

*Del campo
a la escuela*

Es una filosofía que apoya trabajar con agricultores locales en la Región de Murcia para ofrecer ingredientes de calidad con denominación de origen a los niños y niñas.

EQUIPO DE NUTRICIONISTAS

Nuestro departamento de nutricionistas elabora los menús en base a la Guía para los menús en comedores escolares.

Los menús están compuestos por productos frescos y de primera calidad.

Promocionamos hábitos saludables para aumentar el grado de salud de la población escolar.

Elaboramos todo tipo de menús adaptados al menú basal.

CHEF EJECUTIVO

Nuestro Chef ejecutivo presenta platos innovadores y nuevas técnicas culinarias.

Supervisa el uso eficiente de la materia prima para garantizar el máximo rendimiento del producto.

Brinda respaldo y acompañamiento a los equipos de cocina en el inicio del curso escolar.



PRODUCTO DE PROXIMIDAD Y ECOLÓGICO

- ✓ PRODUCTO DE PROXIMIDAD
Del campo a la escuela.
- ✓ PRIMERAS MARCAS
Trabajamos con proveedores de primeras marcas.
- ✓ PROVEEDORES LOCALES
Apostamos por proveedores del mismo municipio para fomentar la economía local.
- ✓ PRODUCTOS ECOLÓGICOS
Más naturales y de mayor calidad.
- ✓ PRIMERAS MARCAS DE LA REGIÓN
La mejor materia prima de nuestra tierra para nuestros menús

DESCUBRE NUESTRA APP



Podrás recibir toda la información para estar al día de lo que sucede en el comedor del colegio:

- Menú
- Valoraciones
- Noticias
- Tienda

SERVICIOS ADICIONALES

- JORNADAS GASTRONÓMICAS MENSUALES
- TALLER "APRENDIENDO CON EL CHEF"
- PROYECTOS EDUCATIVOS
- EQUIPO DE ANIMACIÓN
- REDISEÑO DE ESPACIOS
- DIDE.ORG
- TALLER ANIMACIÓN LECTORA