

Estos son nuestros compromisos

Apostamos por productos de calidad, fresca y por el bienestar animal.

- Huevos/Ovoproductos de gallinas camperas
- Pescado fresco de lonja semanal y caldos de pescado en base a morralla fresca
- Caldo de ave con pollo de corral
- Leche fresca

Fomentamos la economía local con el consumo de un 70% de productos de proximidad.



- Fruta
- Verduras
- Lácteos artesanos Els Masets
- Aceite de oliva

Productos ecológicos presentes en nuestros menús 4 veces por encima del mínimo exigido por Conselleria.



- Producto seco 100% ECO (Pasta, arroces y legumbre)
- Sofritos Y bases de nuestras elaboraciones ECO

Proteína vegetal en la composición de nuestros menús



- Incorporación de legumbres en las cremas
- Fomento de la soja texturizada.

Recuperamos los sabores y platos tradicionales

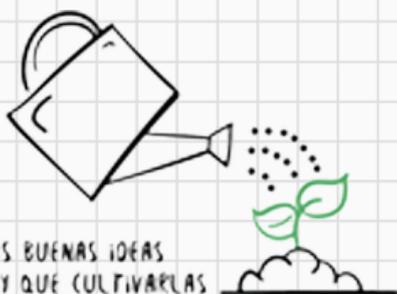


- Programa de recuperación de platos tradicionales Castellonenses de la mano del 8 Comarques de Sabors i Tradició

Fomentamos los hábitos de alimentación saludable y sostenible en los centros escolares.



- Incidiremos en las 3 ingestas restantes del día (desayuno, almuerzo y merienda) de forma lúdica y atractiva.



LAS BUENAS IDEAS
HAY QUE CULTIVARLAS

