



Estimadas familias,

Por la presente os comunicamos que nuestro centro ha sido seleccionado para formar parte del **proyecto de innovación “Alimentación saludable y sostenible”**. Es un programa ofrecido por la Conselleria de Educación, subvencionado por la Unión Europea y está dentro de nuestro programa PROA+.

Se pretende poner en marcha un programa de innovación educativa dirigido a educar y mejorar los hábitos alimentarios del alumnado dentro de los patrones de la dieta mediterránea, asociada a productos de proximidad y de temporada respetuosa con el medio ambiente.

La actividad consistirá en la formación del alumnado en nutrición, dieta saludable y sostenible y consumo respetuoso con el entorno. Además, se les dará la alimentación específica que figura a continuación, como ejemplo de este tipo de dieta:

- fruta fresca de temporada, pan integral, cereales o sus derivados, preferentemente integrales y sin azúcares añadidos, leche o productos lácteos o bebidas vegetales.

Se podrán complementar con verduras y hortalizas, aceite de oliva virgen extra, queso fresco, huevos, legumbres o pescado, en pequeñas cantidades.

Los alimentos que se proporcionen en los diferentes tipos de menús garantizarán la igualdad en la diversidad alimentaria, sea por razones médicas, religiosas o culturales, y ofrecerán alternativas para su adecuada adaptación alimentaria y nutricional a las diferentes circunstancias presentadas.

### **Características de los alimentos**

- Los alimentos, productos y/o ingredientes utilizados en la elaboración de los menús

serán, como mínimo en un 15% en peso de agricultura ecológica, acreditados y certificados conforme a los sellos del Consejo de la Producción de Agricultura Ecológica de Valencia (CAECV).

- Las frutas, verduras y hortalizas tendrán que ser frescas y de temporada al menos en un 50% en peso (producto no congelado).
- Los derivados lácteos serán yogur, cuajada, requesón sin azúcar ni edulcorantes añadidos.
- Los huevos servidos serán entro de la numeración 0-2.

Se prohíben caramelos, confituras, golosinas, bollería industrial, productos de aperitivo y fritos, bebidas refrescantes y otras bebidas que contengan una cantidad superior a 5 gramos por cada 100ml de producto de azúcares añadidos. Este criterio **NO** se aplicará a la **HORCHATA DE CHUFA**.

Para una mejor organización y con el fin de que todo el alumnado pueda disfrutar de este almuerzo saludable, se ofrecerá en horario de **10'30h a 11'30h**, en los días establecidos para cada grupo. De esta manera, las familias no prepararán el almuerzo a sus hijos/as en los días que les toque el almuerzo saludable, si así lo desean.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Inf. 3 años	Inf. 4 años	4º	Inf. 5 años	Inf. 2 años
2º	6º	5º	1º	3º Aulario E. E

El **menú** será **diferente** cada semana; se les hará llegar dicha información mediante un folleto informativo semanal.

En conclusión, se trata de un programa experimental para mejorar los hábitos alimentarios del alumnado de educación infantil y primaria que incluirá actividades de fomento y sensibilización de alimentación saludable y sostenible y tendrá una duración hasta el fin del curso escolar 2022-2023.

Atentamente,

EL EQUIPO DIRECTIVO.

San Miguel de Salinas, 19 mayo 2023