



# EDUCAMOS EN HÁBITOS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE



## ¡Bienvenidos al nuevo comedor 23-24!

Queridas familias,

Un año más, el equipo del comedor escolar está trabajando con mucha ilusión para el lanzamiento del 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 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.

Otra gran novedad es el acuerdo de colaboración con el **Dr. Neuropsicólogo Álvaro Bilbao**, con quien hemos desarrollado una metodología formativa basada en la técnica de **Educación Positiva, adaptada al entorno del comedor escolar**, para todos nuestros monitores y monitoras.

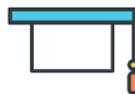
**Seguiremos trabajando sobre 3 grandes ejes: la Salud, la Sostenibilidad y la Convivencia.**

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

Adjuntamos una guía.



**¡ALIMENTACIÓN NUTRITIVA, VARIADA Y SALUDABLE**



**PROYECTO EDUCATIVO EN HÁBITOS Y VALORES**



**ALIMENTOS DE CALIDAD**



**SENSIBILIZACIÓN CON EL MEDIO AMBIENTE**



**ESPACIO INCLUSIVO**



**EQUIPO HUMANO**