irco
alimentar cuidando

BIENVENIDOS Y BIENVENIDAS AL CURSO 25-26

El Sueño de Bartolomé

"Liderar el cambio del estilo de vida desde la alimentación. Lo hacemos de manera comprometida con la salud, las personas y el entorno"

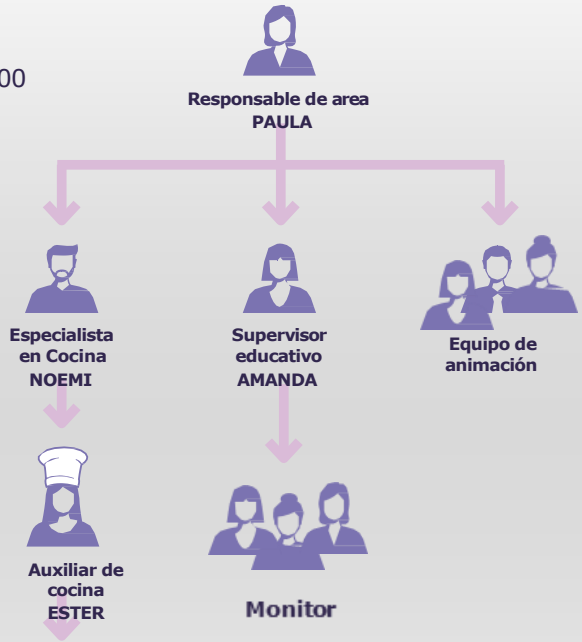
https://ircosl.sharepoint.com/:v:/s/Valencia/EeKasJT7N-9JuroPw2fWMFkBiR42GFgshVCU4W3SfbBfuA?e=b3hWQw

Equipo irco

El valor de las personas

Todas las empresas son iguales, solo las personas las hacen diferentes. En irco somos una gran familia, con más de 2500 miembros, que conforman un **equipo con talento,** preparados para los retos de tu centro.

Queremos que nuestros colaboradores den lo mejor de sí mismos, para ofrecer el mejor servicio, por ello, planificamos un programa de **formación continua:** cursos de manipulación de alimentos, menús escolares, alergias e intolerancias alimentarias, cocina aplicada y elaboraciones gastronómicas, prevención de riesgos, primeros auxilios, sostenibilidad ambiental, reducción desperdicio alimentario,...



Confianza y garantía

- Aplicación del **convenio de restauración colectiva** vigente
- Subrogación de todo el personal fijo, garantizando las **condiciones laborales y salariales**
- Aplicación del **Plan de Igualdad de irco** (aprobado por la Generalitat Valenciana), inscrito en el registro de convenios y acuerdos colectivos de trabajo
- Amplia bolsa de trabajo para **personal cualificado**
- **Sustituciones** de personal en el mismo día
- **Manutención** incluida para todo el personal

irco
alimentar cuidando

ECOSISTEMA IRCO

“Estamos preparados para los
Nuevos retos del sector educativo”

NUTRICIÓN

SOSTENIBILIDAD

CUIDADO

CALIDAD

irco
alimentar cuidando

Cumplimos con la

GUIA DE COMEDORES ESCOLARES

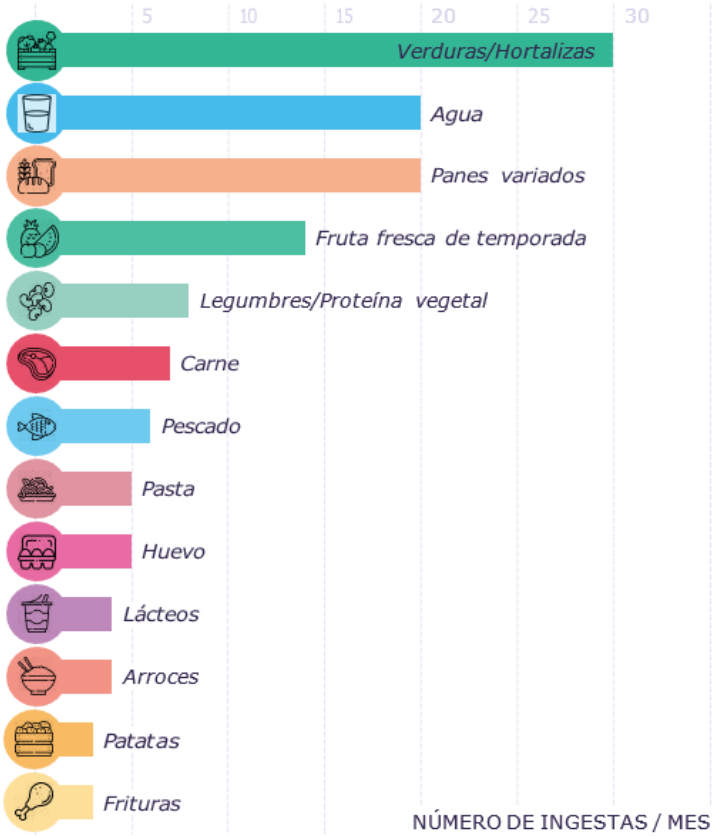
alimenta
comedores responsables

¿Cómo son nuestros menús?

Nuestro equipo de nutrición elabora el diseño de los menús basándose en la **Guía para los menús en comedores escolares** publicadas por las autoridades, como la Consellería de Sanidad Universal y Salud Pública de la Generalitat Valenciana, y teniendo en cuenta el número de raciones recomendadas de cada grupo de alimentos. Nuestros chefs y cocineros proporcionan un toque personal a cada elaboración del menú.

Así diseñamos nuestros menús

¿Que alimentos forman parte de nuestro menú mensual?
Estas son las **raciones** para un mes de 20 días.



NUTRICIÓN

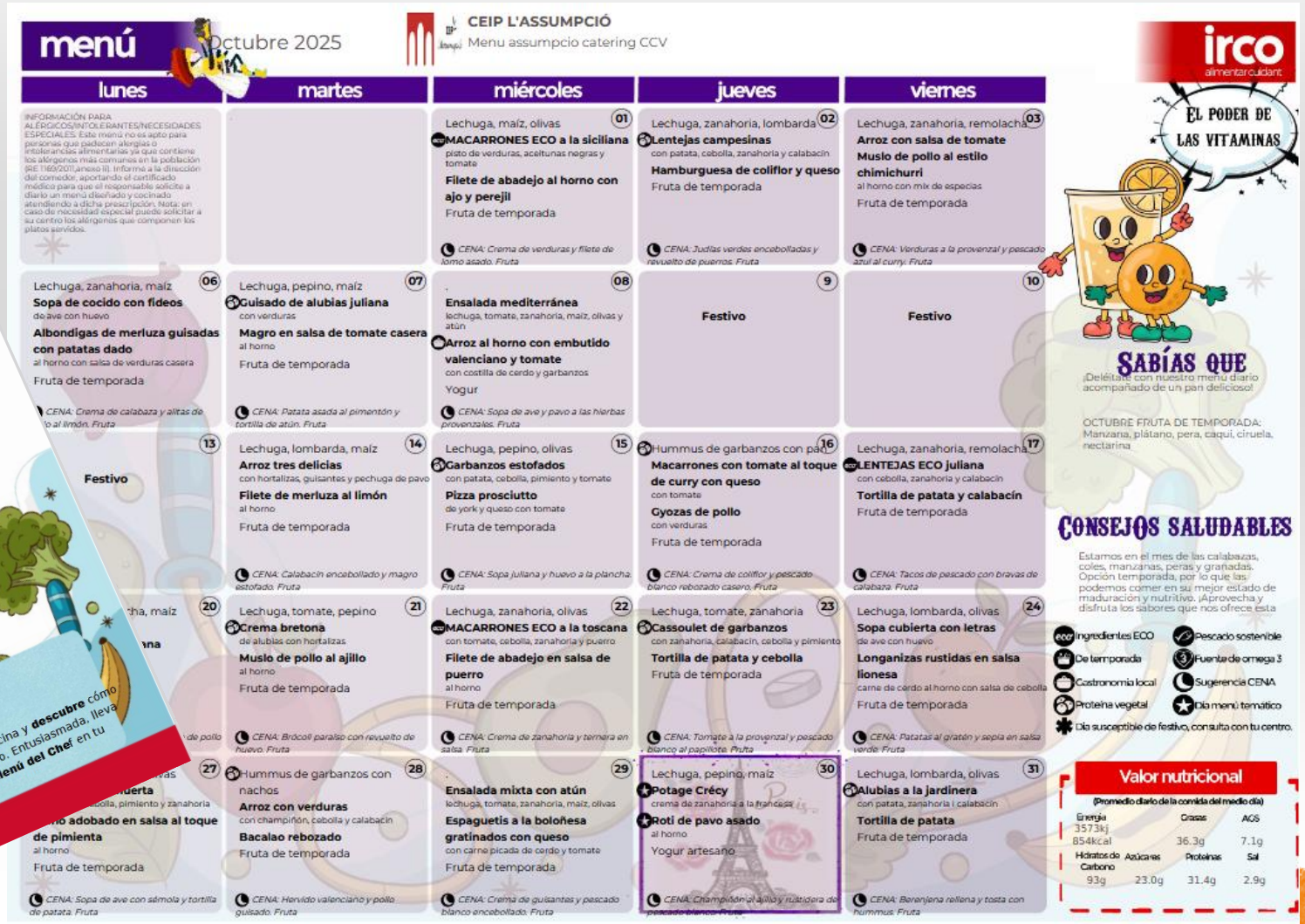
SOSTENIBILIDAD

CUIDADO

CALIDAD

irco
alimentar cuidando

MENÚS DISEÑADOS POR NUTRICIONISTAS ESPECIALIZADOS



menú Octubre 2025

CEIP L'ASSUMPCIÓ
Menu assumpcio catering CCV

irco alimentar cuidant

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS/INTOLERANTES/NECESIDADES ESPECIALES: Este menú no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias ya que contiene los alérgenos más comunes en la población (RE 1169/2011,anexo II). Informe a la dirección del comedor, aportando el certificado médico para que el responsable solicite a diario un menú diseñado y cocinado atendiendo a dicha prescripción. Nota: en caso de necesidad especial puede solicitar a su centro los alérgenos que componen los platos servidos.		01 Lechuga, maíz, olivas **MACARRONES ECO a la siciliana** pisto de verduras, aceitunas negras y tomate **Filete de abadejo al horno con ajo y perejil** Fruta de temporada *CENA: Crema de verduras y filete de lomo asado. Fruta*	02 Lechuga, zanahoria, lombarda **Lentejas campesinas** con patata, cebolla, zanahoria y calabacín **Hamburguesa de coliflor y queso** Fruta de temporada *CENA: Judías verdes encebolladas y revuelto de puerros. Fruta*	03 Lechuga, zanahoria, remolacha **Arroz con salsa de tomate** **Muslo de pollo al estilo chimichurri** al horno con mix de especias Fruta de temporada *CENA: Verduras a la provenzal y pescado azul al curry. Fruta*
06 Lechuga, zanahoria, maíz **Sopa de cocido con fideos** de ave con huevo **Albondigas de merluza guisadas con patatas dado** al horno con salsa de verduras casera Fruta de temporada *CENA: Crema de calabaza y alitas de pollo al limón. Fruta*	07 Lechuga, pepino, maíz **Guisado de alubias juliana** con verduras **Magro en salsa de tomate casera** al horno Fruta de temporada *CENA: Patata asada al pimentón y tortilla de atún. Fruta*	08 **Ensalada mediterránea** lechuga, tomate, zanahoria, maíz, olivas y atún **Arroz al horno con embutido valenciano y tomate** con costilla de cerdo y garbanzos Yogur *CENA: Sopa de ave y pavo a las hierbas provenzales. Fruta*	9 **Festivo**	10 **Festivo**
13 **Festivo**	14 Lechuga, lombarda, maíz **Arroz tres delicias** con hortalizas, guisantes y pechuga de pavo **Filete de merluza al limón** al horno Fruta de temporada *CENA: Calabacín encebollado y magro estofado. Fruta*	15 Lechuga, pepino, olivas **Garbanzos estofados** con patata, cebolla, pimiento y tomate **Pizza prosciutto** de york y queso con tomate Fruta de temporada *CENA: Sopa julliana y huevo a la plancha. Fruta*	16 Hummus de garbanzos con pan **Macarrones con tomate al toque de curry con queso** con tomate **Gyozas de pollo** con verduras Fruta de temporada *CENA: Crema de coliflor y pescado blanco rebozado casero. Fruta*	17 Lechuga, zanahoria, remolacha **LENTEJAS ECO juliana** con cebolla, zanahoria y calabacín **Tortilla de patata y calabacín** Fruta de temporada *CENA: Tacos de pescado con bravas de calabaza. Fruta*
20 Lechuga, maíz **Crema bretona** de alubias con hortalizas **Muslo de pollo al ajillo** al horno Fruta de temporada *CENA: Brócoli paraíso con revuelto de huevo. Fruta*	21 Lechuga, tomate, pepino **Crema bretona** de alubias con hortalizas **Muslo de pollo al ajillo** al horno Fruta de temporada *CENA: Brócoli paraíso con revuelto de huevo. Fruta*	22 Lechuga, zanahoria, olivas **MACARRONES ECO a la toscana** con tomate, cebolla, zanahoria y puerro **Filete de abadejo en salsa de puerro** al horno Fruta de temporada *CENA: Crema de zanahoria y ternera en salsa. Fruta*	23 Lechuga, tomate, zanahoria **Cassoulet de garbanzos** con zanahoria, calabacín, cebolla y pimiento **Tortilla de patata y cebolla** Fruta de temporada *CENA: Tomate a la provenzal y pescado blanco al papillote. Fruta*	24 Lechuga, lombarda, olivas **Sopa cubierta con letras** de ave con huevo **Longanizas rustidas en salsa lionesa** carne de cerdo al horno con salsa de cebolla Fruta de temporada *CENA: Patatas al gratén y sepia en salsa verde. Fruta*
27 **Muslo adobado en salsa al toque de pimienta** al horno Fruta de temporada *CENA: Sopa de ave con sémola y tortilla de patata. Fruta*	28 Hummus de garbanzos con nachos **Arroz con verduras** con champiñón, cebolla y calabacín **Bacalao rebozado** Fruta de temporada *CENA: Hervido valenciano y pollo guisado. Fruta*	29 **Ensalada mixta con atún** lechuga, tomate, zanahoria, maíz, olivas **Espaguetis a la boloñesa gratinados con queso** con carne picada de cerdo y tomate Fruta de temporada *CENA: Crema de guisantes y pescado blanco encebollado. Fruta*	30 Lechuga, pepino, maíz **Potage Crécy** crema de zanahoria a la francesa **Roti de pavo asado** al horno Yogur artesano *CENA: Champiñón al ajillo y rustidera de pescado blanco. Fruta*	31 Lechuga, lombarda, olivas **Alubias a la jardinera** con patata, zanahoria i calabacín **Tortilla de patata** Fruta de temporada *CENA: Berenjena rellena y tosta con hummus. Fruta*

EL PODER DE LAS VITAMINAS

SABÍAS QUE
¡Deléitate con nuestro menú diario acompañado de un pan delicioso!

OCTUBRE FRUTA DE TEMPORADA:
Manzana, plátano, pera, caqui, ciruela, nectarina

CONSEJOS SALUDABLES
Estamos en el mes de las calabazas, coles, manzanas, peras y granadas. Opción temporada, por lo que las podemos comer en su mejor estado de maduración y nutritivo. ¡Aprovecha y disfruta los sabores que nos ofrece esta

- Ingredientes ECO
- Pescado sostenible
- De temporada
- Fuente de omega 3
- Gastronomía local
- Sugerencia CENA
- Proteína vegetal
- Día menú temático
- Día susceptible de festivo, consulta con tu centro.

Valor nutricional
(Promedio diario de la comida del medio día)

Energía		Grasas	AGS
3573kj 854kcal		36.3g	7.1g
Hidratos de Carbono	Azúcares	Proteínas	Sal
93g	23.0g	31.4g	2.9g

NUTRICIÓN

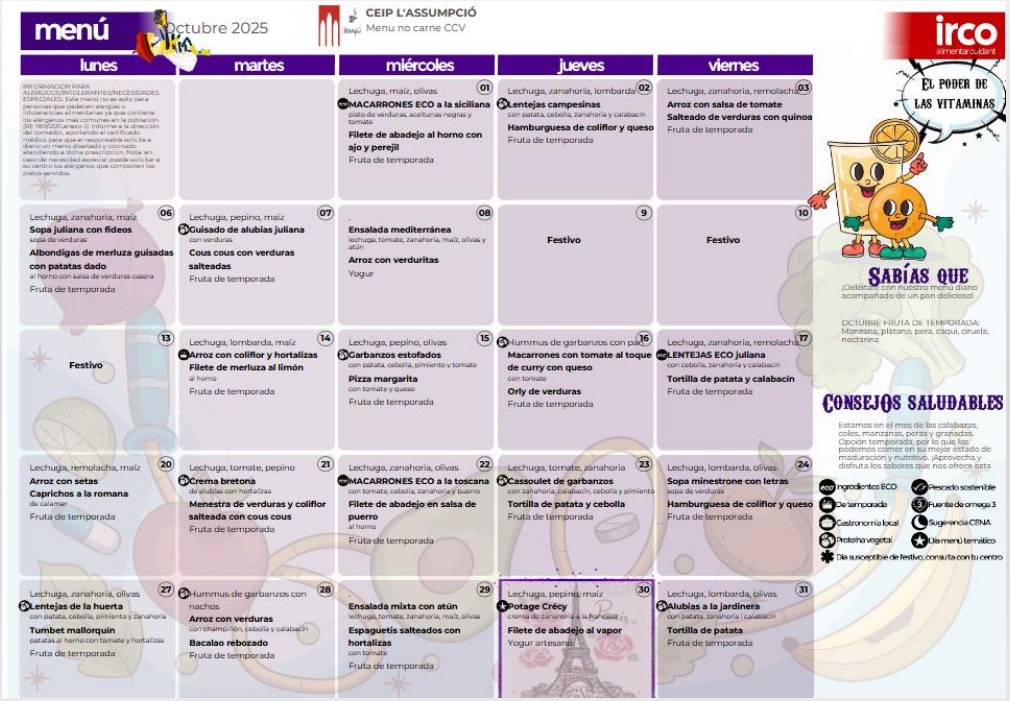
SOSTENIBILIDAD

CUIDADO

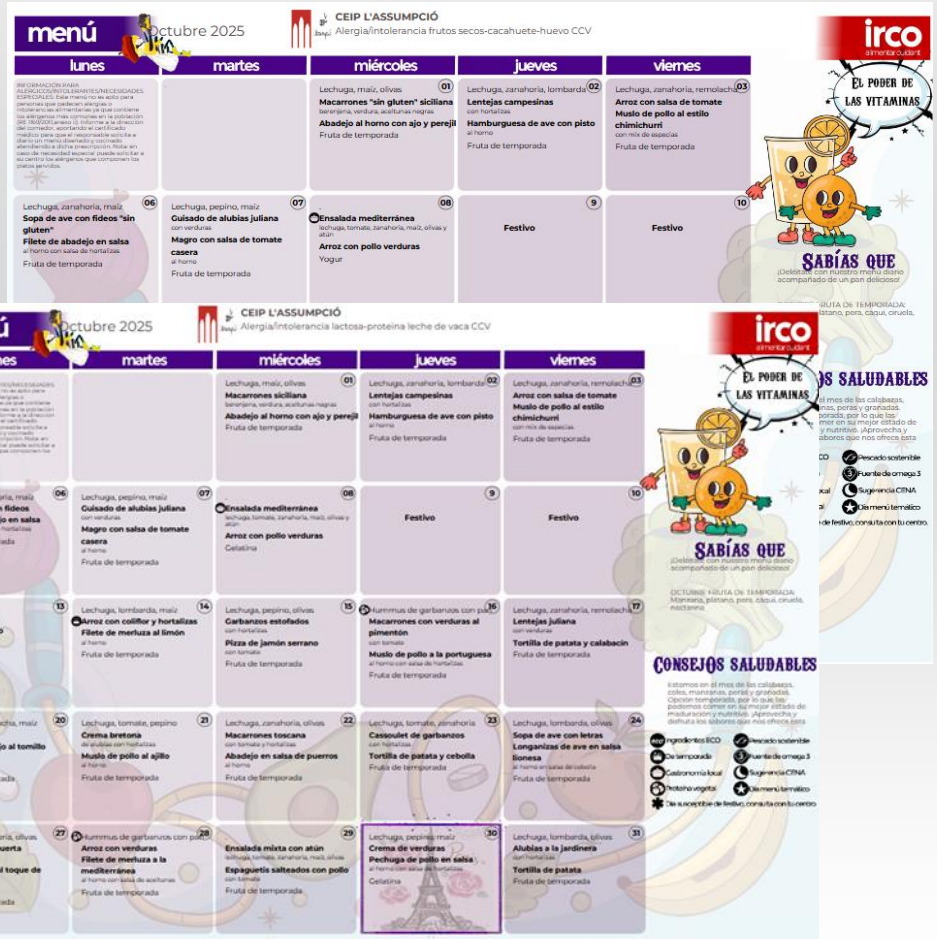
CALIDAD

irco
alimentar cuidando

ADAPTAMOS LOS MENÚS A LAS NECESIDADES DE LOS COMENSALES



MENÚ NO CARNE



MENÚ ALERGIAS

Huevo
Lactosa
Frutos secos
Legumbres
Celiaco...

NUTRICIÓN → SOSTENIBILIDAD → CUIDADO → CALIDAD

irco
alimentar cuidando

ESCUCHAR AL ALUMNADO:
NUTRICOR

MENÚ — CEIP BOQUERES — MARZO 2024

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				1 — Lechuga, remolacha, maíz — Olleta de alubias estofadas — Tortilla de cebolla — Fruta — 1,39 / 2,08 / 2,82 / 2,79
4 — Lechuga, zanahoria, lomberda, olivas — Sopa de ave con estrellitas (de ave y cerdo con huevo) — Albóndigas en salsa de manzana con guisantes — Fruta — 1,28 / 2,89 / 2,75 / 2,97	5 — Lechuga, zanahoria, pepino, maíz — Paella de verduras — Bacalao rebozado — Fruta — 1,44 / 2,77 / 2,95 / 2,87	6 — Lechuga, maíz, olivas — Garbanzos campesinos (con zanahoria, calabacín, cebolla y pimentón) — Tortilla francesa — Fruta — 1,41 / 2,36 / 2,44 / 2,64	7 — Hummus de garbanzos con tosta — Crema de calabacín con queso — Muslo de pollo a las hierbas provenzales (al horno) — Fruta — 1,71 / 2,76	8 — Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda — Macarrones eco con verduras al curry (con tomate y cebolla) — Filete de merluza en salsa — 1,18 / 2,68
11 — Lechuga, zanahoria, lomberda, olivas — Lentejas con sofrito de verduras (con hortalizas) — Lomo sajonia en salsa — Fruta — 1,41 / 2,39 / 2,88 / 2,76	12 — Lechuga, remolacha, maíz — Crema mediterránea (con calabacín, puerro, zanahoria y cebolla) — Pizza prosciutto (con fiambre de york, tomate y queso) — Fruta — 1,22 / 2,76 / 2,95 / 2,98	13 — Lechuga, zanahoria, maíz, olivas — Alubias a la jardinera (con hortalizas) — Varitas de merluza — Fruta — 1,33 / 2,02 / 2,91 / 2,72	Queso fresco del Masset con rebanadas de pan — Paella Valenciana (con pollo, judía verde y garrofón) — Yogur	
18 — Lechuga, zanahoria, lomberda, olivas — Vichysoisse cremosa — Hamburguesa mixta con pisto (al horno con tomate, calabacín y pimiento) — Fruta — 1,36 / 2,95 / 2,77 / 2,62	19	20 — Lechuga, remolacha, pepino — MACARRONES ECO italiana (con tomate y queso) — Delicias de calamar — Fruta — 1,29 / 2,83 / 2,73 / 2,46	Lechuga, tomate, zanahoria, lomberda — Potaje de garbanzos con verduras (con patata, calabacín, cebolla y zanahoria) — Tortilla de patata — Fruta	
25 — Lechuga, zanahoria, lomberda, olivas — Sopa de picadillo con fideos (de ave y cerdo con huevo) — Longanizas rustidas con base de cebolla pochada (de cerdo al horno con salsa de cebolla) — Fruta — 1,23 / 2,77 / 2,69 / 2,56	26 — Lechuga, remolacha, maíz — Arroz con verduras y aceite al limón — Filete de merluza a la riojana con guisantes (con tomate, zanahoria, perejil y ajo) — Fruta — 1,13 / 2,79 / 2,38 / 2,90	27 — Ensalada apícola — Crema zanganera (de zanahoria y naranja) — Solomillo de pollo empanado a la miel de milflores — Yogur artesano — 1,87 / 2,67 / 2,88 / 2,85		

irco
alimentar cuidando

Conclusiones

- Los datos obtenidos, derivados del análisis de aceptación de los diferentes platos que componen el menú ofertado, son una herramienta de mejora para adaptar nuestro servicio al perfil del comensal del centro.
- Tras el análisis de los resultados, consideramos que la **satisfacción** de los menús ofertados es gratamente **positiva**.
- Aun así, podemos destacar el caso de las **cremas**, que siendo unos de los platos considerados como menos atractivos para la población infantil, en el caso de nuestro centro, tienen una aceptación bastante positiva. Dicho una menor aceptación)
- Enfatizar que la diferencias entre los valores de la fruta, que son alimentos normalmente más rechazados, respecto a los lácteos, que son mejor aceptados, no son tan diferenciales y se mantienen cercanos unos de otros.
- En la mayoría de los grupos de alimentos que, con el segundo análisis (diciembre) se observó una merma en la satisfacción de los mismos y tras trabajar en ello, y analizar por tercera vez los resultados (marzo), se puede observar que las medidas tomadas consiguieron una mejora en la valoración del servicio.

irco
alimentar cuidando

Resultados

	Arroz	Carne	Cremas	Deriv. cárnicos	Ensalada	Pizza	Fruta	Huevo
Oct	Oct:2,67	Oct : 2,77	Oct : 2,71	Oct : 2,82	Oct : 1,95	Oct : 2,74	Oct : 2,83	Oct : 2,76
Dic	Dic: 2,73	Dic: 2,64	Dic: 2,54	Dic: 2,60	Dic: 1,30	Dic: 2,70	Dic: 2,60	Dic: 2,68
Mar	Mar: 2,77	Mar: 2,65	Mar: 2,78	Mar: 2,79	Mar: 1,44	Mar: 2,95	Mar: 2,74	Mar: 2,58

NUTRICIÓN → SOSTENIBILIDAD → CUIDADO → CALIDAD

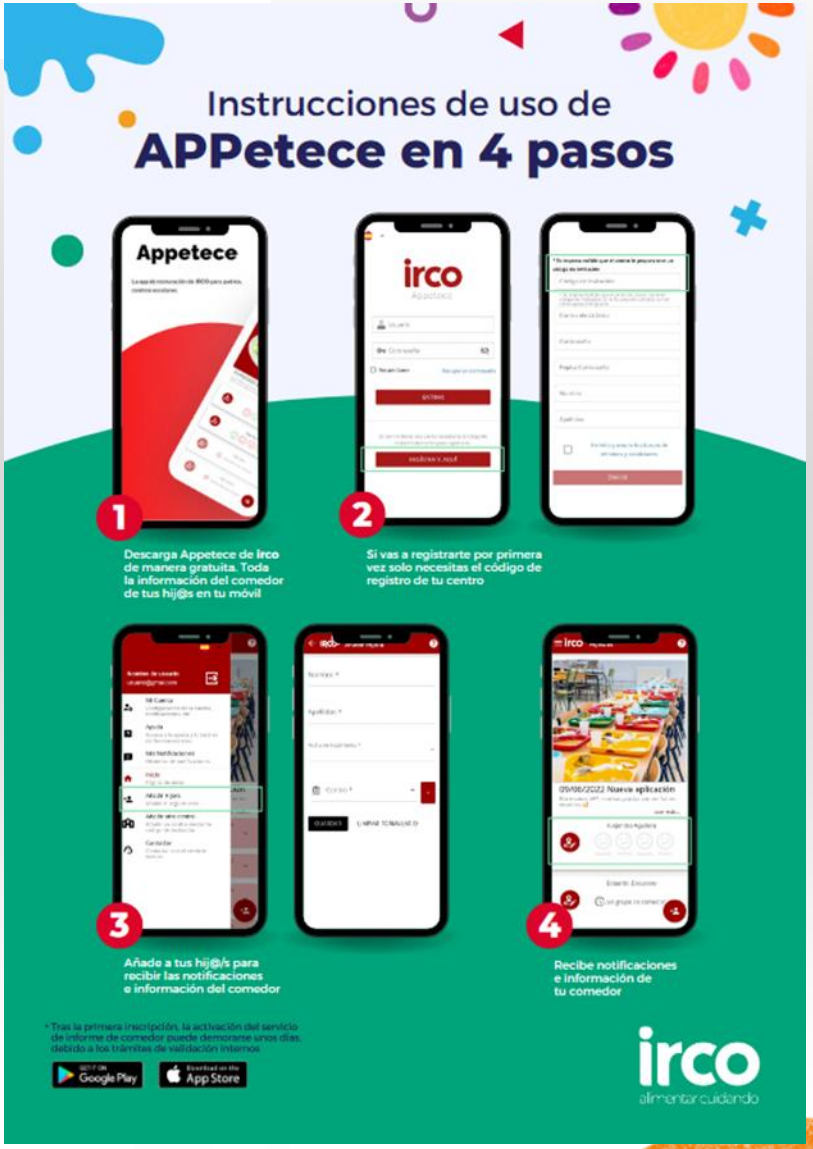
irco
alimentar cuidando

INFORMAMOS A LAS FAMILIAS:
APPETECE

Comunicación diaria con las familias.

Informe personalizado de cada alumno.

Código de invitación
ca2157



NUTRICIÓN | SOSTENIBILIDAD | CUIDADO | CALIDAD

irco
alimentar cuidando

NUESTROS PROVEEDORES

aliment@
comedores responsables

¿De dónde proceden nuestros ingredientes?

Del campo a la cocina, y a la mesa

- Fomentamos el consumo de **frutas y verduras de temporada**
- Trabajamos con **proveedores locales, productos de proximidad, de km0**
- Apostamos por los **ingredientes ecológicos**

Pan

Trabajamos con **hornos tradicionales** locales y pequeñas panificadoras de cada comarca.

Arroces

Nuestros arroces están elaborados con Arroz **Denominación de Origen** Valencia de Dacsa.

Frutas y verduras de temporada

Castellón, Valencia, Almería, Murcia

y Aragón. Nuestro partner principal para las ensaladas es **Florette, referencia en el**

Carnes

Las recibimos **directamente de carniceros locales** como Cárnicas Catalá o Productos Frescos Alicar (Castellón), certificados con el sello de bienestar animal.

Pescado de lonja

Apostamos por **pescado sostenible y de nuestras lonjas,** siempre que sea posible, y para nuestras elaboraciones de caldos.

Proteína vegetal

Contamos con acuerdos con las **principales marcas**: Heura como alternativa de la carne y Rensika para diferentes hummus.

Lácteos de calidad

Yogurts **artesanos y primeras marcas** nacionales.

Postres caseros

Una vez al mes. Solo en cocinas autónomas que lo permitan.

Aceite de oliva

NUTRICIÓN | SOSTENIBILIDAD | CUIDADO | CALIDAD

irco
alimentar cuidando

IRCO

Agua filtrada

RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE

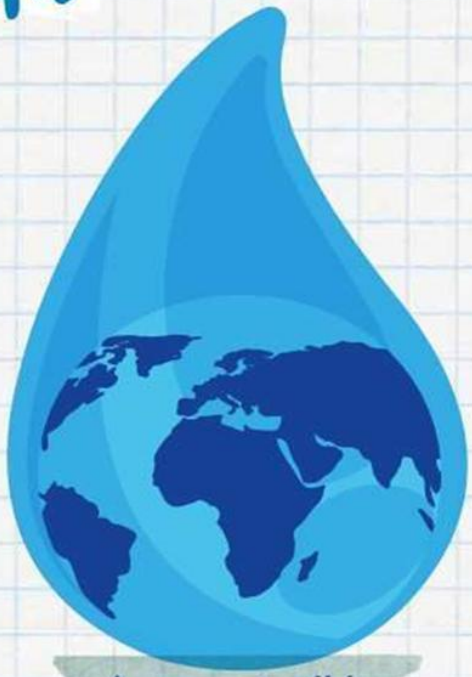
El agua del grifo **pasa por un filtro especial** que permite mejorar su sabor, este sistema no necesita rechazar agua durante el proceso de filtrado.

PLÁSTICO CERO

El agua filtrada no necesita ser embotellada, por lo que ayuda a reducir el consumo de plástico.

MEJORA LA CALIDAD DEL AGUA

Mediante un sistema de filtración especial, **mejoramos la calidad del agua de red,** reduciendo la concentración de sales, impurezas, olores y sabores.



Agua sostenible

MEJORA EL SABOR DEL AGUA

Al reducir la concentración de sales, impurezas, olores y sabores **el agua sabe mejor.**

NUTRIENTES ESENCIALES

El proceso de filtrado **mantiene los nutrientes esenciales,** garantizando la calidad sanitaria del agua de consumo.

AHORRO

La utilización de un sistema de filtración de agua representa un **ahorro de dinero a medio plazo,** debido a que estos sistemas son más baratos que comprar agua embotellada.

NUTRICIÓN → SOSTENIBILIDAD → **CUIDADO** → CALIDAD

irco
alimentar cuidando

irco
alimentar cuidando

Nombre del centro: CEIP ASSUMPCIÓ

organigrama semanal

Infantil	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 y 3 años	Siesta / YOGA Y BAILES	Siesta / FIGURAS DE PLASTILINA	Siesta / BLOQUES DE CONSTRUCCIÓN	Siesta / CIRCUITOS MOTORES	Siesta / YOGA Y BAILES
4 y 5 años					

Se crean los organigramas en función de los espacios, las necesidades y características de cada grupo

Primaria	Lunes		Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1º-6º						

NUTRICIÓN → SOSTENIBILIDAD → **CUIDADO** → CALIDAD

irco
alimentar cuidando

PROGRAMA PEDAGÓGICO ANUAL

Infantil — La Colmena de ABJota

	1. OCTUBRE	2. NOVIEMBRE	3. DICIEMBRE	4. ENERO	5. FEBRERO	6. MARZO/ABRIL	7. MAYO
Programa Pedagógico	**Ha llegado ABJota**	**Bienvenidos a mi colmena**	**La sostenibilidad en la colmena**	**Las abejas en el mundo**	**¿Sabías que las abejas...?**	**Reinado de abeja**	**La importancia del cuidado**
Introducción	ABJota **se presenta** y nos invita a conocer a sus amigas insectos con los que ABJota no para de tener divertidas aventuras	Conocer a **la familia de ABJota** nos ayudará a profundizar en valores de cooperación y autonomía	En esta época de ilusión y muchas sorpresas vamos a **conocer la importancia de la SOSTENIBILIDAD**	Vamos a conocer la importancia de la polinización y **el lugar de las abejas en el planeta BIODIVERSIDAD**	Damos a **conocer a las abejas y sus particularidades**	**Fomentar el cuidado de la mujer,** vinculándolo con la abeja reina. Durante la hibernación las abejas obreras cuidan y alimentan a la abeja reina, si la abeja reina fallece, a través de la jalea real, alimentan a una nueva abeja reina para ser sucesora	Fomentamos en los comensales **la importancia de las abejas dentro del ecosistema**
Jornada gastronómica	**Truco, trato y risas** *(31 octubre: Halloween)*	**La orquesta de ABJota** *(22 noviembre: Día de la música)*	**Llega el invierno, ABJota** *(Navidad)*	**Cómo convivimos** *(30 enero: Día de la paz)*	**Te quiero como eres** *(14 febrero: San Valentín)*	**El convite de la abeja reina** *(8 marzo: Día de la m...*	
				Talleres infantil			
Nombre del taller	**Expresión corporal**	**Talleres sensoriales**	**Rincón de lectura**	**Laboratorio creativo**			
Objetivos	· Potenciar el conocimiento del propio cuerpo y las posibilidades del movimiento · Favorecer la comunicación y las relaciones sociales · Estimular la comunicación no verbal	· Promover el pensamiento lógico · Fomentar el deseo por el aprendizaje	· Desarrollo del pensa... crítico · Valorar los momentos... disfrute · Mejorar la expresión co...				
Área de desarrollo	**Actividad física y relaciones interpersonales**	**Creatividad y experimentación**	**Comunicación y lenguaje. Lectoescritura**				
Actividades	· La botella loca · El escultor · Bomba · El hada · Adivina la película · Simon dice · Cocodrilo · La cadena · La pinza · Zapatilla por detrás · La gallinita ciega · La orquesta · Pollito inglés · Rema el bote · Balón sin manos · La cadena o lazo · Que no caiga el globo · Cambio de sitio · Animales de la selva · Pescar con las manos	· Arroz de colores · Bolsita experimental · Los 5 sentidos · Arena mágica · Pelota de colores con lana · Cajas sensoriales · Tintando algodón · Nieve artificial · Botellas sensoriales · Pintura casera · Plastilina casera · ¿Quién eres? · Smile casero · Pintamos elementos del otoño	· Aportamos un libro · Las portadas · Paseo literario · Desapareció un cuento · Adivina que cuento es · El baile de los personajes · Cambiamos finales · Historia inventada · Cuento colectivo				
Talleres extra	**Nutrición y juego**	**Coloreo**	**Juegos Montessori**	**Juegos ...**			
	Ofrecemos **propuestas lúdicas** enfocadas a promover los hábitos saludables a través del juego	**Plantillas descargables personalizadas** y temáticas según la etapa del año	Un montón de fichas de juego para infantil y primaria que pueden **ayudar al equipo a tener más recursos**	Propuestas ... ayudarte a c... **la quietud,** s... menudo hay... jugando			

OCTUBRE 2024

DE VUELTA A LA COLMENA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 Mentes en juego -Supermemory	2 Letras -Sopas de letras	3 ODS -El árbol de la amistad	4 Desafíos -Semaforo
7 Laboratorio - Creando flores	8 Mentes en juego - Teléfono loco	9 Letras - Concurso de preguntas	11 ODS - Gran mural de los ODS	12 Desafíos -Todos pillan
14 Laboratorio - Huevos saltarines	15 Mentes en juego - Parchís/Oca	16 Letras - Cortometraje	17 ODS - Ciclo del agua	18 Desafíos -El pañuelo
21 Laboratorio -Nieve artificial	22 Mentes en juego - Quién soy yo	23 Letras -Lectura	24 ODS - Día del deporte	25 Desafíos -La araña
28 Laboratorio - Halloween	29 Mentes en juego -Actividad Halloween	30 Letras -Actividad Halloween	31 ODS - Halloween	

NUTRICIÓN | SOSTENIBILIDAD | CUIDADO | CALIDAD

irco
alimentar cuidando

RESUMEN DE ACTIVIDADES MENSUAL

NUTRICIÓN → SOSTENIBILIDAD → CUIDADO → **CALIDAD**

irco
alimentar cuidando

APOYAMOS ANUESTRO EQUIPO PARA QUE SIGAN CRECIENDO

Hemos creado un **canal de Whats App** donde nuestros trabajadores encuentran:

- Formación continua
- “Tips” para mejorar el ambiente en el comedor
- Actividades específicas de nuestro Proyecto pedagógico

irco
alimentar cuidando

OFREDCEMOS ACTIVIDADES EXTRAORDINARIAS ORGANIZADAS POR NUESTRO EQUIPO DE ANIMACIÓN

PROGRAMA PEDAGÓGICO

AMPLIO PORFOLIO ACTIVIDADES ESPECIALES (A elegir):

Actividades soGOOD.

- Nuevas: Reto Multiaventura **irco**
- Renovadas: Helados al gusto, Taller de ensalada con Florette.

Actividades soFUN.

- Nuevas:, Xtreme Kids
- Renovadas: Cuentos con títeres, Cuentacuentos Magia, Ciencia, ODS., Animación de baile, Yincanas, Teatro.

Actividades soCARE.

- Nuevas: Formación Dua (Diseño Universal de Aprendizaje) Escucha Activa, Arbitraje y Mediación, Calma en niños con NEE, Formación TEA .....
- Y muchas más..., consúltanos.

NUTRICIÓN → SOSTENIBILIDAD → CUIDADO → **CALIDAD**

irco
alimentar cuidando

irco
alimentar cuidando

GRACIAS POR VUESTRA ATENCIÓN