

Estimados colaboradores,

Scolarest elabora y diseña sus menús siempre teniendo en cuenta las **NECESIDADES NUTRITIVAS** de sus usuarios.

La infancia se caracteriza por ser la etapa donde hay un mayor crecimiento físico y desarrollo psicomotor. Por lo tanto, la alimentación de los niños y niñas no sólo les debe proporcionar energía para mantener las funciones vitales si no que debe cubrir unas necesidades mayores relacionadas con el crecimiento y la maduración.

Desde Scolarest participamos activamente en el crecimiento saludable de los niños y niñas usuarios del servicio de comedor.

>> **Nuestro Servicio de Nutrición y Dietética elabora:**

- Menús que responden a las **necesidades nutricionales** en función de la edad del alumno.
- **Dietas terapéuticas** bajo prescripción facultativa en caso de alergias o intolerancias (celiaca, lactosa, sin sal...)
- Menús adaptados a los **hábitos, religiones y costumbres culturales** de los comensales y de acuerdo con los criterios de la Dirección del Colegio.
- Potenciamos la adquisición de **hábitos alimentarios saludables** motivando y estimulando a los niños y niñas a seguir una dieta variada, suficiente y equilibrada, adscrita en los valores de nuestra dieta mediterránea.
- Promovemos las recetas basadas en la **cocina tradicional**, elaboradas de manera casera para conservar las propiedades organolépticas y las texturas de los alimentos, dando prioridad a los productos locales y de temporada.

El diseño del plan de menús de Scolarest se elabora en una acción conjunta con Jefes de Cocina, miembros del Departamento Operacional, expertos en el sector escolar y bajo la supervisión del Servicio de Nutrición y Dietética, con el objetivo de responder a los criterios que definen una alimentación saludable.

La alimentación saludable hace referencia a la Variedad, la Suficiencia y el Equilibrio, que son los pilares básicos para que los niños y las niñas disfruten de una alimentación completa y satisfactoria

>> **Scolarest sigue las siguientes recomendaciones:**

- Consumo de **fruta, legumbres, verdura y pescado** de manera habitual.
- Los pescados utilizados en la planificación de nuestros menús escolares incluyen exclusivamente **pescados de agua salada**: atún, merluza, fogueño, abadejo o tintorera. No se ofrecen en ningún caso ni tilapia ni panga.
- Únicamente servimos **un plato frito a la semana**, trabajando principalmente la cocción horneada.
- **El agua es la bebida principal** y todas las comidas se acompañan con **pan blanco o integral**.

Agradecemos la confianza depositada en Scolarest, para la prestación del servicio de comedor de su centro.

Reciban un cordial saludo,



Fayra García
Area Manager Gran Canaria