



Educamos en hábitos de alimentación saludable

¡Bienvenidos al nuevo comedor 23-24!

Queridas familias,

Desde **SERUNION**, estamos muy ilusionados de ser vuestra empresa de comedor durante el próximo curso.

Todo el equipo del comedor escolar estamos trabajando con mucha ilusión para el próximo **curso 23-24**.

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. **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**, incorporando más 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.

Os presentamos el acuerdo de colaboración con el **Dr. Neuropsicólogo Álvaro Bilbao**, con el que hemos desarrollado 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, ...

¡Hasta pronto!



¡ALIMENTACIÓN NUTRITIVA, VARIADA Y SALUDABLE



PROYECTO EDUCATIVO EN HÁBITOS Y VALORES



ALIMENTOS DE CALIDAD



SENSIBILIZACIÓN CON EL MEDIO AMBIENTE



ESPACIO INCLUSIVO



EQUIPO SERUNION