



*Gestión de
comedores escolares*



Historia

Ausolan, la formamos una **suma de proyectos locales**. En los últimos años han sido varias las sociedades que se han incorporado a nuestro proyecto, vía adquisiciones con integración de las personas, **preservando la cercanía al cliente y el respeto por las costumbres de cada entorno**.

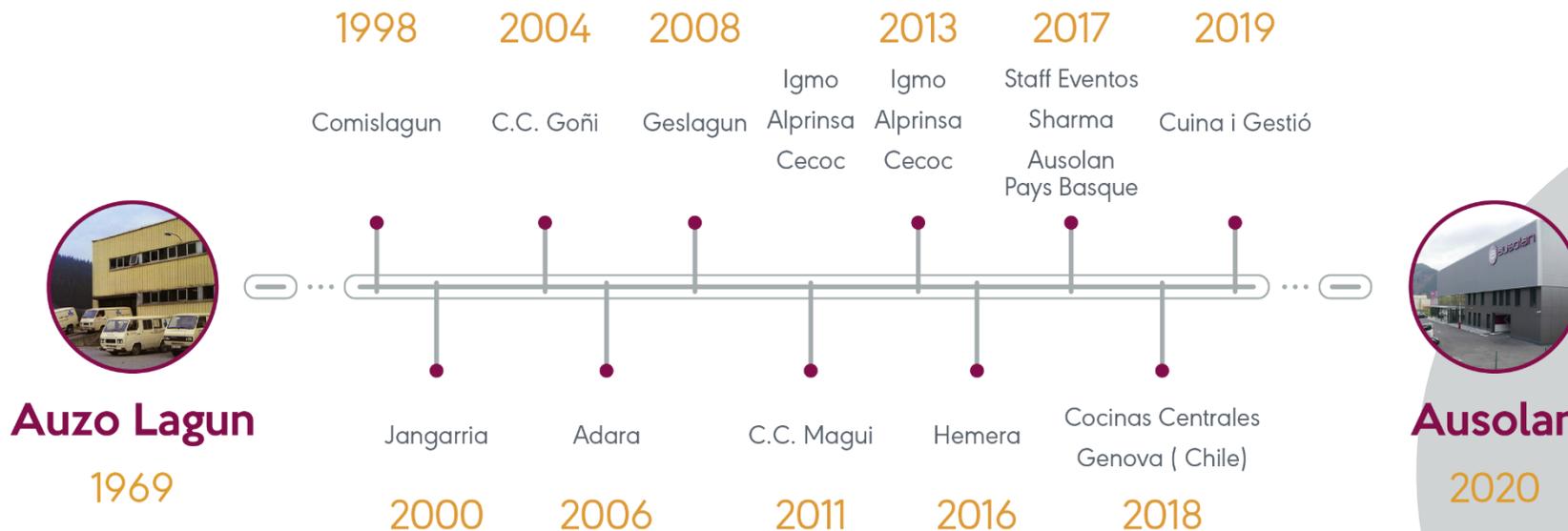
Si quieres conocer más profundamente nuestra historia entra en:

[ausolan/historia](https://ausolan.com/historia)

[Ausolan/docuweb-17mujeres](https://ausolan.com/docuweb-17mujeres)



Desde el año 1998, Ausolan trabaja en la Comunidad Valencia y Gestionamos el comedor escolar de multitud de Centros educativos.



El comedor Ausolan, “una aula” más del colegio



Gestionamos el servicio de comedor, **garantizando las necesidades nutricionales de las niñas y niños, gracias a una dieta equilibrada y saludable, enseñándoles que comer es un acto social de convivencia.**

Contamos con un **proyecto educativo propio que adaptamos al proyecto de cada colegio. Nuestro objetivo, alimentar a nuestros usuarios e intervenir educativamente en el tiempo de comedor.**

En Ausolan tenemos **las ventajas de las mayores empresas: solvencia técnica y económica, políticas de calidad, proveedores homologados, ... y de las empresas más pequeñas como el poder de decisión del gestor de centro, proveedores de proximidad y producto local, adaptabilidad a las necesidades específicas del colegio, proximidad, trato directo y atención constante.**

Doble figura en la gestión

- **GESTOR DE CENTRO.** Responsable del servicio de cocina. Nuestros gestores son diplomados en nutrición o jefes de cocina
- **GESTOR PEDAGÓGICO.** Responsable de implantar el proyecto educativo en el centro y supervisar al equipo de monitores. Nuestras gestoras pedagógicas son psicólogas o diplomadas en educación social, ...



Características de nuestros menús

Priorizamos las **elaboraciones caseras y tradicionales**, caldos y fondos son la base del buen gusto.

Ofrecemos una dieta equilibrada, trabajando con **productos de proximidad y de temporada**.

Adecuamos la textura de los platos a la edad del comensal.

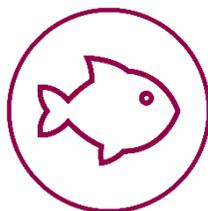


Dieta mediterránea



Ecológico

Legumbres, verduras y fruta ecológicas



Pescados (no panga, ni tilapia)



Carnes y aves frescas



Mayor frecuencia de frutas y verduras



Zumo de naranja natural en temporada



Productos de temporada y de proximidad



Elaborados por nuestras dietistas



Incorporamos nuevas recetas



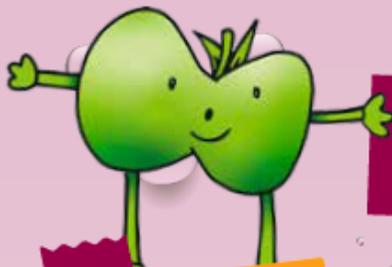
Diets especiales



estrategia
naos

¡come sano y muévete!





LA IMPORTÀNCIA DE LA HIDRATACIÓ

L'aigua és la beguda més saludable pel nostre organisme, el nostre cos està format per un 70% d'aigua.

“ Oferiu varietat, per exemple: **gelats el-laborats amb suc de fruita natural, llimonada natural sense sucre** ”

“ Serviu begudes a temperatures moderades per promoure un **major consum de líquid.** ”

“ Eviteu les begudes **ensucrades per hidratar** ”



Faciliteu l'accès a l'aigua als nens i nenes

“ Els nens i nenes són més vulnerables a patir **deshidratació**, la seva sensació de set no està del tot desenvolupada i poden patir **afeccions amb pèrdua de líquids** ”

“ Bebeu petites quantitats d'aigua mentre **juguem.** Bebeu-ne més al **acabar el joc.** ”



Dilluns

Pa integral
2 cops per
setmana

de temporada

pèsols, carbassó, col, col·lifer, bròquil
mandarina, taronja, poma Golden,
pera Conference, plàtan
maire, seltó,
sardina, lluç

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

- 1** KCal 661 / HC 109 / Lip 16 / Prt25
Purè de carbassa
Macarrons
a la bolonyesa vegetal
Fruita fresca de temporada
Patata / Vedella i amanida / Lacti



* A cicle infantil es
substituirà l'amanida de
primer plat per un purè de
verdures de temporada.

- 4** KCal 538 / HC 64 / Lip 22 / Prt22
Sopa d'au amb pasta integral
Trita de patata i ceba
amb enciam i tomàquet
Fruita fresca de temporada
Verdura / Peix i cereal Integral / Lacti
- 5** KCal 668 / HC 93 / Lip 22 / Prt30
Espirals a la Norma
Calamars a la romana
amb enciam i pastanaga
Fruita fresca de temporada
Amanida / Vedella i patata / Lacti
- 6** KCal 608 / HC 81 / Lip 17 / Prt36
Cigrons estofats amb hortalisses
Llom rostit amb suc
amb poma
Fruita fresca de temporada
Arròs / Ou i amanida / Lacti
- 7** KCal 523 / HC 63 / Lip 20 / Prt26
Mongeta tendra i patata
Pernillets de pollastre al forn
amb herbes de Provença
amb ceba ofegada
Fruita fresca de temporada
Pasta / Peix i verdura / Lacti
- 8** KCal 872 / HC 119 / Lip 29 / Prt38
ECO Arròs cantonès
Bacallà amb tomàquet
Mona de xocolata
Verdura / Prot.veg. i patata / Fruita



vacances de Pàsqua

- 18** **la mona**
KCal 727 / HC 102 / Lip 31 / Prt16
Macarrons amb sofregit casolà
Croquetes de pernil
amb enciam i olives
Fruita fresca de temporada
Amanida / Peix i arròs / Lacti
- 19** KCal 623 / HC 77 / Lip 23 / Prt31
ECO Lenties amb arròs
Trita de formatge
amb variat d'enciams
Fruita fresca de temporada
Verdura / Porc i patata / Lacti
- 20** KCal 602 / HC 72 / Lip 23 / Prt30
Bleda amb patata
Mandonguilles de vedella amb
suc amb pèsols i pastanaga
Fruita fresca de temporada
Cereal / Peix i amanida / Lacti
- 21** KCal 539 / HC 61 / Lip 20 / Prt32
Sopa de lletres
Pernillets de pollastre medieval
amb patates fregides
Pastís de Sant Jordi
Llegum / Ou i amanida / Fruita

- 25** KCal 669 / HC 85 / Lip 23 / Prt34
Paella de verdures
Broqueta de gall dindi a la
planxa amb xips d'albergínia
logurt natural artesà
Patata / Ou i amanida / Fruita
- 26** KCal 630 / HC 81 / Lip 22 / Prt32
ECO Mongetes seques estofades
Trita de carbassó
amb enciam i blat de moro
Fruita fresca de temporada
Pasta / Vedella i verdura / Lacti
- 27** KCal 509 / HC 62 / Lip 20 / Prt24
Tricolor de verdures
Pollastre a la llimona
amb ceba i tomàquet
Fruita fresca de temporada
Arròs / Ou i amanida / Lacti
- 28** KCal 733 / HC 64 / Lip 46 / Prt18
Sopa de brou amb pasta integral
Botifarra de Taradell al forn
amb enciam i llavors
Fruita fresca de temporada
Llegum / Peix i verdura / Lacti





Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

2 KCal 701 / HC 101 / Lip 25 / Prt24
Arròs amb sofregit casolà
Trita de patata i ceba
Enciam i fulla de roure
Fruita fresca de temporada
Verdura / Peix i patata / Lacti

3 KCal 674 / HC 67 / Lip 42 / Prt18
Purè de carbassó
Hamburguesa de vedella a la planxa amb enciam i tomàquet
Fruita fresca de temporada
Pasta / Ou i amanida / Lacti

4 KCal 679 / HC 79 / Lip 29 / Prt31
ECO Fideus a la cassola
Lluç en salsa verda
logurt natural artesà
Amanida / Porc i arròs / Fruita

5 KCal 720 / HC 86 / Lip 32 / Prt25
Llenties guisades amb verdures
Tastets de bròcoli i formatge al forn amb enciam i pastanaga
Fruita fresca de temporada
Verdura / Au i patata / Lacti

6 KCal 488 / HC 66 / Lip 15 / Prt26
Sopa d'escudella amb galets
Pollastre rostit amb patata dau
Fruita fresca de temporada
Amanida / Llegum / Lacti



9 KCal 774 / HC 70 / Lip 48 / Prt19
Mongeta tendra i patata
Salsitxes a la planxa amb variat d'enciams
Fruita fresca de temporada
Cereal / Peix i verdura / Lacti



10 KCal 701 / HC 75 / Lip 30 / Prt37
ECO Cigrons guisats amb col i pastanaga
Trita a la paisana amb enciam i olives
logurt natural artesà
Patata / Au i amanida / Fruita

11 KCal 696 / HC 93 / Lip 28 / Prt23
Amanida Caprese (tomàquet, formatge fresc, olives negres i alfàbrega)
Arròs a la marinera
Fruita fresca de temporada
Verdura / Peix i cereal / Lacti

12 KCal 542 / HC 74 / Lip 17 / Prt26
Patates estofades
Pernillets de pollastre al forn a la canyella amb llit de poma
Fruita fresca de temporada
Cereal integral / Ou i amanida / Lacti

13 KCal 725 / HC 85 / Lip 27 / Prt37
Macarrons integrals amb salsa de formatge gratinats
Maires enfarinades amb enciam i blat de moro
Fruita fresca de temporada
Amanida / Prot.veg. i patata / Lacti

16 KCal 669 / HC 95 / Lip 25 / Prt19
Arròs saltat amb quinoa, edamame i blat de moro
Croquetes de rostit amb enciam i llavors
Fruita fresca de temporada
Amanida / Peix i patata / Lacti

17 KCal 695 / HC 85 / Lip 26 / Prt35
Mongetes seques estofades amb xoriç
Trita de carbassó amb enciam i lollo rosso
Fruita fresca de temporada
Cereal / Au i verdura / Fruita

18 KCal 657 / HC 90 / Lip 21 / Prt32
ECO Espaguetis amb verdures saltejades i salsa de soja
Baçallà cruixent amb brots tendres
Fruita fresca de temporada
Verdura / Vedella i cereal int. / Lacti

19 KCal 789 / HC 90 / Lip 38 / Prt35
Amanida Nisarra
Cassoulet de pollastre
Mousse de xocolata
Arròs / Ou i amanida / Lacti

20 KCal 476 / HC 67 / Lip 12 / Prt29
Sopa d'au amb pasta
Estofat de vedella a la jardinera
Fruita fresca de temporada
Verdura / Peix i patata / Lacti



23 KCal 656 / HC 62 / Lip 30 / Prt37
Pèsols i patata saltejats
Llom arrebossat casolà amb enciam i tomàquet
logurt natural artesà
Pasta / Peix i verdura / Fruita

24 KCal 670 / HC 86 / Lip 27 / Prt25
Arròs integral amb verdures
Trita de formatge amb varietat d'enciams
Fruita fresca de temporada
Amanida / Au i patata / Lacti

25 KCal 657 / HC 77 / Lip 25 / Prt36
ECO Llenties estofades
Pollastre a la farigola amb ceba i carbassó
Fruita fresca de temporada
Cereal / Prot.veg. i amanida / Lacti

26 KCal 491 / HC 79 / Lip 13 / Prt20
Espirals amb sofregit de tomàquet amb alfàbrega
Seitó en tempura amb enciam i pastanaga
Fruita fresca de temporada
Verdura / Ou i cereal / Lacti

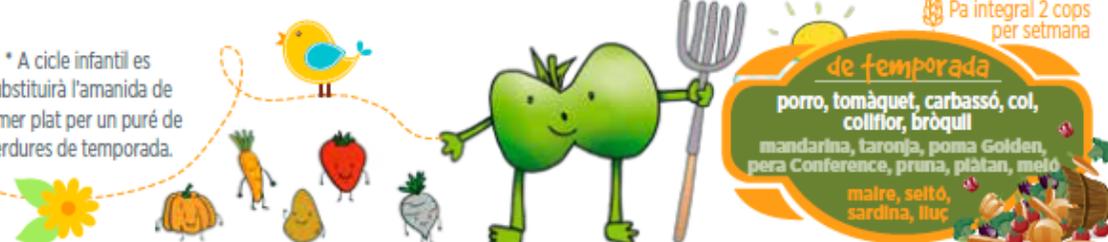
27 KCal 594 / HC 67 / Lip 26 / Prt23
Amanida russa
Mandonguilles de gall dindi amb bolets
Fruita fresca de temporada
Cereal / Peix i amanida / Lacti

30 KCal 799 / HC 100 / Lip 33 / Prt30
ECO Amanida d'arròs
Trita de patata i ceba amb enciam i fulla de roure
logurt natural artesà
Verdura / Au i cereal / Fruita

31 KCal 567 / HC 65 / Lip 24 / Prt27
Mongeta tendra i patata
Calamars casolans a l'andalusa amb enciam i olives
Fruita fresca de temporada
Pasta / Prot.veg. i amanida / Lacti



* A cycle infantil es substituirà l'amanida de primer plat per un puré de verdures de temporada.



de temporada
porro, tomàquet, carbassó, col, coliflor, bròquil
mandarina, taronja, poma Golden, pera Conference, pruna, plàtan, meló
maire, seltó, sardina, lluç

Pa integral 2 cops per setmana

Proveedores locales, productos de proximidad

El 80% de nuestros proveedores son locales, especialmente aquellos que suministran productos perecederos, lo que garantiza la máxima frescura de nuestros productos.

Ausolan, como Cooperativa fiel a sus valores, tiene como principio incentivar la economía local, por lo que opta principalmente para la homologación de proveedores locales, y que tengan capacidad de respuesta inmediata. Además, los proveedores locales se abastecen de productores cercanos a sus instalaciones, como por ejemplo granjeros de carne, pollo, leche, fruta y verdura principalmente.

**PROVEEDOR
LOCAL**



Producto ecológico



Gestionamos comedores escolares ecológicos desde el año 2009

Trabajamos con proveedores de producto ecológico de verduras, frutas, pasta, legumbres, arroces, carne, pan entre otros.

Somos pioneros en la gestión de comedores escolares en los que hasta el 85% del producto dispone de certificado por organismos reguladores de producción agraria ecológica.



Cocina Central

Disponemos de cocina central, destinada a poder ofrecer un Servicio de cocina en transportado para aquellos centros escolares que no dispongan de cocina propia.

Desde esta cocina, también estamos Preparados para dar respuesta y solucionar cualquier contingencia a nuestros clientes con cocina In Situ



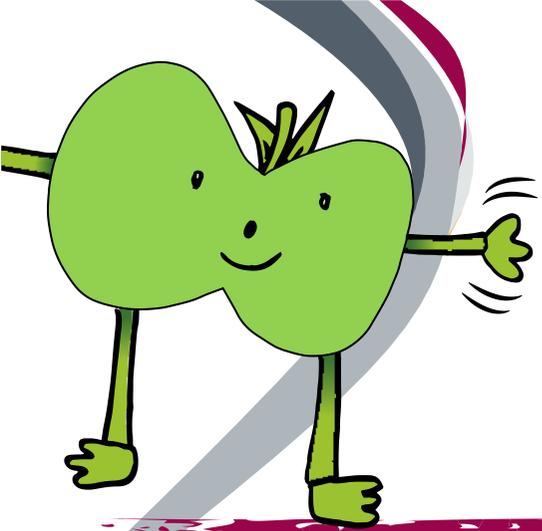
COCINA CENTRAL AUSOLAN

Carrer del Mas del Jutge, 18

46900 TORRENT

VALENCIA





Y con un

Proyecto educativo



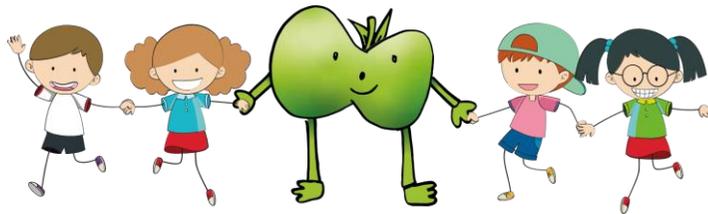
VIVO: porque crece con la experiencia, integrando todo tipo de mejoras y **oportunidades**



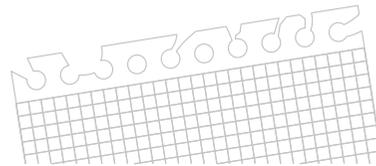
ADAPTABLE: a las necesidades y particularidades de cada ámbito, **adaptándonos al Proyecto Educativo de cada centro** a través de una estrecha colaboración con el personal docente



COMPROMETIDO: con la preservación del medio ambiente y la **responsabilidad** social



ENRIQUECEDOR: para el **crecimiento** madurativo y de formación en valores de las niñas y niños



ÁREAS DE TRABAJO



Nuestro PROYECTO EDUCATIVO desarrolla una serie de actividades basadas en tres módulos de trabajo:

Educación para la Salud



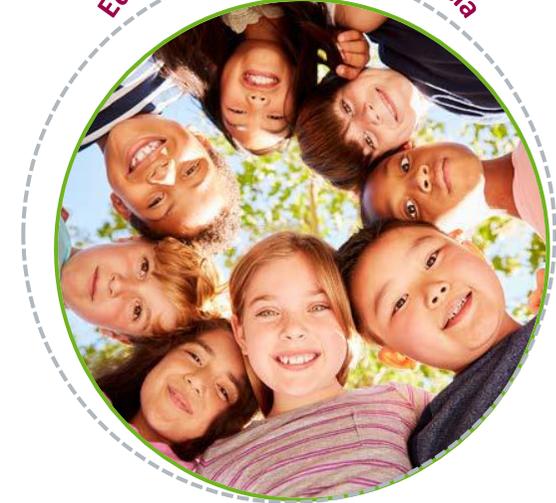
Potenciamos un estilo de vida saludable combinando dieta y ejercicio físico.

Educación en Ocio y Tiempo Libre

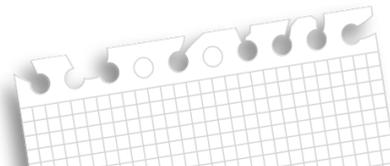


Fomentamos valores de respeto y tolerancia.

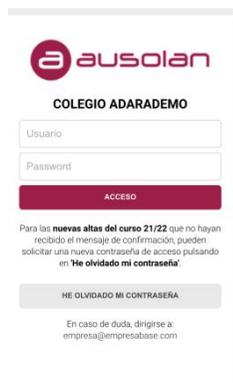
Educación para la Convivencia



Favorecemos la convivencia mediante valores sociales y culturales.



Tenemos APP Propia – Cómo Comen



Ventajas de la plataforma en el servicio de comedor

Se trata de una plataforma online sencilla y rápida, capaz de recoger, gestionar y organizar toda la información recibida, y ponerla al servicio de las escuelas y familias, con un equipo de soporte técnico propio de Ausolán



Información diaria de menús en el centro escolar



Planificación asistencia información de dietas si es necesario



Comunicación directa entre colegio, familias y servicio de comedor



Seguimiento y visualización de fotos del servicio de comedor a través del block



Transformación de comedor

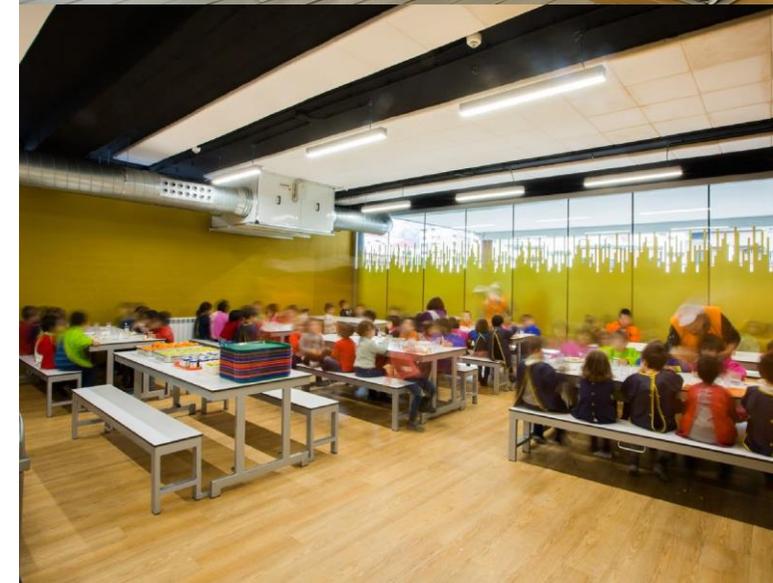
Las nuevas tendencias educativas de las escuelas del siglo XXI exigen, entre otros, que se flexibilicen los espacios.

Los diversos estudios demuestran que el entorno físico donde se desarrolla el aprendizaje puede variar el rendimiento de los alumnos hasta un 25%.

Ofrecemos proyectos personalizados de remodelación y aprovechamiento de espacios de los comedores.

Pueden albergar una charla para un grupo, sesiones de trabajo individual, grupos de alumnos aprendiendo por proyectos, obras de teatro, reuniones con familias, exposiciones, ratos de juegos y ocio... y dos horas al día también sirven como comedores escolares.

La combinación de la tecnología, mobiliario, iluminación e insonorización nos permiten crear ambientes de gran versatilidad, transparencia y polivalencia.



Transformación de patios

Los espacios son el medio físico donde tienen lugar las relaciones sociales.

Las personas construyen los espacios y los espacios construyen a las personas.

Su diseño condiciona las maneras que tenemos de vivir y convivir.

La configuración de los espacios no es neutra, depende, entre otras, de las necesidades que se busca satisfacer, del perfil de individuos al cual van dirigidas y de las prioridades establecidas.

De entre todos los espacios urbanos, los patios de las escuelas constituyen lugares idóneos donde se pueden realizar todas estas cuestiones.

*Los patios son
espacios de juego
que favorecen
relaciones
igualitarias*





*Nos ilusiona contribuir a
mejorar el servicio de
comedor de su centro*

