



Educamos en hábitos de alimentación saludable



¡Bienvenidos al nuevo Curso Escolar 22-23!

Queridas familias,

Todo el equipo del comedor escolar estamos trabajando con mucha ilusión para el 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. Continuamos con **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.

Como novedad, 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.

Ponemos a vuestra disposición nuestra **App Colechef**, donde podéis contratar y renovar el servicio de desayunos.

Adjuntamos una guía muy visual para facilitaroslo.

¡Hasta pronto!



¡ALIMENTACIÓN NUTRITIVA, VARIADA Y SALUDABLE



PROYECTO EDUCATIVO EN HáBITOS Y VALORES



ALIMENTOS DE CALIDAD



SENSIBILIZACIÓN CON EL MEDIO AMBIENTE



ESPACIO INCLUSIVO



EQUIPO