

Aquests són els nostres compromisos

Apostem per productes de qualitat, frescor i pel benestar animal.

- Ous/Ovoproductes de gallines camperes
- Peix fresc de llotja setmanal i brous de peix de morralla fresca
- Brou d'au amb pollastre de corral
- Llet fresca

Fomentem l'economia local amb el consum d'un 70% de productes de proximitat.



- Fruita
- Verdures
- Lactis Els Masets
- Oli d'oliva

Productes ecològics presents als nostres menús 4 vegades per sobre del mínim exigít per Conselleria.



- Producte sec 100% ECO (Pasta, arrossos i llegum)
- Sofregits i bases de les nostres elaboracions ECO

Proteïna vegetal a la composició dels nostres menús



- Incorporació de llegums a les cremes
- Foment de la soja texturitzada.

Recuperem els sabors i plats tradicionals

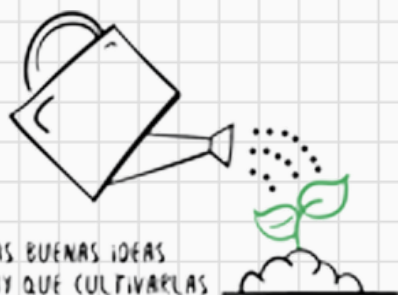


- Programa de recuperació de plats tradicionals Castellonencs de la mà del 8 Comarques de Sabors i Tradició

Fomentem els hàbits d'alimentació saludable i sostenible als centres escolars.



- Incidirem a les 3 ingestes restants del dia (esmorzar, dinar i berenar) de forma lúdica i atractiva.



LAS BUENAS IDEAS
HAY QUE CULTIVARLAS

