

BIENVENIDOS AL NUEVO CURSO



Colegio
Ntra. Sra. del Rosario
Fundación Educativa Francisco Coll
Paterna



Compartimos con vosotros un nuevo concepto de comedor escolar lleno de novedades y sorpresas.

Convertimos el comedor en una auténtica aula educativa
fomentando una alimentación saludable, segura y sostenible.

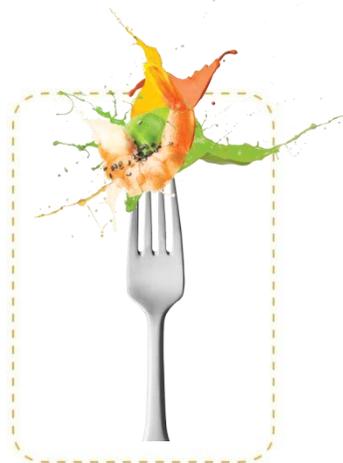
3 Nuestra receta SE BASA EN INGREDIENTES



Descubre
tu nuevo menú



Nos
comunicamos
contigo



Innovación
gastronómica



Colegio
Ntra. Sra. del Rosario
Fundación Educativa Francisco Coll
Palencia

Scolarest



01 DESCUBRE TU NUEVO MENÚ

Basándonos en la Dieta Mediterránea, elaboramos menús caseros y equilibrados con ingredientes de primera calidad.

Educamos el paladar y la curiosidad de los niños y las niñas a través de nuevos productos y tendencias gastronómicas.

Elaborado con **productos de temporada**



Con **recetas internacionales**



Con especias que ayudan a **reducir el uso de sal**



Con más variedad de **pescado** (Merluza, gallo San Pedro, boquerón, rape, calamar, abadejo, atún,....)



Cocinado **100% aceite de oliva** en todas las elaboraciones



Elaborado con **productos de proximidad**



Con nuevos cereales y **cereales integrales**

Un menú que

CRECE CON ELLOS



Colegio
Ntra. Sra. del Rosario
Fundación Educativa Francisco Coll
Peruano


Scolarest

02

NOS COMUNICAMOS CONTIGO

Cuidamos todos los detalles en la alimentación de nuestros comensales para ofrecerles una gastronomía saludable, segura y sostenible.

Menú escolar de mayo 2022. El menú está dividido en días de la semana con columnas para desayuno, almuerzo y merienda. Incluye una sección de 'MENÚ DE ALTERNATIVAS' con opciones como 'SIN LACTOSA', 'SIN GLUTEN', 'SIN ALERGENOS', 'SIN AZÚCAR', 'SIN SAL', 'SIN CAFEINA', 'SIN ALCOHOL', 'SIN CARNES', 'SIN PESCADO', 'SIN HUEVO', 'SIN SOJA', 'SIN LECHE', 'SIN CEREAL', 'SIN LEGUMINOSAS', 'SIN SEMILLAS', 'SIN NUTRIENTES', 'SIN VITAMINAS', 'SIN MINERALES', 'SIN FIBRA', 'SIN AZÚCAR', 'SIN SAL', 'SIN CAFEINA', 'SIN ALCOHOL', 'SIN CARNES', 'SIN PESCADO', 'SIN HUEVO', 'SIN SOJA', 'SIN LECHE', 'SIN CEREAL', 'SIN LEGUMINOSAS', 'SIN SEMILLAS', 'SIN NUTRIENTES', 'SIN VITAMINAS', 'SIN MINERALES', 'SIN FIBRA'. También hay logos de 'SIN AZÚCAR', 'SIN SAL', 'SIN CAFEINA', 'SIN ALCOHOL', 'SIN CARNES', 'SIN PESCADO', 'SIN HUEVO', 'SIN SOJA', 'SIN LECHE', 'SIN CEREAL', 'SIN LEGUMINOSAS', 'SIN SEMILLAS', 'SIN NUTRIENTES', 'SIN VITAMINAS', 'SIN MINERALES', 'SIN FIBRA'.

PLANIFICACIÓN Y DISEÑOS DE MENÚS

Tenemos un amplio repertorio de recetas que son la base para la planificación y diseño de cada menú. Constantemente **incorporamos nuevas recetas con atractivas presentaciones**. Cada menú está adaptado a la edad del comensal, tanto en la textura, como en cantidades y valor nutricional.



GUARDIANES DE LA SALUD

Nuestro proyecto pionero para velar por su seguridad. Cuidamos al comensal que precisa una alimentación alternativa. Seguimos estrictos procesos de calidad y seguridad para un correcto **control de las dietas especiales, alergias e intolerancias** durante todo el proceso: elaboración, cocinado, emplatado, servicio y degustación.



NEWSLETTER MENSUAL

Una **comunicación fluida y activa con las familias** es fundamental para conseguir un objetivo común: que vuestros hijos aprendan y disfruten comiendo de forma sana y responsable. Cada mes dispondréis del menú e información sobre las actividades que se realizan en el comedor.



Colegio
Ntra. Sra. del Rosario
Fundación Educativa Francisco Coll
Paterna

Scolarest



03 INNOVACIÓN GASTRONÓMICA

FISH REVOLUTION

Un proyecto que nace de la alianza entre Scolarest, Ángel León y Grupo nueva Pescanova.

Acercamos la **proteína marina** al comedor de una manera que el alumnado nunca había visto. Enseñamos a comer pescado de una forma atractiva creando así **hábitos de alimentación saludables** a través de recetas sorprendentes.

Descubre más sobre este proyecto aquí <https://fishrevolution.es/>



ACEITE DE OLIVA



Elaboramos nuestros menús, exclusivamente, **con aceite de oliva**.

Recetas sabrosas para hacer en familia <https://aprendeacomersano.org/>

HYDRATION STATIONS

Sabemos lo importante que es estar bien hidratados, por ello **instalamos puntos de hidratación de aguas de sabores**.



CÓMETE EL MUNDO

Disfrutamos de **experiencias gastronómicas viajando por el mundo** a golpe de cuchara, sin salir del comedor.



Colegio
Ntra. Sra. del Rosario
Fundación Educativa Francisco Coll
Palencia

Scolarest

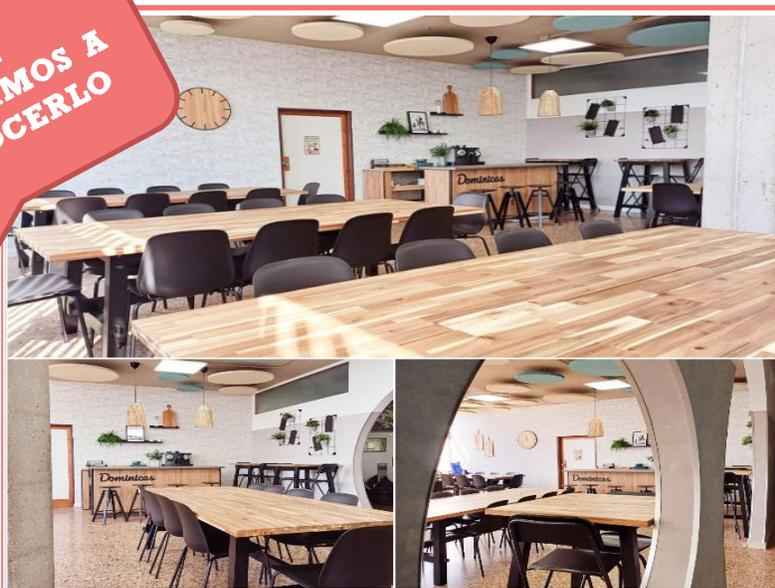


03 INNOVACIÓN GASTRONÓMICA

Descubre como hemos transformado tu comedor.

Hemos apostado por crear espacios polivalentes con elementos naturales y cálidos, ordenados y espaciosos.

TE
INVITAMOS A
CONOCERLO



Colegio
Ntra. Sra. del Rosario
Fundación Educativa Francisco Coll
Palencia

Scolarest





Colegio
Ntra. Sra. del Rosario

Fundación Educativa Francisco Coll
Paterna



Scolarest

Una experiencia única



scolarest_es



Scolarest España



Compass Group España