

Els Menjadors Escolars Sostenibles, què proposen?

- Un mínim d'un 75% dels productes dels menús són aliments no precuinats
- Almenys un 30% dels productes dels menús escolars són de producció ecològica
- Ús predominant de l'oli d'oliva
- Els nostres menús són elaborats per un equip qualificat de nutricionistes que dissenya i planifica els menús escolars de manera que, a més de ser nutricionalment equilibrats, resulten atractius i gustosos
- Seguim les pautes nutricionals marcades per la Societat Espanyola de Nutrició Comunitària (SENC) i incorporem constantment a la planificació dels menús els nous coneixements relatius a la nutrició infantil
- Proporcionem informació detallada dels menús on es descriuen amb detall els tipus d'aliments, la preparació culinària i les guarnicions
- Fem un control de les restes i de l'intercanvi d'aliments per tal de detectar problemes individuals i d'adaptar el tipus d'aliments i les racions a les necessitats reals dels escolars