COLEGIOS MARIANISTAS

serunion educa

COMEDOR COLEGIO SANTA ANA Y SAN RAFAEL

¿Quiénes somos?

En Serunion llevamos más de 30 años dedicados a la restauración colectiva y trabajamos diariamente con ilusión para dar de comer a más de 210.000 niños y niñas. Apostamos por la cercanía y por un equipo de cocineros, auxiliares ,monitores y profesionales dedicados a satisfacer tus necesidades. En colaboración con el colegio, convertimos el comedor en un espacio educativo más, en el que transmitimos a los niños hábitos y valores relacionados con la salud, la higiene, la convivencia y el medio ambiente

https://www.serunion.es/es/servicios/serunion-educa

Nuestra comida:

Ofrecemos una selección de menús que garantizan todo el **aporte nutricional** necesario para niñas y niños en edad escolar, que acompañamos con consejos prácticos sobre alimentación.
Además, bajo la supervisión de nuestro departamento de Nutrición, adaptamos nuestros menús a posibles **necesidades específicas** de los niños, tales como **alergias** o **intolerancias**

Imaginaos una cocina como la de vuestra casa, pero para muchos más niños; más grande y que cuenta con un gran equipo que conoce y cuida de vuestros hijos. En la cocina del colegio utilizamos **recetas de siempre, tradicionales, y con sabores de la región**, platos que los pequeños conocen y disfrutan comiendo.

Para elaborarlos confiamos en **proveedores locales y regionales**, quienes nos suministran **materias primas de primera calidad,** y también en **proveedores nacionales** que nos suministran productos de primeras marcas.

Nuestro equipo de nutricionistas diseña menús equilibrados y variados que garantizan la correcta alimentación de los niños.
Desde el comedor escolar, también promovemos un consumo frecuente de verduras, frutas y pescados, para que desde pequeños se acostumbren a comer de todo y los incluyan en su dieta habitual.

DE LA COCINA A LA MESA

Nuestro proyecto se basa en el firme compromiso de transmitir hábitos saludables y del respeto entre los más pequeños.

Diseño de **menús variados y equilibrados**

Educación en **hábitos alimentarios saludables**

Elaboración **casera y saludable**

Uso de **productos de temporada ,de proximidad y ecológicos**

Fomento del cuidado del medioambiente, **el reciclaje y la reducción de la generación de residuos**

Gestión bajo prescripción médica posibles **alergias, intolerancias alimentarias o dietas especiales**

ACUERDOS CON ASOCIACIONES

Nuestra preocupación por la seguridad alimentaria y nuestro compromiso con las personas que requieren de dietas especiales nos ha llevado a firmar convenios de colaboración con **FACE** (Federación Asociaciones de Celíacos de España) y **AEPNAA** (Asociación Española de Personas con Alergia a Alimentos y Látex)

FACE nos ayuda a dar soporte a los niños celíacos y a sus familiares, revisando la elaboración de los menús sin gluten e informándonos de los productos sin gluten controlados y certificados por **FACE.**

.

Con el ánimo de aportar el mejor pescado en los colegios y contar con el asesoramiento del especialista, tenemos firmado un convenio con **FEDEPESCA** (Federación Nacional de Asociaciones de Empresarias Detallistas de Pescados) para garantizar la calidad y fomentar buenos hábitos saludables entre los escolares.

COMEDOR SOSTENIBLE

Compra responsable

Menú saludable

APOYAMOS EL PACTO MUNDIAL

comedor SOSTENIBLE

Serunion, dentro del grupo Elior, se suscribe como entidad firmante al Pacto Mundial de las Naciones, por eso exigimos a nuestros proveedores que trabajen de manera ética y responsable.