

LOS INGREDIENTES DE NUESTRA RECETA



Comida como la de casa



Cucharadas de experiencia



Aprendizaje en cada bocado

EL COMPONENTE ESTRELLA: PASIÓN EN CADA DETALLE



www.serunion-educa.com

serunion educa

¿QUÉ HAY DETRÁS DE NUESTRO MENÚ ESCOLAR?

Un recorrido por el corazón de nuestro comedor



¡ Síguenos en Instagram !



El espacio donde compartimos lo que comemos y aprendemos.

@serunion_educa

maristas

Colegio Nuestra Señora de la Salud - Algemesí



LOS INGREDIENTES DE NUESTRA RECETA



COMIDA COMO LA DE CASA



- Trabajamos con **productos de calidad y proveedores locales** para llevar a la mesa alimentos integrales, saludables y de temporada.
- Nuestras recetas han sido pensadas especialmente para los más pequeños. **¡Cada plato es completo, sabroso, nutritivo y adaptado a sus necesidades** en cada etapa de crecimiento!
- **¡Elaboraciones caseras** que son como un abrazo en forma de comida! Desde caldos hasta guisos con sabores tradicionales y regionales.
- Ofrecemos **consejos para cenas** que facilitan la conciliación, entendiendo la importancia de la armonía entre la vida escolar y el tiempo en casa.

CUCHARADAS DE EXPERIENCIA



- Un equipo comprometido que adereza el comedor escolar con **calidad, excelencia y seguridad alimentaria**.
- Más de **30 años de experiencia** dedicándonos a nutrir mentes y estómagos.
- **Dietistas nutricionistas y chefs expertos** en crear platos irresistibles y garantizar una alimentación completa y deliciosa.
- **Monitores que fomentan sonrisas** de oreja a oreja, enseñando de manera saludable y divertida.
- **Equipo de escucha activa.** ¡Invitamos a que las familias se unan a nosotros para disfrutar de una comida en la escuela y conozcan nuestro servicio de primera mano!
- Desde la cocina hasta el patio escolar, trabajamos con la **filosofía de Educar en Positivo**, fomentando la confianza, el respeto y el trabajo en equipo.

APRENDIZAJE EN CADA BOCADO



Nuestro objetivo va mucho más allá de dar de comer. Promovemos **hábitos y valores educativos** fundamentales a través de tres ejes principales:



Salud: Fomentamos el deporte, la alimentación saludable y el bienestar.



Sostenibilidad: Promovemos la reducción del desperdicio alimentario y la sensibilización con el cuidado del medio ambiente.



Convivencia: Ponemos en valor la integración y los juegos en equipo.

A partir de estos 3 ejes, construimos el proyecto con su itinerario de experiencias educativas para el comedor escolar. A través de:

- Jornadas gastronómicas
- Talleres de descubrimiento de alimentos
- Charlas y actividades lúdico-nutricionales
- Juegos de patio



EDUCAMOS EN POSITIVO+

