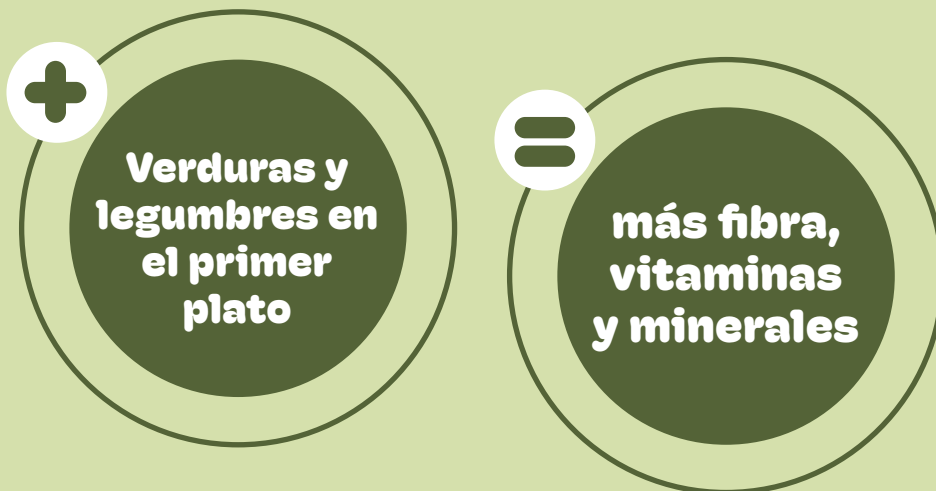


1.

Así se adapta tu comedor escolar al nuevo Real Decreto

las 8 claves para una alimentación más saludable y sostenible



¿Cómo lo haremos?



con presentaciones coloridas y sabores suaves para que les resulten más apetecibles

2.

Así se adapta tu comedor escolar al nuevo Real Decreto

las 8 claves para una alimentación más saludable y sostenible

Carne sí: de calidad y en su justa medida

¿Cómo lo haremos?

Soy fresca, magra y no procesada.

Cocinada al horno o a la plancha, ¡mucho mejor!

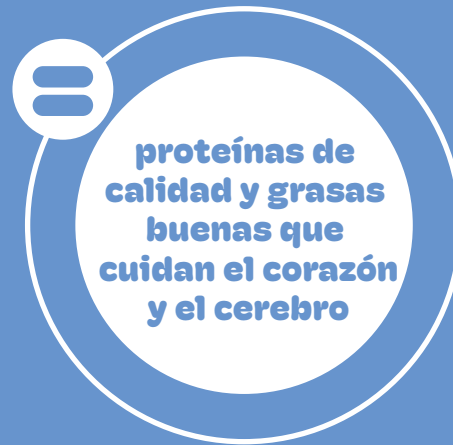


Priorizaremos las carnes blancas, como el pollo o el pavo, que son más saludables.

3.

Así se adapta tu comedor escolar al nuevo Real Decreto

las 8 claves para una alimentación más saludable y sostenible



¿Cómo lo haremos?

Con recetas divertidas y adaptadas a sus gustos, ¡aprenderán a disfrutarnos a poco a poco!



4. Así se adapta tu comedor escolar al nuevo Real Decreto

las 8 claves para una alimentación más saludable y sostenible



¿Cómo lo haremos?

Platos hechos como en casa, para educar el paladar desde pequeños

Evitaremos fritos y procesados



5.

Así se adapta tu comedor escolar al nuevo Real Decreto

las 8 claves para una alimentación más saludable y sostenible

Proteína vegetal también en el segundo plato

+

Legumbres,
cereales y
frutos
secos

=

Energía
completa

¿Cómo lo haremos?

¡SORPRESA,
mi base es
de lentejas!

Nuevos sabores,
color y variedad
para descubrir que
lo vegetal también
está delicioso.



6. Así se adapta tu comedor escolar al nuevo Real Decreto

las 8 claves para una alimentación más saludable y sostenible

Guarniciones vegetales llenas de color

Las verduras hacen el plato más saludable... ¡y mucho más divertido!

¿Cómo lo haremos?



Cada color aporta un beneficio distinto

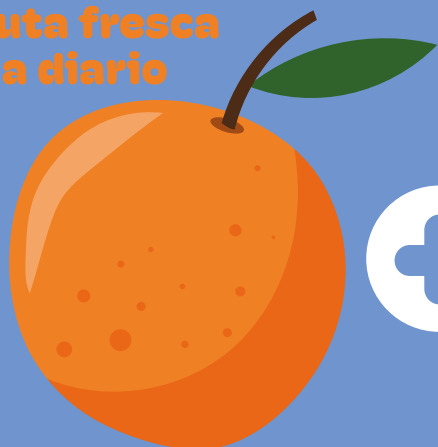
7. Así se adapta tu comedor escolar al nuevo Real Decreto

las 8 claves para una alimentación más saludable y sostenible



¿Cómo lo haremos?

Fruta fresca a diario



Yogures, de vez en cuando



Adiós a la bollería

Así aprenden a disfrutar del sabor real de los alimentos

8.

Así se adapta tu comedor escolar al nuevo Real Decreto

las 8 claves para una alimentación más saludable y sostenible

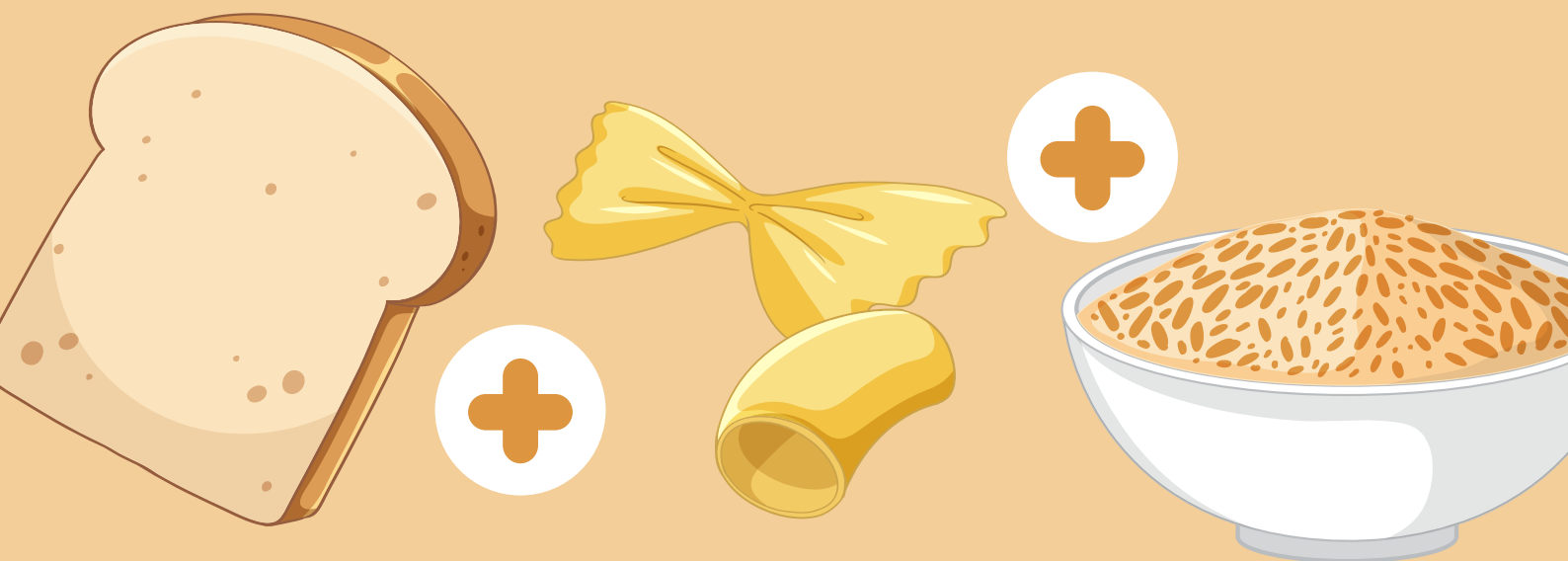
-

Harinas refinadas

+

Cereales integrales para crecer fuertes

¿Cómo lo haremos?



Pequeños cambios que marcan una gran diferencia