

EN ESTE CENTRO EN EL COMEDOR Y EN EL PATIO COMEMOS CON MUCHAS ERRES

0 sobre como los residuos están hasta en la sopa

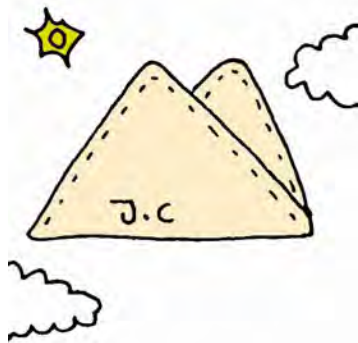
Con R de reducir



bocadillo + pieza de fruta = salud + cero residuos

No nos gusta la bollería industrial, alimenta poco y tiene demasiados envases y embalajes. En este centro educativo hacemos un almuerzo saludable y ecológico con frutas frescas, zumos naturales, bocadillos sabrosos y sin envases de un solo uso.

Con R de reutilizar



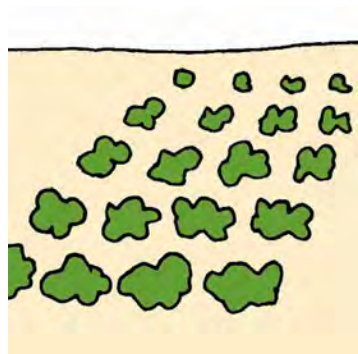
Llevamos al comedor nuestra servilleta semanalmente, así no tenemos que gastar papel.

Las bolsas de tela, las fiambreras y la cantimplora nos ayudan a llevar el almuerzo sin generar basura.



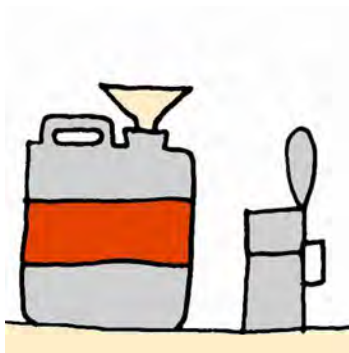
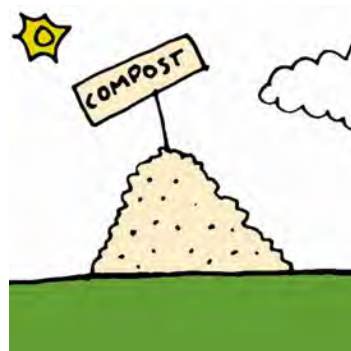
Reutilizamos el agua sobrante de las comidas para regar nuestro huerto o las plantas del centro.

Con R de reciclar



Llevamos al comedor nuestra servilleta semanalmente, así no tenemos que gastar papel.

El contenedor de materia orgánica nos ayuda a reciclar estos residuos. Este proceso se llama compostaje. Las verduras de nuestro huerto crecen fuertes y saludables gracias a este compost.



En nuestra cocina se recogen los aceites vegetales usados para que se puedan reciclar.

El reciclaje de los aceites vegetales permite fabricar jabones y biodiesel.
1 solo litro de aceite contamina 1000 litros de agua.