

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.

[OBJ]



CUERPO *Salud*

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



ALMA *Convivencia*

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



CORAZÓN *Compromiso*

Implicación en el cuidado del medioambiente y la sociedad.



MENTE *Cultura*

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



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

Alma Meraki

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

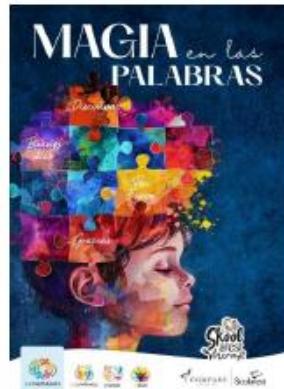
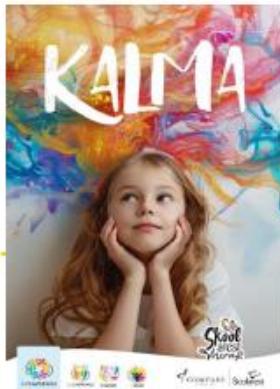
Cultivamos el entendimiento y la colaboración mutua para convertir el comedor en un espacio seguro donde el alumnado se sienta libre para compartir con los demás sus opiniones y emociones, aprendiendo así a resolver las diferencias de forma pacífica y respetuosa.



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:** Díme 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.



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!

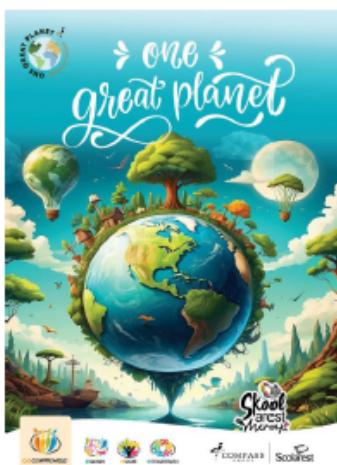
Solo a base de **determinación y perseverancia** conseguimos que cuerpo, mente, corazón y alma se alineen para desafiar lo establecido y buscar nuevas fórmulas para los retos que la vida nos pone en el camino.

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 quieras 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.



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.
- **Recapacíclate:** 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.



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 Castillas.** 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 **Carnaval Meraki**
- Día de la mujer. ¡Cambiemos 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.

COLEGIO: CEIP GARROFERS

OCTUBRE 2024

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

PLANIFICACIÓN MEDIODÍA

PRIMARIA

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



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 al segunda de 16:15h a

17:00.

- **Actividades Educación infantil**

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
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

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
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. Estás 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 Consellería 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 ELS GARROFERS

Junio - 2024

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 494 Kod. P: 15 HC: 44 L: 39 G: 10 LECHUGA ENSALADA DE PASTA, MAÍZ Y TOMATE TORTILLA DE QUESO FRUTA	4 728 Kod. P: 11 HC: 53 L: 34 G: 9 LECHUGA ENSALADA ESPECIAL PAELLA ALICANTINA HELADO	5 416 Kod. P: 11 HC: 46 L: 39 G: 9 LECHUGA CREMA DE VERDURAS LASAÑA DE CARNE Y BECHAMEL CASEIRA FRUTA	6 773 Kod. P: 22 HC: 30 L: 39 G: 9 TOMATE Y ZANAHORIA ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS FOLIO AL AJILLO FRUTA	7 802 Kod. P: 11 HC: 40 L: 44 G: 7 LECHUGA Y CEBolla LENTEJAS CON VERDURA (CEBolla Y PIMIENTO) EMPAÑADO DE PAVO Y QUESO FRUTA
10 427 Kod. P: 17 HC: 53 L: 28 G: 6 LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA PAELLA DE VERDURAS LOMO ADOBADO AL HORNO FRUTA	11 731 Kod. P: 18 HC: 34 L: 44 G: 8 LECHUGA ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON ZANAHORIA TORTILLA DE PATATAS Y PIMIENTOS FRUTA	12 404 Kod. P: 14 HC: 53 L: 38 G: 4 TOMATE Y MAÍZ CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON PICATOSTES GARbanzoS CON Boloñesa VEGETAL FRUTA	13 606 Kod. P: 19 HC: 44 L: 34 G: 7 ENSALADA DE LECHUGA, ACEITUNAS Y MAÍZ ESPIRALES (INTEGRAL) CON TOMATE Y ALBAHACA ABADEJO A LA ALBUFERA YOGUR	14 711 Kod. 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
17 395 Kod. P: 14 HC: 54 L: 39 G: 4 LECHUGA Y JUDIA BROTE ARROZ CON TOMATE Y CEBolla FILETE DE MERLUZA A LA MUSEUNA DE AJO FRUTA	18 487 Kod. P: 22 HC: 34 L: 48 G: 15 LECHUGA ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA Y ACEITUNAS HERVIDO VALENCIANO CON JUDÍA, PATATA Y ZANAHORIA POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN FRUTA	19 728 Kod. P: 14 HC: 46 L: 40 G: 7 TOMATE ALIJADO ESPAGUETIS CON ATÚN TORTILLA DE CALABACÍN FRUTA	20 109 Kod. P: 12 HC: 39 L: 49 G: 17 menu especial FIN DE CURSO COCKTAIL SURTIDO DE SALADITOS HAMBURGUESA COMPLETA PATATAS FRITAS Y KETCHUP HELADO	21 774 Kod. P: 12 HC: 45 L: 38 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"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

aprende
acomer
sano.orgFISH
REVOLUTIONGRANDEZAS
ES SALUDSkool
arest
ARTSTOP
FOOD
WASTE
ProgramGROW
FOOD
BANKS

COMPASS Scularest

NOTAS: La variación nutricional media mensual es 719 Kod. P: 14 HC: 42 L: 39 G: 9 Leyenda Kod.: Alocatarios (Energía) / P: Proteína/ HC: Hidratos de Carbono / L: Lipidos / G: Grasas Saturadas. Aportes calóricos teóricos calculados para niños/as de 6 a 9 años. Valores de nutrientes expresados en % sobre energía total. Nuestros menús incluyen PAN (los viernes será INTEGRAL), la leche será AGUA y la Lenteja es ECOLÓGICA.

¿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 YOGUR	5 ESPAQUETIS SALTEADOS CON VERDURAS FILETE DE ABADÉJO EN SALSA YOGUR	6 PATATAS SALTEADAS CON VERDURA HUEVOS A LA PLANCHA FRUTA	7 ENSALADA MEDITERRÁNEA BISTEC DE PERNIL DE CERDO ASADO FRUTA
10 ENSALADA TROPICAL ALTAZ 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 SALTEADAS CON VERDURAS Y SEPIA CHULETA DE CERDO FRUTA	1 ARROZ AL CURRY HUEVOS A LA CAJUELA CON CALABACÍN FRUTA
17 VERDURA TRICOLOR (BRÓCOLI, ZANAHORIA, COFLOR) COUS COUS DE GARBANZOS CON	18 ENSALADA CÉSAR ENSALADO DE PAVO CON PATATAS Y CHAMPIÑONES FRUTA	19 PURÉ DE PATATAS COSTILLA DE CERDO AL HORN FRUTA	20 BERENJENA RELLENA FILETE DE POLLO AL AJILLO FRUTA	2 ENSALADA MÍDIA AJÍON EN SALSA DE TOMATE FRUTA

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

Consumir productos de temporada para la elaboración del menú.

VERDURAS Y HORTALIZAS



Acelgas
Ajo
Alcachofas
Berengena
Brócoli
Calabacín

FRUTAS




Cebolla
Espárrago
Espinacas
Cuisantes
Habas
Judía verde

Lechuga
Patata
Pepino
Pimiento
Puerro
Tomate
Zanahoria

Albaricoque
Breva
Cereza
Ciruela

Fresa
Higo
Límon
Melocotón
Melón

Nectarina
Níspero
Paraguaya
Pera
Sandia

www.scolarest.es



NOTAS:

Empresa adherida al PLAN DE COLABORACIÓN PARA LA MEJORA DE LA COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS Y OTRAS MEDIDAS 2020. Dicho acuerdo lo firma el Real Decreto 1021/2022, nuestro empresa somete a cotización el pescado que va a ser consumido crudo o poco hecho, salvo el proceder de acuerdo con certificado de ausencia de alérgenos. 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 facilitarnos el certificado indicando acuerdo a lo dispuesto en la Ley 17/2011 para que nuestro equipo de dietistas le pueda elaborar una dieta adaptada a sus necesidades."

Síguenos en redes para saber más sobre nuestros proyectos:



¿Qué cenamos hoy?				
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
9	10	11	12	13
CRISMA DE VERDURAS HUEVOS A LA PLANCHA PIBO YOGUR NATURAL	GAZPACHO HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA PATATAS FRITAS FRUTA	PATATAS GUASADAS CON ZANAHORIAS SALMÓN AL HORNO ESPÁRRAGOS CON ACEITE DE OLIVA YOGUR NATURAL	PISTO DE CALABAZA, ACEITE DE OLIVA Y ALBAHACA CINTA DE LOMO A LA PLANCHA PIMIENTO ASADO	CALABACÍN RELLENO DE QUINOA FILETE DE PAVO A LA PLANCHA ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE
16	17	18	19	20
MACARRONES CON VERDURAS Y TOMATE FILETE DE POLLO A LA PLANCHA LECHUGA Y PEPINO FRUTA	CRISMA DE VERDURA TRICOLOR (CON ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA) MAGRA DE CERDO AL HORNITO EN SU JUGO	AICACHOFAS CON JAMÓN CONCEJO ASADO AL LIMÓN Y TOMILLO BERENJENAS ASADAS FRUTA	SALMOREJO TORTILLA FRANCESA ENSALADA DE TOMATE Y PEPPINO YOGUR NATURAL	VERDURA TRICOLOR (BRÓCOLI, ZANAHORIA, COEUR)
23	24	25	26	27
CRISMA DE CALABACÍN FILETE DE MERLUZA EN SALSA CON VERDURAS LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA YOGUR NATURAL	PISTO DE CALABACÍN Y BERENJENA FILETE 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 ALBAHACA	COEURS CON CALABACÍN FILETES DE BACALAO REBOZADO PATATAS DADO YOGUR NATURAL
30				
GAZPACHO JAMONCITOS DE POLLO ASADOS COCINA COUS CON VERDURA FRUTA				

NOTAS:



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

Consumir 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

Albaricoque
Brieva
Cereza
Ciruela

Fresa
Higo
Limón
Melocotón
Melón

Nectarina
Níspero
Paraguaya
Pera
Sandia

www.scolarest.es

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 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 establecimientos con certificado de ausencia de anisakis. En caso de alergias o intolerancias, conforme al Reglamento 1169/2011 y el Real Decreto 126/2015, disponemos en caja de la información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados. En caso de requerir un menú adaptado, por favor facilitarnos el certificado médico acordado lo dispuesto en la Ley 17/2011, para que nuestro equipo de dietistas le pueda elaborar una dieta adaptada a sus necesidades.

CEIP ELS GARROFERS

Octubre - 2024

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1	485 Kcal. P: 12 HC: 46 L: 33 G: 5 ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS CROQUETAS DE JAMÓN FRUTA	2	433 Kcal. P: 12 HC: 37 L: 29 G: 7 ENSALADA ESPECIAL ARROZ CON COSTILLA FRUTA	3	727 Kcal. P: 18 HC: 43 L: 41 G: 10 LECHUGA Y PIMIENTO ROJO MACARRONES (INTEGRAL) A LA NORMA TORTILLA DE QUESO FRUTA	4	382 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	644 Kcal. P: 17 HC: 45 L: 35 G: 4 LECHUGA Y CEBOLLA LAZOS CON TOMATE Y CHORIZO FILETE DE ABADÉJO EMPANADO FRUTA	8	481 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 PUEROS CON PICATOSTES ESCALOPINES DE POLLO EMPANADOS FRUTA		
14	484 Kcal. P: 12 HC: 31 L: 36 G: 7 LECHUGA Y PEPINO ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO TORTILLA FRANCESCA 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	464 Kcal. P: 15 HC: 36 L: 40 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: 6 ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA Y MAÍZ OLLETA CON ARROZ INTEGRAL SAN JACOBOS DE PAVO Y QUESO AL HORNO FRUTA
21	754 Kcal. P: 19 HC: 34 L: 43 G: 13 TOMATE Y MAÍZ LENTEJAS GUIASADAS CON ZANAHORIA FILETE DE AGUA DE CERDO AL HORNO FRUTA	22	541 Kcal. P: 17 HC: 54 L: 25 G: 5 ENSALADA VERDE SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA	23	561 Kcal. P: 20 HC: 51 L: 34 G: 9 JORNADA FISH REVOLUTION VERDURA TRICOLOR (COULIFLOR, 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) ENTREMESSES (JAMÓN YORK, CHORIZO Y QUESO) FRUTA	25	711 Kcal. P: 17 HC: 43 L: 38 G: 7 LECHUGA Y COL LOMBarda RIBEUA CON POLLO TORTILLA DE ATÚN FRUTA
28	444 Kcal. P: 15 HC: 53 L: 30 G: 5 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 PUÑAOS TORTILLA DE PATATAS FRUTA	30	710 Kcal. P: 13 HC: 49 L: 34 G: 5 LECHUGA Y JUDÍA BROTE SOPA DE VERDURAS CON PASTA GARBANZOS CON BOLOÑESA VEGETAL FRUTA	31	544 Kcal. P: 15 HC: 31 L: 33 G: 18 LA JORNADA DEL BONITO Y EL PESCADO CREMA DE CALABAZA Y BONIATO HAMBURGUESA MIXTA MONSTRUOSA CON TOMATE Y QUESO HELADO		

aprende
acomer
sano.org

FISH
REVOLUTION



GUARDIANS
DE LA SALUD



STOP
FOOD
WASTE
Program

GROW
FOOD
BANKS

NOTAS: La valoración nutricional media mensual es: 676 Kcal. P: 16 HC: 43 L: 39 G: 9 Leyenda: Kcal: Kilocalorías (Energía) / P: Proteínas / HC: Hidratos de Carbono / L: Lipidas / G: Aceites Grasos saturados. Aportes calóricos teóricos calculados para niños/as de 6 a 9 años. Valores de nutrientes expresados en % sobre energía total. Nuestros menús incluyen PAN (sin Viermes ni el INTEGRAL), la bebida será AGUA y la Lenteja es ECOLÓGICA.

COMPASS | Scabrest

¿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.
- ✓ Velamos por la seguridad de nuestros comensales.
- ✓ Creamos espacios de aprendizaje, de relación y convivencia.
- ✓ Cuidamos del planeta

Temporada
PRIMAVERA - VERANO

Consumir productos de temporada para la elaboración del menú.

VERDURAS Y HORTALIZAS



Acelgas
Ajo
Alcachofas
Berenjena
Brócoli
Calabacín

FRUTAS




Fresa
Higo
Limón
Melocotón
Melón

www.scolarest.es



NOTAS:

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, nuestro empresa somete a congelación el pescado que va a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de autorización con certificado de ausencia de anisakis. 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 facilitarnos 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.

Síguenos en redes para saber más sobre nuestros proyectos:

