

Espacios seguros e inclusivos

- Menús elaborados por nutricionistas con rigurosos protocolos ante alergias e intolerancias.
- Adaptaciones ante alumnado con necesidades educativas específicas.
- Formaciones y herramientas eficaces para enfocar la labor educativa desde una pedagogía en positivo, avalada por el neuropsicólogo Álvaro Bilbao.



EDUCAMOS
EN POSITIVO+

Bienvenidos al comedor escolar



ALIMENTACIÓN NUTRITIVA, VARIADA Y SALUDABLE



PROYECTO EDUCATIVO EN HÁBITOS Y VALORES



ALIMENTOS DE CALIDAD



SENSIBILIZACIÓN CON EL MEDIO AMBIENTE



ESPACIO INCLUSIVO



EQUIPO SERUNION

serunion educa 

Educamos en ámbito de alimentación saludable

www.serunion-educa.com
[@serunion_educa](https://www.instagram.com/serunion_educa) [@colechef_](https://www.instagram.com/colechef)



SERUNION EDUCA

Llevamos más de 30 años dedicados a la restauración escolar, con la ilusión de ver comer cada día a más niños y niñas.

Para Serunion Educa, **alimentación y educación van de la mano**. Trabajamos bajo un enfoque lúdico construyendo espacios educativos donde fomentar hábitos de convivencia y de vida saludables y convertirlos en actitudes de futuro.



Nuestros ejes

SALUD

Educación para la Salud: promoción de una alimentación variada y equilibrada, hábitos de higiene y la práctica de actividad física.

CON-VIVEN-CIA

Educación para la Convivencia: responsabilidad, cooperación, igualdad y respeto mutuo.

SOS-TENIBILIDAD

Educación para la Sostenibilidad: respeto al medio ambiente, reciclaje y aprovechamiento de los recursos.

NUESTRO PROYECTO EDUCATIVO

Alimentación, educación y disfrute

- **Proyecto PLANETA OK. Experiencias educativas a medida:** actividades, juegos y talleres en consonancia con los valores del centro.
- **Proyecto "La comida no se tira".** Reducción del desperdicio alimentario y cuidado del medio ambiente a través de divertidas acciones y retos.
- **Club Nutrifriends.** Recetas apetitosas y nutritivas y dinámicas asociadas con nuestros personajes.
- **Sumamos capacidades.** Recursos orientados a apaciguar situaciones difíciles ante crisis nerviosas u otro tipo de necesidades que presenta la diversidad del alumnado.
- **Igualando la diferencia.** Juegos y acciones encaminadas a conocer y concienciar acerca de las alergias e intolerancias.
- **Los viajes sostenibles de René.** Talleres y juegos para las más pequeñas de la mano de un personaje que nos ayuda a cuidar el planeta.
- **Juego activo e inclusivo.** Vida activa, deporte y actividad en equipo.



PLATOS COMO LOS DE CASA

La elaboración de nuestros menús



Alimentación de calidad, sana y segura. Materias primas de calidad con primeras marcas.

Menús confeccionados por nuestros dietistas, siguiendo la estrategia NAOS. Seguimos todas las normativas de seguridad alimentaria y controles requeridos. Poseemos la certificación ISO 9001.

Elaboramos **recetas apetitosas y nutritivas con sabores de la región**, platos que los pequeños conocen y disfrutan.

Celebramos **Jornadas Gastronómicas Regionales, Nacionales** y temáticas, llevando su esencia a la mesa.

Potenciamos la incorporación en los menús de:

- **Frutas y verduras de temporada**
- **Productos de proximidad**
- **Pan Integral**
- **Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)**
- **Productos Denominación de Origen de calidad**
- **Platos típicos y tradicionales**

