisão dos lanches

1) Cantina

Ementas

- Passa-se a confeccionar/apresentar alguns pratos da ementa da Primária/do Jardim de Infância por forma a possibilitar às crianças a escolha de ingredientes nos pratos. Concordou-se nas seguintes alterações:
 - a. **Semana 1:** 2ª-feira
Antes: *Fritatta* de brócolos, couve-flor e cogumelos
Novo: Quiche com cenoura e milho. Acompanha com outros legumes e passa ainda a ter arroz como acompanhamento;
 - b. **Semana 4:** 5ª-feira:
Antes: Massa *fusilli* gratinada com ovo, milho e pimento
Novo: Massa cozida, ovo com tomate e pimento vermelho;
 - c. **Semana 5:** 6ª-feira:
Antes: *Soufflé* de espinafres e cenoura
Novo: Puré de batata, espinafres e cenoura cozida, cada um em separado;
 - d. **Semana 6:** 3ª-feira:
Antes: Massa gratinada de legumes
Novo: Massa cozida com molho de tomate, cenoura e milho à parte.

Acerca das ementas, ainda foram referidos os seguintes pontos:

1. Achou-se que a salsicha é muito apreciada e sendo também um prato tradicionalmente alemão, deveria constar da nossa ementa. Assim, decidiu-se **substituir a vitela estufada pela salsicha alemã, na semana 8, à segunda-feira.**
2. No Jardim de Infância pede-se que se **sirva o molho do Strogonoff de frango (semana 1, 6ª feira) à parte**, por haver crianças que não gostam do molho nas batatas fritas.
3. **Dia Vegetariano**
O dia vegetariano deve manter-se e apostar-se no acompanhamento, para equilibrar o prato das crianças que se estão a habituar ao vegetariano. Neste dia optou-se por um prato muito apreciado pelas crianças (confirmado por um grupo de crianças da Primária com a Sofia F.): **Esparguete com molho de tomate e milho.**
4. Os acompanhamentos devem fazer parte de todos os pratos, para equilibrar a refeição das crianças que não apreciam um ou outro prato.
5. Pede-se que as sobremesas sejam sem lactose. As educadoras do Jardim de Infância dão preferência à fruta que, sobrando são geridas pelas mesmas no lanche da parte da tarde (veja-se o ponto 6 dos “Lanches”).
6. A representante de alunos referiu nada ter a apontar sobre a ementa do liceu, acrescentando que, na cantina, o desejo dos alunos é ver melhorado o tempo de espera, e passa a opinar sobre o serviço da Cafeteria.

2) Cafeteria

Os alunos sugerem que se diminua a oferta dos produtos tradicionais, tais como folhados, e se aumente a dos alimentos considerados saudáveis, como por exemplo o pão escuro e os iogurtes. Também na cafeteria se vê necessidade de haver produtos sem lactose.

Os pais sugerem que se sirva fruta cortada em copos e que haja sumos naturais do dia à vista.

O ITAU defende a necessidade de haver mais espaço para uma vitrina/um balcão maiores, de forma a poder apresentar uma oferta mais apelativa.

A Diretora Administrativa informa haver um projeto a decorrer para se proceder a alterações dos espaços tanto da cantina como da cafeteria.

3) Lanches

1. Acerca dos lanches da Primária e do Jardim de Infância, **questionam** as representantes da Primária sobre a possibilidade de se **substituir os iogurtes sólidos por iogurtes líquidos**, para facilitar os lanches (a isenção de colherinhas). A representante do Jardim de Infância tem preferência por alternar com um dia de iogurte sólido e um dia de iogurte líquido.
O ITAU deve apresentar proposta com a respetiva alteração de preço para posterior decisão.
2. O dia de iogurte deve ser acompanhado de bolacha.
3. Levantou-se a questão sobre substituir-se o leite por sumo, o que não teve aprovação. Mantém-se, assim, o leite na ementa do lanche.
4. Confirma-se que o bolo a servir é de confeção caseira.
5. Deverá haver pão com queijo/fiambre para portadores de alergias.
6. A fruta da sobremesa do almoço é fornecida em peças inteiras para se poder aproveitar para o reforço do lanche.

A data da próxima reunião será determinada no início do próximo ano letivo.

Fim de reunião.