

Casals



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.

què fem?



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

els nostres menús



Dissenyats i planificats per equip de cuina i pel nostre nutricionista col·legiat CAT 001224

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

elaboració i cuinat



Es combinen les diferents tècniques culinàries, però potenciem especialment les que aporten menys greixos. Al forn i guisades.

adaptació dels menús



- 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 justificant mèdic corresponent.
- Per motius culturals (vegetarians, vegano, 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

Fruita i verdura

Prioritat al producte fresc i de proximitat (enciam, bledes, espinacs, porro, carbassó, pebrot, ceba, xampinyons, carbassa, ...).

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 la Cooperativa Agrària Santboiana de pagesos SCCL

Des de la Cooperativa 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 per tant, més beneficiosos per al medi ambient i per a la salut de les persones) o el certificat de producte ecològic (certificat CCPAE).

Carn – derivats carnis

S'intenten prioritzar les carns blanques com ara el pollastre o el gall dindi. Els nostres preparats carnis (botifarres, salsitxes, hamburgueses, mandonguilles) provinent d'un proveïdor de confiança que ens fa una fórmula específica, amb poca quantitat de greixos, sense additius, i amb carn de primera qualitat.

Altres productes habituals

- Oli d'oliva verge extra per amanir
- Pa integral
- Fruites i verdures segons collita i temporada

Peix

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

Tot i que voldríem, poder servir peix fresc. No és viable. Obstant treballem les diferents tipologies de peix congelat, sense espines i amb una bona traçabilitat.

Truites

Només es fa servir ou líquid pasteuritzat per raons sanitàries. L'ou líquid que fem servir és d'alta qualitat.

Llegums: cigrons, llenties, mongeta blanca

Llegums ecològiques o de proximitat. Tot el procés de cuinat el fem a la cuina.

Salses - brous

Es fan totes a la cuina, a partir de tomàquet triturat de primera qualitat

Els brous els fem a la cuina amb verdures de temporada del nostre propi hort.

Arròs

De proximitat: arrossaires del Delta de l'Ebre.

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.

 **100%**
saludable,
fet a mà
i solidari



A través dels nostres menús, 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.