

# PLAN ANUAL DE COMEDOR



**C.E.I.P. ELS GARROFERS 2024-2025**

## **Preámbulo**

La orden 53/2012 de 8 de agosto que regula el servicio de comedor en su artículo 8.1 establece que los centros dispondrán de un Proyecto Educativo de Comedor que establecerá los objetivos, modelo de gestión, normas de organización y funcionamiento... y de un Programa Anual de Comedor que respetando el Proyecto Educativo lo desarrollará y establecerá los aspectos concretos de organización y funcionamiento del comedor para cada curso incluyendo número de comensales y turnos, si los hubiere.



## **Características del comedor del CEIP Els Garrofers**

En el centro funciona con un comedor al que asisten los alumnos de Infantil y Primaria.

Se da de comer sano y rico fomentando siempre hábitos de alimentación saludable.

La prioridad es dar alimentos imprescindibles para una DIETA SANA.

## **Objetivos que nos proponemos**

- 1- Asegurar una coherencia educativa integrando el comedor como un espacio educativo más del colegio
- 2- Acompañar a la Comunidad Educativa en la tarea pedagógica unificando objetivos y valores.
- 3- Ayudar a transmitir a las familias el valor añadido de Servicio de Comedor que colabora en la excelencia del centro.
- 4- Escuchar a los niños y niñas, a las familias y a los equipos de profesionales de los centros para construir comunidad y educar con unos mismos valores y un mismo horizonte.
- 5- Ofrecer propuestas de mejoras e innovación continuas como especialistas en servicios de comedor.

## EL PROYECTO DE COMEDOR DE ESTE AÑO MERAKY

El objetivo del proyecto educativo de comedor de este año es crear un espacio de relación, de convivencia y de aprendizaje durante el tiempo del mediodía.

PORQUE COMER ES MUCHO MÁS QUE SENTARSE A LA MESA Y EL PATIO ES MUCHO MÁS QUE UN TIEMPO DE RECREO.

El equipo Scolarest pone cada año toda su pasión en este proyecto para seguir transmitiendo valores y hábitos de vida saludables que inspiren a niños y niñas.

Colaboramos con la comunidad educativa para convertir el comedor en un espacio de aprendizaje más del centro, enriqueciendo así la experiencia del alumnado, contribuyendo al desarrollo de las habilidades blandas (soft skills).

Cuando ponemos Meraki, en todo aquello que realizamos, alimentamos la emoción de comer, aprender y vivir.

Hacer las cosas con amor, cariño y entusiasmo hace que trascendamos lo ordinario y creemos algo extraordinario. Y esa es la esencia de nuestra nueva programación educativa.

¡ES MERAKI EN ESTADO PURO!

Esta forma de hacer es lo que denominamos Skoolarest Meraki. Fusionamos el cuerpo, el alma y mente con el corazón, dando vida a cada proyecto con una entrega total, impregnada de la energía de quien ama lo que hace.



X SALUD

**CUERPO**

*Salud*

Pasión por el cuidado del cuerpo a través de la alimentación y la actividad física.



+ CONVIVENCIA

**ALMA**

*Convivencia*

Amor por el respeto hacia los demás y con uno mismo.



COMPROMISO

**CORAZÓN**

*Compromiso*

Implicación en el cuidado del medioambiente y la sociedad.



# CULTURA

**MENTE**

*Cultura*

Creatividad en torno a la celebración de días internacionales y jornadas gastronómicas.



RESPECTO POR UNO MISMO + RESPETO POR LOS DEMÁS = **ALMA MERAKI**

### *Alma Meraki*

Potenciar **relaciones positivas y constructivas** entre los niños y niñas es nuestro objetivo.

Cultivamos el entendimiento y la colaboración mutua para convertir el comedor en un espacio seguro donde el alumnado se sienta libre para compartir con los demás sus opiniones y emociones, aprendiendo así a resolver las diferencias de forma pacífica y respetuosa.



+CONVIVENCIA

**ALMA**  
*Convivencia*

Amor por el  
respeto hacia los  
demás y con uno  
mismo.

### NUESTROS PROYECTOS



Estos son proyectos del **alma Meraki**, con los que nos responsabilizamos de nuestras acciones y del impacto que generamos en los demás llevando a cabo procesos de profundización en habilidades blandas (soft skills).

**"La verdadera convivencia surge cuando aprendemos a escuchar con el corazón."** Anónimo



+ CONVIVENCIA

ALMA

Convivencia



### KALMA

Priorizar el bienestar emocional de los niños y niñas es la base para crear relaciones saludables en el espacio del mediodía.

Por ello, es muy importante crear un entorno que permita reforzar la autoestima y el autoconocimiento personal, especialmente, en los momentos de alteración o confusión. De este modo, aprendemos a identificar nuestras emociones para elegir la respuesta más oportuna.

No hay duda alguna de que una convivencia positiva redunda en una comunidad escolar más saludable y por tanto, más feliz.

**“En la calma, siempre se encuentran las mejores respuestas.”**

Anónimo

### SITUACIONES DE APRENDIZAJE

- **Apadrina2.** Sentirse acompañado y respaldado enriquece el alma.
- **Emocionario:** Conocer las emociones para poderlas identificar.
- **Muévete cómo te sientes:** Dime cómo te mueves y te diré cómo te sientes.
- **Rincón de la calma.** Un lugar donde relajarse a través de elementos desestresantes, ejercicios y respiración.
- **Roleplayings.** Representar situaciones conflictivas para aprender a prevenirlas y resolverlas.





∞ COMPROMISO

**CORAZÓN**  
*Compromiso*

Implicación en  
el cuidado del  
medioambiente  
y la sociedad.

PASIÓN + ACCIÓN = **CORAZÓN MERAKI**

### *Corazón Meraki*

Poner **alma y pasión** en nuestros compromisos es el impulso que necesitamos para generar un cambio significativo en el mundo.

Es el motor que nos lleva a perseverar, a innovar y a inspirar a los demás y el que convierte nuestra energía en un catalizador que genera un impacto positivo tanto en el medioambiente como en la sociedad.

### NUESTROS PROYECTOS



Estos proyectos son las arterias que conectan nuestro **corazón Meraki** con cada rincón del planeta.

**“Nada grande se ha hecho en el mundo sin una gran pasión.”**  
Friedrich Hegel



## CORAZÓN

*Compromiso*



### READY, STEADY, GO!

Solo a base de **determinación y perseverancia** conseguimos que cuerpo, mente, corazón y alma se alineen para desafiar lo establecido y buscar nuevas fórmulas para los retos que la vida nos pone en el camino.

**READY, STEADY, GO!** son las tres fases para pasar de la decisión a la acción que permite generar cambios. Llevarlas a cabo hace que nos convirtamos en una inspiración para los otros; en un ejemplo a seguir para los que nos rodean e, incluso, para los que vienen detrás.

**"Sé el cambio que quieres ver en el mundo."**  
Gandhi

### SITUACIONES DE APRENDIZAJE

- **Dale la vuelta:** Deporte y solidaridad se dan la mano en una carrera por el cambio alrededor de la Tierra.
- **Sayonara ruido:** Transformar el ruido en risas y la algarabía en armonía.





∞ COMPROMISO

**CORAZÓN**

*Compromiso*



## ONE GREAT PLANET

Cuidar del planeta es más que una responsabilidad, es un acto de amor hacia el hogar que compartimos.

Cada pequeño gesto, desde reciclar y no desperdiciar hasta proteger la biodiversidad, refleja nuestro profundo respeto por la naturaleza. Con pasión y originalidad, podemos proteger la belleza y la vitalidad del planeta.

**“La rana no se bebe el estanque en el que vive.”** Proverbio chino.

## SITUACIONES DE APRENDIZAJE

- **SFWP:** Campaña de compromiso contra el desperdicio alimentario.
- **Leguminízate:** la proteína vegetal es sana para ti y sana para el planeta.
- **Recapácíclate:** Sé parte de la solución, no de la contaminación.
- **El sentido del agua.** Cómo influye el agua en nuestra forma de fluir por la vida.



#CULTURA

MENTE

*Cultura*



### CÓMETE EL MUNDO - SABORES DE MI TIERRA

Un viaje se convierte en un viaje Meraki cuando llegamos a la esencia de los destinos que visitamos. Solo si ponemos los cinco sentidos en cada detalle nuevo y abrimos la mente y el corazón, podemos ver con otra mirada todo lo que nos rodea.

**Cómete el mundo** nos da la oportunidad de conocer, descubrir, respetar y admirar nuevas culturas, lenguas, paisajes y formas de vida sin salir del comedor.

Recorremos nuestra geografía de una forma original, divertida y única.

**“Una vez al año, ve a algún lugar en el que nunca hayas estado.”** Dalai Lama

### SITUACIONES DE APRENDIZAJE

- **Galicia.** Terra meiga.
- **País Vasco.** Te veo en el Txoko.
- **Comunidad de Madrid y Castilla.** A fuego lento
- **Valencia.** Al son de la terreta.
- **Murcia.** La alegría de la huerta.
- **Cataluña.** Bon profit.
- **Andalucía.** El calor del Sur.
- **Baleares.** Mediterráneo.

Viajamos por las regiones para traer su esencia gastronómica a nuestra mesa sin salir del comedor.



#CULTURA

**MENTE**  
*Cultura*



### DÍAS INTERNACIONALES

Celebrar los días internacionales es una oportunidad para reflexionar sobre temas importantes que nos afectan a todos. Estas jornadas nos invitan a tomar conciencia, aprender y actuar en torno a cuestiones como la paz, los derechos humanos, el medioambiente, la salud... A través de estas conmemoraciones, nos unimos y trabajamos juntos hacia un futuro más justo y sostenible, reafirmando así nuestro compromiso con un mundo mejor.

**"Las celebraciones internacionales son los espejos en los que vemos reflejadas nuestras aspiraciones comunes."** - Kofi Annan

### SITUACIONES DE APRENDIZAJE

- Día de la alimentación. ¡**A la mesa!**
- Halloween: **Halloween soul**
- Día Universal del Niño. ¡**Derechos en acción!**
- NAVIDAD. **Otra Navidad.**
- Día de la Paz y la no violencia. ¡**Arriba los corazones!**
- CARNAVAL. **Camaval Meraki**
- Día de la mujer. ¡**Cambiamos el cuento!**
- Día Mundial del Libro. **Rally Literario**

Abrimos las fronteras de nuestro comedor y nuestras mentes para empaparnos de enriquecedores valores y celebraciones universales.

EJEMPLOS DE PLANIFICACIÓN DEL TIEMPO DE DESPUÉS DE COMER ADAPTADOS A NUESTRO PLAN DE COMEDOR QUE SE VAN A LLEVAR A CABO ESTE CURSO.

PLANIFICACIÓN MEDIODÍA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
EDUCACIÓN INFANTIL				
JUEGOS DIRIGIDOS / JUEGOS TRADICIONALES	ACTIVIDADES PES	ACTIVIDADES PES	PSICOMOTRICIDAD	CINE
EDUCACIÓN PRIMARIA				
BIBLIOPATIO/ JUEGOS DE MESA	ACTIVIDADES PES	ACTIVIDADES PES	JUEGOS DEPORTIVOS	CINE





PLANIFICACIÓN MEDIODÍA INFANTIL

Semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
01 al 04		<b>MENTE</b> <u>Cómete el Mundo</u> Terra Meiga (Preparación)	<b>MENTE</b> <u>Cómete el Mundo</u> Terra Meiga (Preparación)	<b>PSICOMOTRICIDAD</b>	<b>CINE</b>
7 al 11	<b>JUEGOS DIRIGIDOS / JUEGOS TRADICIONALES</b>	<b>MENTE</b> <u>Días Internacionales</u> Día Mundial de la Alimentación: ¡A la mesa! (Preparación)	<b>CUERPO</b> <u>¿Cómo como?</u> Op. 1: Fish Revolution Op. 2: La Despensa (Preparación)	<b>PSICOMOTRICIDAD</b>	<b>MENTE</b> <u>Cómete el Mundo</u> Terra Meiga
14 al 18	<b>JUEGOS DIRIGIDOS / JUEGOS TRADICIONALES</b>	<b>CUERPO</b> <u>¿Cómo como?</u> Op. 1: Fish Revolution Op. 2: La Despensa	<b>MENTE</b> <u>Días Internacionales</u> Día Mundial de la Alimentación: ¡A la mesa!	<b>PSICOMOTRICIDAD</b>	<b>CINE</b>
21 al 25	<b>JUEGOS DIRIGIDOS / JUEGOS TRADICIONALES</b>	<b>ALMA</b> <u>Magia en las palabras</u> ¡Esto sí que vale!	<b>CORAZÓN</b> <u>Steady, Ready, Go!</u> Sayonara ruido	<b>PSICOMOTRICIDAD</b>	<b>CINE</b>
28 al 1	<b>JUEGOS DIRIGIDOS / JUEGOS TRADICIONALES</b>	<b>CORAZÓN</b> <u>Steady, Ready, Go!</u> Sayonara ruido (Preparación)	<b>MENTE</b> <u>Días Internacionales</u> Halloween Soul (Preparación)	<b>MENTE</b> <u>Días Internacionales</u> Halloween Soul	

PLANIFICACIÓN MEDIODÍA

PRIMARIA

Semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
01 al 04		<b>MENTE</b> <u>Cómete el Mundo</u> Terra Meiga (Preparación)	<b>MENTE</b> <u>Cómete el Mundo</u> Terra Meiga (Preparación)	JUEGOS DEPORTIVOS	CINE
7 al 11	BIBLIOPATIO / JUEGOS DE MESA	<b>MENTE</b> <u>Días Internacionales</u> Día Mundial de la Alimentación: ¡A la mesa! (Preparación)	<b>CUERPO</b> <u>¿Cómo, como?</u> Op. 1: Fish Revolution Op. 2: La Despensa (Preparación)	JUEGOS DEPORTIVOS	<b>MENTE</b> <u>Cómete el Mundo</u> Terra Meiga
14 al 18	BIBLIOPATIO / JUEGOS DE MESA	<b>CUERPO</b> <u>¿Cómo, como?</u> Op. 1: Fish Revolution Op. 2: La Despensa	<b>MENTE</b> <u>Días Internacionales</u> Día Mundial de la Alimentación: ¡A la mesa!	JUEGOS DEPORTIVOS	CINE
21 al 25	BIBLIOPATIO / JUEGOS DE MESA	<b>ALMA</b> <u>Magia en las palabras</u> ¡Esto sí que vale!	<b>CORAZÓN</b> <u>Steady, Ready, Go!</u> Sayonara ruido	JUEGOS DEPORTIVOS	CINE
28 al 1	BIBLIOPATIO / JUEGOS DE MESA	<b>CORAZÓN</b> <u>Steady, Ready, Go!</u> Sayonara ruido (Preparación)	<b>MENTE</b> <u>Días Internacionales</u> <i>Halloween Soul</i> (Preparación)	<b>MENTE</b> <u>Días Internacionales</u> <i>Halloween Soul</i>	





## **Organización y funcionamiento de nuestro comedor.**

- La comida se elabora diariamente en nuestra cocina.
- El número aproximado de comensales está sobre 140 comensales diarios.
- Contamos con 7 monitoras/es: 3 en Infantil (I3,I4 y I5) y 3 en Educación primaria (una por cada ciclo), más uno de refuerzo a 2 horas.
- La franja horaria del servicio va diariamente desde las 14:00 a las 17h.
- La hora de comida semanalmente será en dos turnos:
  - El primer turno: alumnos/as de INF 3, INF 4 , INF 5, 1º,2º,3º y 4º comen de 14:00 a 14:45h.
  - El segundo turno: alumnos/as de 5º, 6ºA y 6ºB, comen de 14:45h a 15:20h aproximadamente.
- Los monitores se hacen cargo de los alumnos al salir de clase, procediendo a su organización y aseo de manos.
- Posteriormente los acompañan al comedor y cada uno se sienta en el lugar asignado semanalmente siempre estarán mezclados por cursos e irán variando cada semana para conocer a otros compañeros/as del centro.
- Terminada la comida y tras el aseo correspondiente, habrá alumnos que a las 15:30h se irán a casa, y para ello vendrán los padres a recogerlos al centro y otros que se quedarán de 15:30h a 17h a realizar actividades programadas por los monitores/as del comedor. A las 17h los alumnos usuarios de bus se irán a casa haciendo uso del servicio de transporte y el resto vendrán a recogerlos los padres.
- Los lunes, martes, miércoles y jueves habrá alumnos /as que se quedarán a actividades extraescolares (patinaje, psicomotricidad, fútbol o gimnasia rítmica) de 17h a 18h organizadas por el AMPA .
- 
- Tras comer el primer turno de comedor quedarán al cuidado de su monitor/a que les propone actividades o juegos que no requieren actividad física alta (juegos de mesa, aros...) Del mismo modo, los alumnos que entrarán a comer en segundo turno (5º y 6º de primaria) estarán jugando en el patio de 14-14:45h hasta que sea su turno de entrar a comer.
- A las 15:30 habrá alumnos/as que se irán a casa y para ello vendrá un familiar a recogerlos. Sin embargo, habrá otros alumnos/as que se quedan a realizar actividades dirigidas gratuitas por los monitores/as de comedor de 15:30 a 17 horas. A las 17h los usuarios de autobús regresarán a casa haciendo uso del mismo y los otros alumnos/as serán recogidos por sus familias.
- 
- Destacar que nuestros monitores han realizado varios cursos: manipulación de alimentos, riesgos laborales, protocolo covid, curso alérgenos y monitores de comedor entre otros, con el fin de realizar su trabajo de la mejor manera posible.
- 
- Para aquellos alumnos/as que se queden a realizar actividades con los monitores de comedor, éstas tendrán lugar de 15:30-17h. Se realizarán dos tipos de actividades diariamente: la primera en la franja horaria de 15:30h a 16:15 h y la segunda de 16:15h a

17:00.

- **Actividades Educación infantil**

	<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIÉRCOLES</b>	<b>JUEVES</b>	<b>VIERNES</b>
15:30-16:15	Juegos dirigidos	Manualidades	Juegos de mesa Cuentacuentos	Juegos dirigidos	Cineforum
16:15-17:00	Manualidades	Juegos dirigidos	Juegos de mesa y cuentacuentos	Manualidades	Cineforum

Los alumnos de Infantil 3 que lo necesiten y estén cansados tendrán la opción de realizar la siesta en las camitas que estarán situadas en la clase de Infantil 3 entre las 15:30-16:15h y luego realizarán las actividades propuestas ese día en la segunda sesión de la tarde.

**Actividades Educación Primaria**

	<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIÉRCOLES</b>	<b>JUEVES</b>	<b>VIERNES</b>
15:30-16:15	Juegos cooperativos /Aula de deberes	Manualidades/ aula de deberes	Juegos cooperativos /Aula de deberes	Manualidades/ aula de deberes	Cinefórum
16:15-17:00	Manualidades/ aula de deberes	Juegos cooperativos /Aula de deberes	Manualidades/ aula de deberes	Juegos cooperativos /Aula de deberes	Cinefórum

Además de 4º a 6º de Primaria aquellos alumnos/as que se queden y quieren realizar

tareas o deberes tendrán la opción de asistir al aula de deberes que estarán atendidos por el maestro/a de guardia que sea responsable esa tarde.

### **Programación Educativa.**

Como hemos mencionado la programación educativa irá destinada hacia un modelo de comedor donde los objetivos se consiguen a través de la responsabilidad, la participación, las emociones y experiencias compartidas. En la programación se recogen el conjunto de actividades, talleres y acciones calendarizadas que por motivos de organización y zona geográfica pueden llevar a cabo modificaciones según las necesidades.

Además de las actividades programadas se llevarán a cabo actividades de recuperación de juegos tradicionales y diversificación del tiempo de ocio. Estas actividades tienen como objetivos principales.

- Racionalizar y disfrutar el tiempo de ocio.
- Transmitir la disciplina como pauta reguladora de la convivencia.
- Recuperar juegos tradicionales como transmisores de la cultura popular.
- Motivar y facilitar recursos para disfrutar del tiempo libre.
- Fomentar las actividades en grupo como vehículo socializador.
- Favorecer la adquisición de hábitos sociales y de convivencia.
- Utilizar el juego como herramienta transmisora de valores.

#### Organización

Juegos de patio Libres de 14-15:30H en el horarios que no estén en comedor

- El escondite inglés.
- Rayuela
- La comba.
- Polis y cacos.
- Cuento, cangrejo y canguro.
- Aerobiccionario.
- 3 en raya gigante.
- Parchís.
- ¿Quién es quién?

### **Precios del menú y forma de pago**

- El precio es el estipulado por Consellería: 4'35€/día.
- Según el Proyecto Educativo del Comedor, se distingue entre comensales asiduos eventuales y asistencia extraordinaria. Los comensales asiduos son los que se quedan al comedor todos los días del mes. Los eventuales son los que se quedan algunos días determinados, pero establecidos para todo el curso (todos los miércoles, o los viernes, etc). Los que tienen asistencia extraordinaria son los que se quedan a comer días indeterminados que supongan muy pocos al mes, previo aviso, y pagarán mediante bono.
- Los alumnos pagarán la diferencia entre las ayudas concedidas y el precio del menú.
- El abono se hará por domiciliación.
- Para el pago de los alumnos ocasionales se podrá adquirir un bono de 10 comidas que se facilitará en el centro previo pago del importe correspondiente (43,5 euros) mediante transferencia o ingreso en la cuenta del centro y aportación del justificante al centro. Dichos bonos no caducarán.
- Bajo ningún concepto se podrá hacer el pago de ninguna cuota en efectivo en el propio centro.
- Se recuerda lo aprobado en el Proyecto educativo de comedor sobre la obligación de estar al corriente de pagos para hacer uso del servicio de comedor.

### **Elaboración de menús y menús especiales o de régimen**

Como recoge el artículo 10.1 de la normativa de comedores escolares, el servicio de comedor prestará especial atención a la formación de buenos hábitos alimentarios del alumnado, estableciendo una planificación de menús variada y equilibrada.

Por ello, este programa recoge unos 20 menús que serán revisados periódicamente.

Véase **ANEXO 1**(Ejemplo)

## **PRESUPUESTO ECONÓMICO DEL COMEDOR ESCOLAR. CURSO 2023/24**

*COMEDOR GESTIONADO POR EMPRESA DE ALIMENTACIÓN*

*SCOLAREST ( EUREST COLECTIVIDADES S.L)*

Comensales (media diaria): 147    Días de funcionamiento: 176

Alumnos: 147 Precio del menú: 4,35 €

Adultos: 1

TOTAL: 148

### **GASTOS:**

Empr. alimentación:    95.856,64€

Cuidadores:                47.114,6 €

Equipo pedagógico:      8.096 €

Reposición de material: 1.500 €

Material de ocio y juegos: 950 €

Reparaciones y otros:    1.000 €

TOTAL GASTOS:    154.517,24€

### **INGRESOS:**

Remanente año anterior:    18.363,26 €

Aport. alumnos becados:    46.987,72 €

Aportación de comensales: 53.262,26 €

Aportación Consellería:      35.904 € (1,70€/comensal/día)

Otros: -----

TOTAL INGRESOS: 154.517,24€

## RESUMEN DEL PRESUPUESTO:

Ingresos: 154.517,24€

Gastos: 154.517,24€

Diferencia: 0

### Consideraciones:

Se pagarán todos los días lectivos del mes, excepto justificante médico o similar o enfermedad de 3 días consecutivos o más, en estos casos se reintegrará el precio total del menú 4,35 €/día o el total de la aportación que haga el alumno en caso de tener algún tipo de beca.

En el caso de no tener justificante médico se podrá justificar por escrito por parte de los padres la no asistencia al comedor únicamente cuando un alumno no haya asistido al centro por motivos de salud (para que se tengan en cuenta estas justificaciones según modelo que se colgará en la web las deberá recibir su tutor en el momento que se incorpore el niño al centro tras estar enfermo). No se podrán justificar faltas cuando el niño se ha marchado a casa después de haber hecho el recuento del comedor de ese día.

En el supuesto de excursiones programadas por el centro en que los alumnos no hacen uso del comedor, como es el caso de la de final de curso de sexto no se cobrarán los días que dura la excursión.

Durante este curso continuaremos usando el programa de Itaca 3 de la Conselleria con lo cual se pasarán las remesas cuando ha finalizado el mes para que el programa pueda calcular las faltas.

Siguiendo las instrucciones de la Dirección General de Centros para el funcionamiento del comedor en centros docentes de titularidad de la Generalitat para el curso 2024/25:

- Punto 3.1.4 : Las personas usuarias están obligadas a abonar la cuantía



correspondiente por el coste del servicio y a respetar el Proyecto Educativo de Comedor donde deberá reflejar sus derechos y obligaciones así como las consecuencias de su incumplimiento. En este punto refleja que el impago durante dos meses consecutivos de la parte proporcional no gratuita del menú del menú del alumnado beneficiario de ayudas parciales del servicio dará lugar mediante resolución de la dirección general competente en materia de educación, a la denegación del uso del servicio hasta la efectiva cancelación de la deuda.

- Punto 3.1.3 : El alumno con derecho a una ayuda total o parcial que incurra en una falta injustificada de asistencia al comedor en más de un 20 por cien en un periodo de dos meses consecutivos, decaerá en su derecho mediante resolución de la dirección territorial competente en materia de educación, durante el resto de los meses lectivos siguientes a su notificación.

#### **ANEXO 1.** Ejemplo de menús de junio 2023, septiembre, octubre 2024

# CEIP EL GARROFERS

Junio - 2024

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>3</b> 494 Kcal. P: 15 HC: 44 L: 39 G: 10 LECHUGA ENSALADA DE PASTA, MAÍZ Y TOMATE TORTILLA DE QUESO FRUTA	<b>4</b> 728 Kcal. P: 11 HC: 53 L: 34 G: 9 ENSALADA ESPECIAL PAELLA ALCANTINA HELADO	<b>5</b> 615 Kcal. P: 11 HC: 46 L: 39 G: 9 ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA Y MAÍZ CREMA DE VERDURAS LASAÑA DE CARNE Y BECHAMEL CASERA FRUTA	<b>6</b> 775 Kcal. P: 23 HC: 30 L: 39 G: 9 TOMATE Y ZANAHORIA ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS POLLO AL AJILLO FRUTA	<b>7</b> 882 Kcal. P: 11 HC: 40 L: 44 G: 7 LECHUGA Y CEBOLLA LENTEJAS CON VERDURA (CEBOLLA Y PIMIENTO) EMPANADO DE PAVO Y QUESO FRUTA
<b>10</b> 629 Kcal. P: 17 HC: 53 L: 38 G: 4 LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA PAELLA DE VERDURAS LOMO ADOSADO AL HORNO FRUTA	<b>11</b> 731 Kcal. P: 18 HC: 34 L: 44 G: 8 LECHUGA ALUBIAS BLANCAS GUISADAS CON ZANAHORIA TORTILLA DE PATATAS Y PIMIENTOS FRUTA	<b>12</b> 604 Kcal. P: 14 HC: 53 L: 38 G: 4 TOMATE Y MAÍZ CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON PICATOSTES GARBANZOS CON BOLOÑESA VEGETAL FRUTA	<b>13</b> 808 Kcal. P: 19 HC: 44 L: 34 G: 7 ENSALADA DE LECHUGA, ACEITUNAS Y MAÍZ ESPIRALES (INTEGRAL) CON TOMATE Y ALBAHACA ABADJO A LA ALBUFERA YOGUR	<b>14</b> 711 Kcal. P: 23 HC: 31 L: 45 G: 11 LECHUGA Y CEBOLLA ENSALADA DE VERANO (PATATA, PIMIENTO, ATÚN Y HUEVO DURO) POLLO ASADO A LA PROVENZAL CON MANZANA FRUTA
<b>17</b> 895 Kcal. P: 14 HC: 54 L: 38 G: 4 LECHUGA Y JUDIA BROTE ARROZ CON TOMATE Y CEBOLLA FILETE DE MERLUZA A LA MUSELINA DE AJO FRUTA	<b>18</b> 687 Kcal. P: 22 HC: 34 L: 48 G: 10 ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA Y ACEITUNAS HERVIDO VALENCIANO CON JUDÍA, PATATA Y ZANAHORIA POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN FRUTA	<b>19</b> 728 Kcal. P: 14 HC: 44 L: 40 G: 7 TOMATE AÑADO ESPAGUETIS CON ATÚN TORTILLA DE CALABACÍN FRUTA	<b>20</b> 908 Kcal. P: 12 HC: 39 L: 49 G: 17 <b>Menú Especial Día de Ciudad</b> COCKTAIL SURTIDO DE SALADITOS HAMBURGUESA COMPLETA PATATAS FRITAS Y KETCHUP HELADO	<b>21</b> 774 Kcal. P: 12 HC: 45 L: 34 G: 6 LECHUGA Y TOMATE LENTEJAS CON CALABACÍN CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN FRUTA
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

NOTAS: La valoración nutricional media mensual es 719 Kcal. P: 14 HC: 42 L: 39 G: 9. Leyenda: Kcal.: Kilo-calorías (Energía) / P: Proteínas / HC: Hidratos de Carbono / L: Lípidos / G: ácidos Grasos saturados. Aportes calóricos teóricos calculados para niños/as de 6 a 7 años. Valores de nutrientes expresados en % sobre energía total. Nuestros menús incluyen PAN (los Viernes será INTEGRAL), lo debido será AGUA y lo lavado es BIOLÓGICA.

aprende  
acomer  
sano.org



FISH  
REVOLUTION



## ¿Qué cenamos hoy?

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
3 PASTEL DE VERDURAS DADOS DE CERDO ASADO FRUTA	4 SALTEADO DE CALABAZA Y ZANAHORIA CON SESAMO Y ACEITE DE OLIVA CHULETA DE PAVO A	5 ESPAGUETIS SAUTEADOS CON VERDURAS FILETE DE ABADJO EN SALSA YOGUR	6 PATATAS SALTSADAS CON VERDURA HUEVOS A LA PLANCHA FRUTA	7 ENSALADA MEDITERRANEA BISTEC DE PIERNA DE CERDO ASADO FRUTA
10 ENSALADA TROPICAL ALTAS DE POLLO AL AJILLO YOGUR	11 BRÓCOLI CON PATATAS FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA FRUTA	12 TEMPURA DE VERDURAS POLLO GUISADO CON TOMATE FRUTA	13 PATATAS SALTSADAS CON VERDURAS Y SEPIA CHULETA DE CERDO FRUTA	1 ARROZ AL CURRY HUEVOS A LA CAZUELA CON CALABACÍN FRUTA
17 VERDURA TRICOLOR (BRÓCOLI, ZANAHORIA, COUFLOR) COUS COUS DE GARBANZOS CON	18 ENSALADA CÉSAR ESTOFADO DE PAVO CON PATATAS Y CHAMPÍÑONES FRUTA	19 PURÉ DE PATATAS COSTILLA DE CERDO AL HORNO FRUTA	20 BERENJENA RELLENA FILETE DE POLLO AL AJILLO FRUTA	2 ENSALADA MIXTA ATÚN EN SALSA DE TOMATE FRUTA



# Scolarest

Una experiencia **gastronómica**,

**SALUDABLE, SEGURA Y SOSTENIBLE**



Experiencias  
gastronómicas  
y saludables  
para todas las edades.



Creemos espacios de  
aprendizaje, de relación  
y convivencia.



Velamos por  
la seguridad de  
nuestros comensales



Cuidamos del planeta

### Temporada



## PRIMAVERA - VERANO

Consumo productos de temporada para la elaboración del menú.

### VERDURAS Y HORTALIZAS



### FRUTAS



Acelgas  
Ajo  
Alicachofas  
Berenjena  
Brócoli  
Calabacín

Cebolla  
Espárrago  
Espinacas  
Guisantes  
Habas  
Judía verde

Lechuga  
Patata  
Pepino  
Pimiento  
Puerro  
Tomate  
Zanahoria

Albaricoque  
Breva  
Cereza  
Ciruela

Fresa  
Higo  
Limón  
Melocotón  
Melón

Nectarina  
Níspero  
Paraguaya  
Pera  
Sandía



[www.scolarest.es](http://www.scolarest.es)



NOTAS:

Síguenos en redes para saber  
más sobre nuestros proyectos:

in



@



Empresa adherida al PLAN DE COLABORACIÓN PARA LA MEJORA DE LA COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS Y OTRAS MEDIDAS 2020. Conforme al Real Decreto 1021/2022, nuestra empresa somete a congelación el pescado que va a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de parásitos. En caso de alergias o intolerancias, conforme al Reglamento 1169/2011 y el Real Decreto 126/2015, disponemos en cocina de la información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados. En caso de requerir un menú adaptado, por favor facilítenos el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011 para que nuestro equipo de dietistas le pueda elaborar una dieta adaptada a sus necesidades.

## ¿Qué cenamos hoy?

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
9	10	11	12	1
CREMA DE VERDURAS HUEVOS A LA PLANCHA PISTO YOGUR NATURAL	GAZPACHO HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA PATATAS FRITAS FRUTA	PATATAS GUISADAS CON ZANAHORIAS SALMÓN AL HORNO ESPÁRAGOS CON ACEITE DE OLIVA YOGUR NATURAL	PISTO DE CALABAZA, ACEITE DE OLIVA Y ALBARACA CINIA DE LOMO A LA PLANCHA PIMIENTO ASADO	CALABACÍN RELLENO DE QUINOA FILET DE PAVO A LA PLANCHA ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE
16	17	18	19	2
MACARRONES CON VERDURAS Y TOMATE FILET DE POLLO A LA PLANCHA LECHUGA Y PEPINO FRUTA	CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA) MAGRA DE CERDO AL HORNO EN SU JUGO	ALCACHOFAS CON JAMÓN CONEJO ASADO AL LIMÓN Y TOMILLO BERENJENAS ASADAS FRUTA	SALMOREJO TORTILLA FRANCESA ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO YOGUR NATURAL	VERDURA TRICOLOR (BRÓCOLI, ZANAHORIA, COURFLO) POLLO ASADO PISTO FRUTA
23	24	25	26	3
CREMA DE CALABACÍN FILET DE MERLUZA EN SALSA CON VERDURAS LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA YOGUR NATURAL	PISTO DE CALABACÍN Y BERENJENA FILET DE CERDO A LA PLANCHA QUINOA (ECOLÓGICO)	GUISANTES CON JAMÓN CABALLA REBOZADA LECHUGA Y REMOLACHA YOGUR NATURAL	ASADO DE VERDURAS HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA PISTO DE CALABAZA, ACEITE DE OLIVA Y ALBARACA	COURFLO CON CALABACÍN FILET DE BACALAO REBOZADO PATATAS DADO YOGUR NATURAL
30				
GAZPACHO JAMONCITOS DE POLLO ASADOS COUS COUS CON VERDURA FRUTA				



# Scolarest

Una experiencia gastronómica,

**SALUDABLE, SEGURA Y SOSTENIBLE**



Experiencias  
gastronómicas  
y saludables  
para todas las edades.



Creemos espacios de  
aprendizaje, de relación  
y convivencia.



Velamos por  
la seguridad de  
nuestros comensales



Cuidamos del planeta

### Temporada

## PRIMAVERA - VERANO

Consumo productos de temporada para la elaboración del menú.

### VERDURAS Y HORTALIZAS



### FRUTAS



Acelgas  
Ajo  
Alcachofas  
Berenjena  
Brócoli  
Calabacín

Cebolla  
Espárrago  
Espinacas  
Guisantes  
Habas  
Judía verde

Lechuga  
Patata  
Pepino  
Pimiento  
Puerro  
Tomate  
Zanahoria

Albaricoque  
Breva  
Cereza  
Ciruela

Fresa  
Higo  
Limón  
Melocotón  
Melón

Nectarina  
Níspero  
Paraguaya  
Pera  
Sandía



www.scolarest.es



NOTAS:

in

Síguenos en redes para saber  
más sobre nuestros proyectos:



Empresa adherida al PLAN DE COLABORACIÓN PARA LA MEJORA DE LA COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS Y OTRAS MEDIDAS TERC. Conforme al Real Decreto 1021/2022, nuestra empresa somete a inspección el pescado que va a ser consumido crudo o poco hecho, sobre el procede de acuicultura con certificado de asistencia de animales. En caso de alergias o intolerancias, conforme al Reglamento 1169/2011 y al Real Decreto 126/2015, disponemos en cada uno de la información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados. En caso de requerir un menú adaptado, por favor facilítenos el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011 para que nuestro equipo de dietistas lo pueda elaborar una dieta adaptada a sus necesidades.



## CEIP ELS GARROFERS

Octubre - 2024

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 483 Kcal. P: 13 HC: 48 L: 33 G: 5 ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS CROQUETAS DE JAMÓN FRUTA	2 438 Kcal. P: 12 HC: 57 L: 29 G: 7 ENSALADA ESPECIAL ARROZ CON COSTILLA FRUTA	3 727 Kcal. P: 16 HC: 43 L: 41 G: 10 LECHUGA Y PIMIENTO ROJO MACARRONES (INTEGRAL) A LA NORMA TORTILLA DE QUESO FRUTA	4 582 Kcal. P: 23 HC: 34 L: 51 G: 13 ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA Y ACEITUNAS CREMA DE BRÓCOLI POLLO ASADO AL ORÉGANO YOGUR
7 844 Kcal. P: 17 HC: 45 L: 35 G: 4 LECHUGA Y CEBOLLA LAZOS CON TOMATE Y CHORIZO FILETE DE ABADEJO EMPANADO FRUTA	8 451 Kcal. P: 17 HC: 39 L: 39 G: 7 ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO LENTEJAS CON VERDURAS TORTILLA DE CALABACÍN FRUTA	9 FESTIVO	10 710 Kcal. P: 17 HC: 34 L: 47 G: 9 LECHUGA Y MAÍZ CREMA DE PUEBROS CON PICATOSTES ESCALOPINES DE POLLO EMPANADOS FRUTA	11 1.044 Kcal. P: 12 HC: 45 L: 42 G: 10 TERRA MENSA TOMATE ALIADO Y PIMIENTO VERDE ARROZ CALDO DE CALABAZA Y MEJILLÓN LACÓN SOBRE PURE DE ACELGAS Y ACEITE DE PIMENTON BICA GALLEGA
14 484 Kcal. P: 12 HC: 51 L: 35 G: 7 LECHUGA Y PEPINO ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO TORTILLA FRANCESA CON JAMÓN YORK FRUTA	15 531 Kcal. P: 20 HC: 37 L: 40 G: 8 LECHUGA Y TOMATE HERVIDO VALENCIANO (JUDÍA VERDE, PATATA Y CEBOLLA) POLLO ASADO AL TOMILLO EN SU JUGO FRUTA	16 444 Kcal. P: 15 HC: 36 L: 43 G: 12 ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y ZANAHORIA CREMA DE LEGUMBRES Y VERDURAS HAMBURGUESA MIXTA AL HORNO FRUTA	17 817 Kcal. P: 20 HC: 35 L: 44 G: 12 LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA ESPAGUETIS A LA CARBONARA SALMÓN AL LIMÓN YOGUR	18 729 Kcal. P: 11 HC: 48 L: 34 G: 4 ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA Y MAÍZ OLLETA CON ARROZ INTEGRAL SAN JACOBO DE PAVO Y QUESO AL HORNO FRUTA
21 754 Kcal. P: 19 HC: 34 L: 43 G: 13 TOMATE Y MAÍZ LENTEJAS GUIADAS CON ZANAHORIA FILETE DE AGUJA DE CERDO AL HORNO FRUTA	22 541 Kcal. P: 17 HC: 34 L: 35 G: 5 ENSALADA VERDE SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA	23 541 Kcal. P: 20 HC: 51 L: 36 G: 9 DINAMITA EN FRYING VERDURA TRICOLOR (COUFLOR, JUDÍA VERDE, ZANAHORIA) FISHPIZZA PROVENZAL YOGUR	24 604 Kcal. P: 17 HC: 42 L: 39 G: 14 LECHUGA Y REMOLACHA ARROZ A LA MARINERA (CON SEPIA Y MEJILLONES) ENTREMESES (JAMÓN YORK, CHORIZO Y QUESO) FRUTA	25 711 Kcal. P: 17 HC: 43 L: 36 G: 7 LECHUGA Y COL LOMBARDA FIDEUA CON POLLO TORTILLA DE ATÚN FRUTA
28 444 Kcal. P: 15 HC: 53 L: 30 G: 8 ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA RALLADA ARROZ CON TOMATE MERLUZA A LA VALENCIANA FRUTA	29 717 Kcal. P: 14 HC: 40 L: 42 G: 8 ENSALADA DE LECHUGA Y MANZANA TRES PUÑOS TORTILLA DE PATATAS FRUTA	30 710 Kcal. P: 13 HC: 49 L: 34 G: 8 LECHUGA Y JUDIA BROTE SOPA DE VERDURAS CON PASTA GARBANZOS CON BOLONESA VEGETAL FRUTA	31 544 Kcal. P: 16 HC: 31 L: 53 G: 18 MENÚ ESPECIAL DE HALLOWEEN CREMA DE CALABAZA Y BONIATO HAMBURGUESA MIXTA MONSTRUOSA CON TOMATE Y QUESO HELADO	

aprende  
acomer  
sano.orgFISH  
REVOLUTION

NOTAS: La valoración nutricional media mensual es: 496 Kcal. P: 14 HC: 43 L: 39 G: 9. Leyenda: Kcal.: Kilocalorías (Energía) / P: Proteínas / H: Hidratos de Carbono / L: Lípidos / G: Azúcares Grasos saturados. Aportes calóricos: tétricos calculados para niños/as de 4 a 9 años. Valores de nutrientes expresados en % sobre energía total. Nuestros menús incluyen PAN (los Viernes será INTEGRAL), la bebida será AGUA y la leche es ECOLÓGICA.



## ¿Qué cenamos hoy?

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1	2	3	4
7	8	9	10	11
14	15	16	17	18
21	22	23	24	25
28	29	30	31	



# Scolarest

Una experiencia **gastronómica**,

**SALUDABLE, SEGURA Y SOSTENIBLE**

✓ Experiencias gastronómicas y saludables para todas las edades.

✓ Creamos espacios de aprendizaje, de relación y convivencia.

✓ Velamos por la seguridad de nuestros comensales

✓ Cuidamos del planeta

### Temporada

## PRIMAVERA - VERANO

Consume productos de temporada para la elaboración del menú.

### VERDURAS Y HORTALIZAS

- Acelgas
- Ajo
- Alcachofas
- Berenjena
- Brócoli
- Calabacín
- Cebolla
- Espárrago
- Espinacas
- Guisantes
- Habas
- Judía verde
- Lechuga
- Patata
- Pepino
- Pimiento
- Puerro
- Tomate
- Zanahoria

### FRUTAS

- Albaricoque
- Breva
- Cereza
- Ciruela
- Fresa
- Higo
- Limón
- Melocotón
- Melón
- Nectarina
- Níspero
- Paraguaya
- Pera
- Sandía

[www.scolarest.es](http://www.scolarest.es)

Síguenos en redes para saber más sobre nuestros proyectos:







NOTAS:

Empresa adherida al PLAN DE COLABORACIÓN PARA LA MEJORA DE LA COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS Y OTRAS MEDIDAS 1026. Conforme al Real Decreto 1021/2022, nuestra empresa somete a congelación el pescado que va a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis. En caso de alergias o intolerancias, conforme al Reglamento 1169/2011 y al Real Decreto 126/2015, disponemos en todos de la información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados. En caso de requerir un menú adaptado, por favor facilítenos el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011 para que nuestro equipo de dietistas le pueda elaborar una dieta adaptada a sus necesidades.