



Educamos en hábitos de alimentación saludable

¡Bienvenidos al nuevo comedor 22-23!

Queridas familias,

Todo el equipo del comedor escolar estamos trabajando con mucha ilusión para el lanzamiento del próximo **curso 22-23**.

El comedor es el espacio ideal para aprender a comer sano y variado, incorporando todos los grupos de alimentos necesarios para el desarrollo adecuado en la etapa de crecimiento.

Entre nuestros proyectos tenemos grandes novedades como el **Real Fish**, una iniciativa nacida de la mano del chef Sergio Fernández para promover una **mayor aceptación del pescado por su aportación de Omega 3 y nutrientes esenciales**, con recetas ricas y novedosas que hemos estado desarrollando con todos nuestros chefs. Además, nuestro equipo de dietistas y nutricionistas está trabajando para la incorporación de nuevas recetas basadas en verduras y legumbres, con productos de proximidad y elaboraciones adaptadas al gusto de los niños y las niñas, que les sorprenderán.

Seguiremos trabajando sobre 3 grandes ejes: la Salud, la Sostenibilidad y la Convivencia.



Alvaro Bilbao

Como novedad, os presentamos el acuerdo de colaboración con el **Dr. Neuropsicólogo Álvaro Bilbao**, que está desarrollando una metodología formativa basada en la técnica de **Educación Positiva, adaptada al entorno del comedor escolar**, para todos nuestros monitores y monitoras.

Queremos niños y niñas felices, que disfruten del momento del mediodía.

Ponemos a vuestra disposición nuestra App Colechef, con información actualizada de los menús, actividades, donde podéis contratar y renovar el servicio de comedor.

Adjuntamos una guía muy visual para facilitaroslo.

¡Hasta pronto!



¡ALIMENTACIÓN
NUTRITIVA, VARIADA
Y SALUDABLE



PLANETA
K!
SENSIBILIZACIÓN CON
EL MEDIO AMBIENTE



PROYECTO EDUCATIVO
EN HÁBITOS Y VALORES



ESPACIO INCLUSIVO



ALIMENTOS
DE CALIDAD



EQUIPO SERUNION