

Servicio de comedor

Curso 2106-17



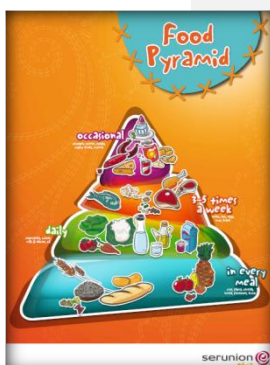
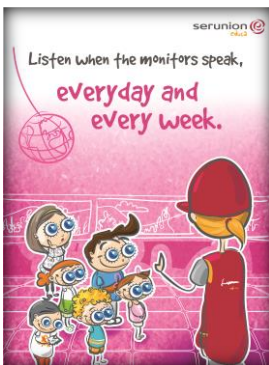
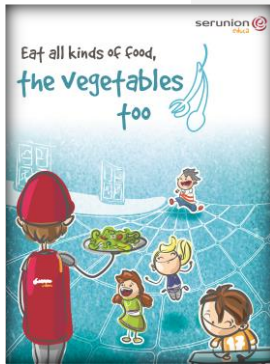
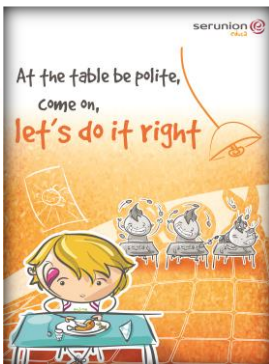
Menús

Ofrecemos una selección de menús que garantizan todo el **aporte nutricional** necesario para niñas y niños en edad escolar.

Además, bajo la supervisión de nuestro departamento de Nutrición, adaptamos nuestros menús a posibles **necesidades específicas** de los niños, tales como **alergias** o **intolerancias**.

Comunicación bilingüe

Toda nuestra comunicación de menús y actividades está desarrollada en base al proyecto de bilingüismo del colegio.



Elaboración de forma casera

Elaboramos las comidas **de forma casera**, a partir de materias primas naturales de primera calidad.

Trabajamos con proveedores locales próximos para incorporar productos de kilómetro cero y suministros de las mejores materias primas.

Apostamos por mantener nuestra costumbres gastronómicas .

Calidad

Nuestros procedimientos higiénico-sanitarios se avalan con las certificaciones de calidad **ISO 9001, UNE-EN-ISO 14001 y AENOR ISO 22000:2005.**

Día del celiaco

Comprometidos con las intolerancias de nuestros pequeños, colaboramos desde hace muchos años con FACE, la Asociación de celiacos de España. Por eso, cada 27 de mayo, celebramos el Día del Celiaco en todos nuestros comedores.



Semana de las frutas tropicales

En la semana de las frutas tropicales los niños aprenderán sobre sus diferentes tipos, sus orígenes y su estacionalidad.

Probarán cada día una variedad diferente y se harán con nuevos sabores y formas.

Semana del pan

Presentaremos diariamente **dos variedades de pan**, con el objetivo de que los niños puedan empezar a descubrir este alimento y a reconocer sus beneficios.

Trabajaremos los siguientes tipos de pan: centeno, cereales, semillas de amapola, integral, chapata, blanco, trigo, mantequilla, aceitunas y pipas de girasol.



Jornadas gastronómicas

Las jornadas gastronómicas son días especiales en el que nos centramos en de diferentes ciudades, países o temáticas. Ese día el comedor se vuelve una fiesta, comemos alimentos mientras vamos conociendo diferentes culturas y sus productos típicos.



Concurso nacional

Como cada año, durante el curso 2016-2017 Serunión Educa lanzará un concurso nacional en el que podrán participar todos los niños/as usuarios de nuestros comedores escolares. La temática y el soporte varían cada año, poniendo a prueba el ingenio y la creatividad de nuestros participantes. Hasta el momento, nuestros pequeños artistas han realizado dibujos, cuentos originales y creaciones 3D en material reciclado... ¿Con qué nos sorprenderán este año? Para saberlo deberemos esperar hasta el segundo trimestre del curso, lo que es seguro es que no nos dejará indiferente...

Talleres y otros eventos

Los talleres son monotemáticos y complementan el proyecto educativo.



Proyecto 'La Comida no se tira'

En colaboración con entidades de solidaridad de ámbito religioso, desarrollamos un taller para concienciar a los alumnos en la importancia de no tirar la comida y comerse todo lo que tienen en el plato.

Les transmitimos la repercusión que tiene generar desperdicios en la sobreexplotación de los recursos naturales y la necesidad de construir entre todos un futuro más sostenible y más justo.

Esta actividad cuenta con el reconocimiento del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y es de ámbito nacional.

Canales de comunicación



Menú mensual



Jornada de puertas abiertas al comedor

Visita de las instalaciones.

Valoración de la comida.

Supervisión de los procedimientos.



Comedor abierto a los padres.

El comedor está abierto para que los padres puedan comer el mismo menú que sus hijos y conocer el servicio.



Visita a la cocina central.

Los padres pueden solicitar una visita a las instalaciones de cocina central, de forma organizada.



Teléfono de info nutricional

902 360 030



Correo electrónico

serunion@serunion.elior.com

www.serunion-educa.com