

Servicio comedor



Ausolan.



Quiénes somos

Ausolan.

Cerca de nuestro origen, cerca de nuestros clientes

Nacer en cooperación entre 17 mujeres en el año 1969 es algo que define a Ausolan desde nuestros inicios. Esa valentía se proyecta en nuestros 11.000 trabajadores, con una gran mayoría de mujeres, en los más de 2.100 clientes que confían en nosotros y sobre todo, en cada uno de los 260.000 menús con los que alimentamos nuestra esencia cada día.

Conoce
nuestra
historia en
este [vídeo](#)



Al.

Somos Ausolan

Ausolan es un grupo empresarial de capital 100% nacional líder en servicios de restauración y limpieza integral a colectividades. Con más de 50 años de historia, ha integrado diferentes proyectos locales, preservando la cercanía al cliente y el respeto a las costumbres de cada lugar.



17

Cocinas
Centrales

+2.100

Clientes

+11.000

Personas

+260.000

Menús diarios

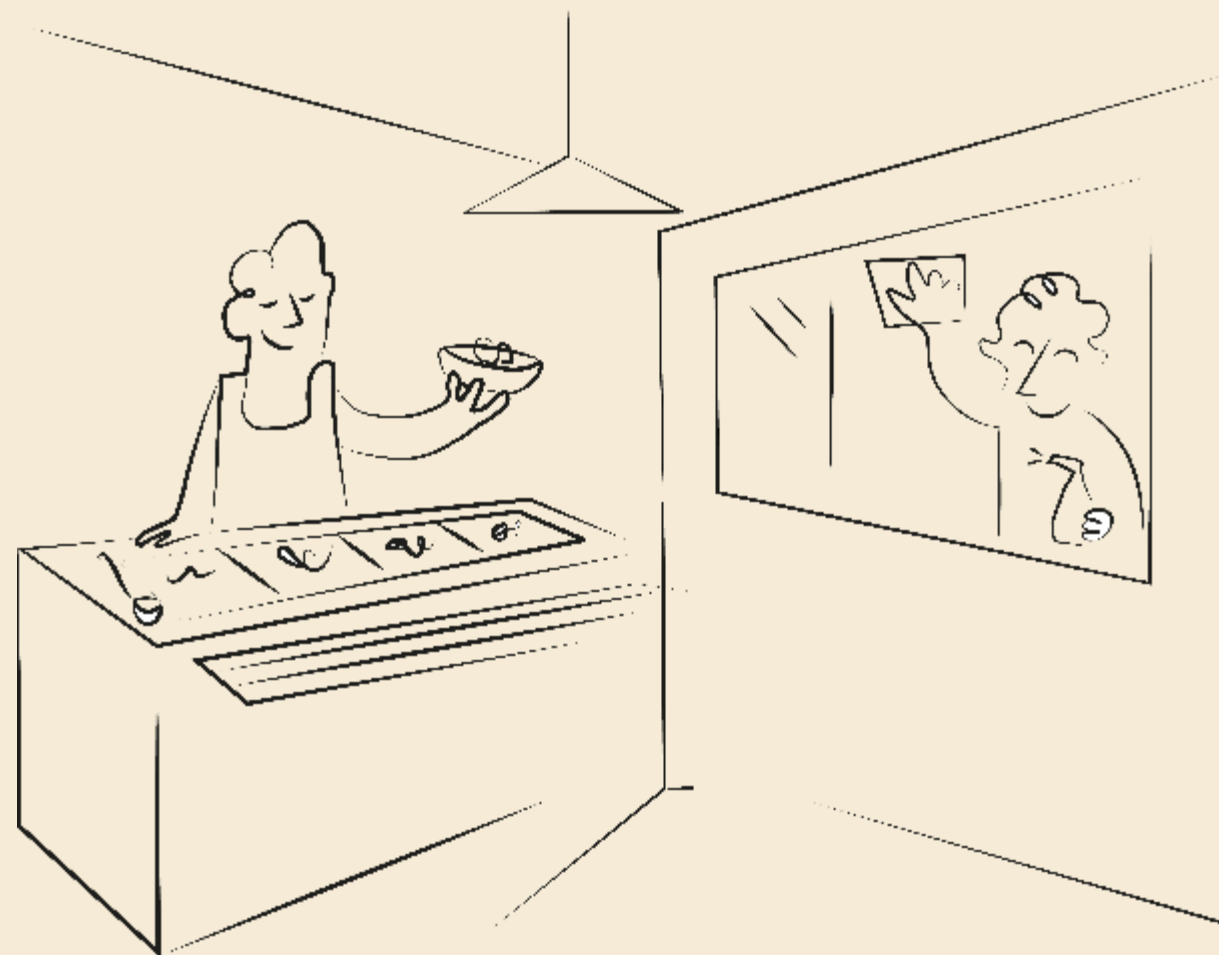
+239M€

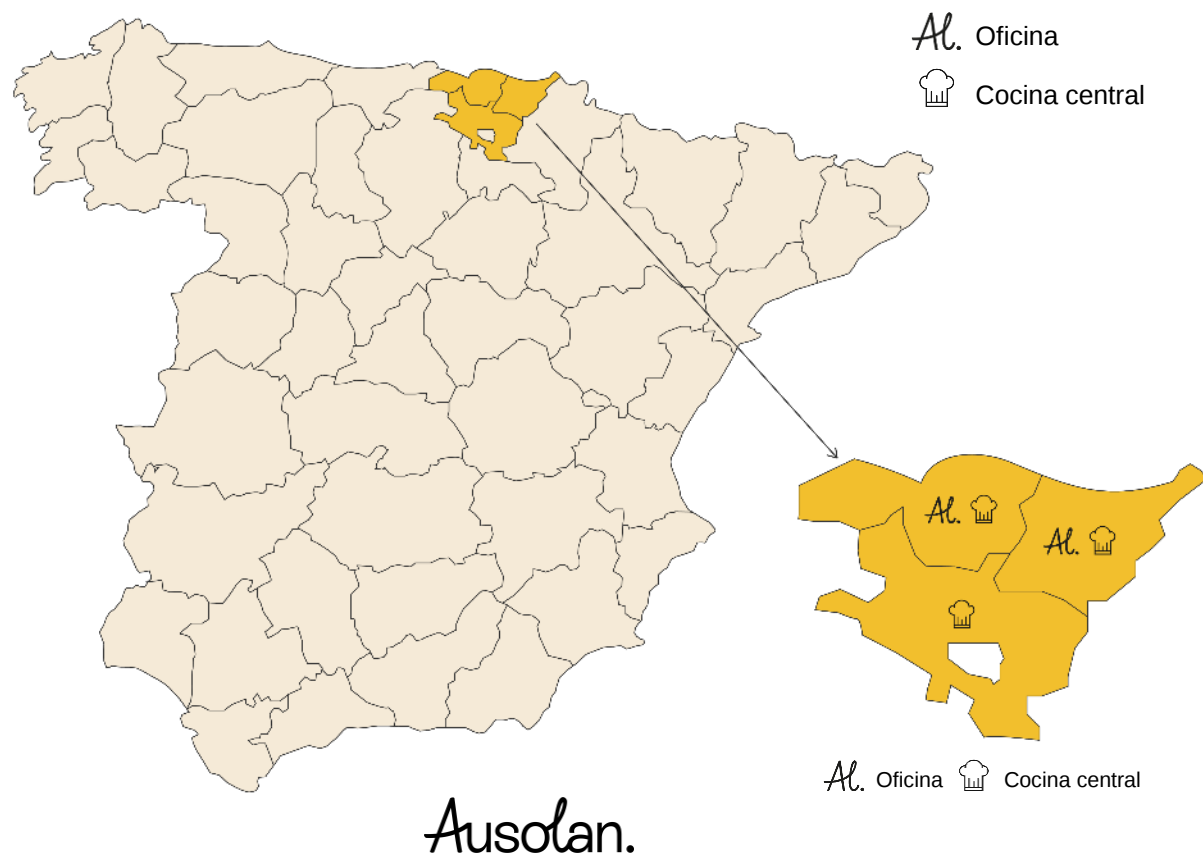
Facturación



Conoce más
sobre
nosotros en
este [vídeo](#)

Al.





Comunidad Autónoma Vasca



Álava | Cocina central

C/ Larragana, 12 - Pab. 1, 01013 Vitoria

Tel.: 945 251 766



Guipúzcoa | Cocina central y oficina

Avenida de Uribarri nº 35-37, 20500 Mondragón

Tel.: 943 794 611



Guipúzcoa | Cocina central y oficina

C/ Gaviria, 22-24 Polígono Industrial, 20300 Irún

Tel.: 943 633 086



Vizcaya | Cocina central y oficina

C/ Rivera de Axpe nº 38, 4895 Erandio

Tel.: 944 630 588

En Ausolan el compromiso es una forma de ser y hacer. Como sociedad cooperativa llevamos la responsabilidad social en nuestro ADN. Además de cumplir siempre con nuestra palabra, sentimos una responsabilidad por el planeta, por nuestros equipos y por la sociedad.

Con la sostenibilidad



- Compra verde
- Ecodiseño de envases
- Reducción del desperdicio alimentario
- Producción sostenible
- Movilidad sostenible
- Ecodiseño de producto y servicio
- Reutilización y valorización de residuos
- Medición y seguimiento para mejora

Con nuestro equipo



Con la sociedad



Al.

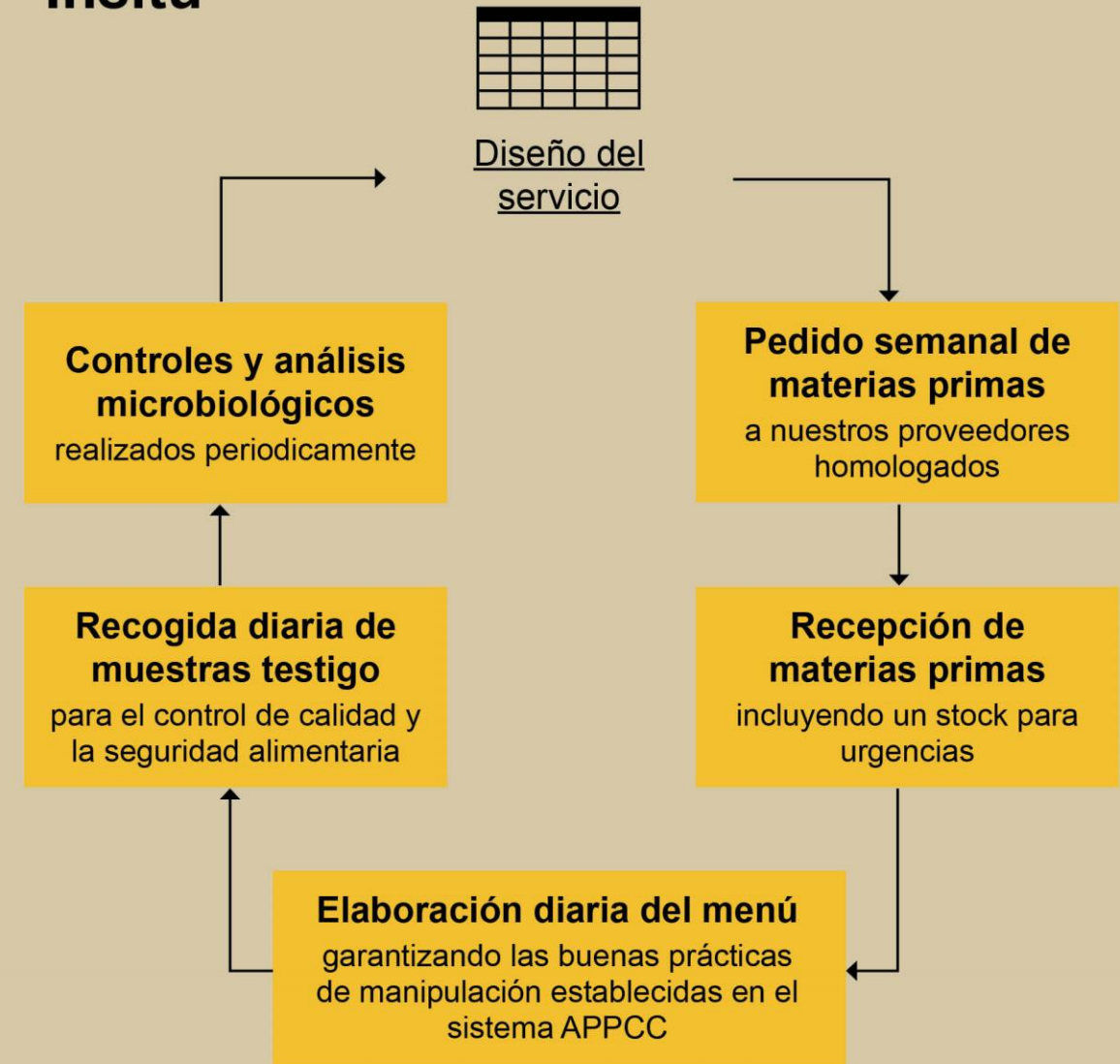
Descripción del servicio

En Ausolan tenemos la misión de proporcionaros una alimentación saludable, variada y equilibrada, a través de un menú adaptado a las necesidades nutricionales de cada etapa escolar. Para su elaboración utilizamos materias primas de primera calidad y atendiendo, siempre, a los principios de salud, seguridad y gestión ambiental marcados por los organismos competentes.

Todo ello para asegurar que vuestro comedor sea un espacio de educación integral, adaptado a vuestras necesidades.

Al.

Sistema Insitu



Propuesta gastronómica

Ausolan.

Propuesta gastronómica

Nuestros menús creados por un equipo multidisciplinar que incluye dietistas-nutricionistas, están destinados a asegurar que alimentamos experiencias saludables.

sano
seguro
sostenible



Comprometidos con
nuestros menús

5 eses, 10 compromisos

Al.

saludable

sabroso

- ① Fomentamos hábitos alimentarios saludables.
- ② Cocinamos como en casa.
- ③ Utilizamos ingredientes de primera calidad.
- ④ Exploramos nuevas recetas.
- ⑤ Potenciamos la proteína vegetal.
- ⑥ Desarrollamos jornadas gastronómicas.
- ⑦ Buscamos el equilibrio y aporte nutricional según la etapa de crecimiento.
- ⑧ Nos adaptamos al gusto culinario de la zona.
- ⑨ Respetamos la temporalidad de los alimentos.
- ⑩ Cuidamos al máximo las dietas especiales.



Criterios de elaboración

Composición y frecuencias

Nuestra política nutricional se apoya en las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y en las directrices del Documento Consenso, iniciativa del Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social de España, en el marco de la estrategia NAOS (Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad).

En nuestros primeros platos utilizamos hortalizas y verduras de proximidad y temporalidad y potenciamos el consumo de cereales integrales. Fomentamos el consumo de legumbre, tanto de primer como de segundo plato, como fuente importante de proteína de origen vegetal. Es por lo que apostamos por la disminución de la proteína de origen animal incluyendo menús alternativos con bajo nivel o incluso exentos de proteína animal.

En los segundos trabajamos siempre con carne fresca de proveedores locales, fomentando la carne blanca en Incluimos guarniciones en la mayoría de los segundos platos.

Al.

Primeros platos

1-2 días - Verdura
1-2 días - Legumbre
1 día - Pasta
1 día - Arroz
1 día - Patatas

Segundos platos

2-3 días - Cerdo, Pollo, Pavo
0-1 días - Ternera, Huevos, otro

Guarniciones

- Ensalada
- Verduras y hortalizas cocidas o crudas
- Patatas
- Salsas de elaboración casera (tomate, piperada, salsa verde, etc.)

Postres

3-4 días - Fruta
1-2 días - Lácteo
Ocasional - Postres caseros

Composición y frecuencias

- Acompañamos nuestros menús con pan integral
- Ajustamos la cantidad de sal yodada añadida a nuestras recetas a baremos saludables.
- La única bebida que acompaña a nuestros menús es el agua corriente del grifo.
- Tanto para aliñar como para guisos utilizamos siempre aceite de oliva.



Técnicas culinarias:

- La utilización de alimentos ultraprocesados y/o precocinados es de máximo 1 veces al mes.
- Fomentamos tecnologías culinarias sencillas como horno o vapor en detrimento de otras menos saludables como frituras, en cuyo caso se utiliza como máximo dos veces por semana.
- Todos nuestros menús cumplen con los criterios establecidos en la legislación vigente en materia de tamaño de raciones y frecuencias de consumo de los diferentes grupos de alimentos:
- Seguimos las directrices marcadas por el Documento de Consenso sobre la Alimentación en los Centros Educativos aprobado por el Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud el 21 de julio de 2010, en el marco de la estrategia NAOS, Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad.

Fichas de elaboración de nuestros productos

Disponemos de una gran variedad de **Fichas de Elaboración** con toda la información necesaria:

	Alérgenos	1
	Composición y gramaje	2
	Nutrientes	3
	Elaboración del plato	4

1

ESTA RECETA CONTIENE ESTOS ALÉRGENOS:



2

Menestra de verduras

Ingredientes	10 raciones
000000101 Menestra Verduras	1,25 Kg
000001248 Agua Caliente	1,1 l
000001272 Pechito	1,1 Kg
000001025 Jugo Verde	0,105 Kg
000000002 Aceite Oliva	0,1 l
000001290 Cebolla	0,1 Kg
000000001 Sal	0,02 Kg
000000040 Ajos	0,025 Kg

3

Información nutricional	1 ración
272g por ración	
Valor energético	2743,11 kJ / 655,62 kcal
Grasas	25,31 g
Grasas saturadas	4,01 g
Carbohidratos	90,0 g
Proteínas	8,97 g
Proteínas	20,43 g
Sal	3,42 g

4

Elaboración

- Añadir la morrinda, la patata, la cebolla, el ajo y la sal.
- Cortar de agua y freír a estofado.
- Cocinar la hora - 1 hora aprox. Controlar el agua.
- Cocer la menestra de verduras y la patata verde.
- Añadir la menestra de verdura y la patata verde cocida 15 minutos de freír a estofado la patata y menester para que se mezcla correctamente.
- Añadir el aceite.
- Control organoléptico.

Sugerencias de presentación

- Tratar la temperatura del producto, coger la muestra del plato y analizar en la línea consecuentemente.
- Para servir más cómodo, sacar con cuidado, con un cazo grande, la menestra a bolos o soperos.
- Servir la menestra con un cazo de servicio estándar. La ración son 100 gramos, siempre a cuanto se refiere el cazo estándar (cazo, 140 gramos).
- Servir en platos hordos.

Una primera de servicio de presentación y calidad en el momento de la comida, todo y con la calidad de cada cocina.



Ejemplo de nuestros menús

Ausolan presenta los menús trimestrales en centros educativos y familias en un formato digital, con toda la información del menú propuesto y valorado nutricionalmente.

El menú se podrá ver en nuestra plataforma y también se podrá colgar en la web de la escuela.

Se destacarán los días con menú especial y haciendo click en los diferentes iconos se podrá acceder a más información como: consejos nutricionales, Proyecto Educativo, conductas medioambientales responsables...



_____ Al.



Menús sin proteína animal

Numerosos estudios muestran que la dieta que siguen la mayoría de los españoles presenta demasiados alimentos de origen animal. Estos alimentos, aunque ricos en proteínas de alto valor biológico, suelen ser también altos en grasas y sobre todos saturadas y está probado la relación de este tipo de grasas con la obesidad y otras enfermedades

Además, desde el Departamento de Salud Pública nos han trasladado en reiteradas ocasiones la recomendación de incluir días con menús compuestos únicamente por proteína vegetal.

Por todo esto haremos nuestros menús aún más sanos y sostenibles incluyendo un día cardiosaludable, SIN PROTEÍNA ANIMAL.

Aportamos así nuestro grano de arena fomentando el consumo de alimentos con proteína vegetal, bajos en grasas saturadas y ricos en fibra y contribuimos a la sostenibilidad ya que estos menús generan menor huella de carbono que los menús compuestos por alimentos de origen animal.

Características de estos menús contempla alimentos de origen vegetal entre los que se encuentran las legumbres, hortalizas, vegetales y cereales. La combinación de estos alimentos, consiguen formar un plato que aporta formar proteínas de igual calidad a los de la carne, el huevo, el pescado o los lácteos.

Apostamos por lo que te hace bien

Nuestros menús van dirigidos a fomentar una dieta equilibrada. Trabajamos con productos de temporada, de proximidad y con alimentos libres de productos químicos.

Estas son las 10 claves de nuestras materias primas:



Respeto al bienestar animal



Impulsamos el consumo de fruta y verdura



Productos de proximidad



Promovemos el consumo de aves y carnes frescas



Pescados con proteína de alto valor biológico



Ácidos grasos Omega 3



Materias primas de temporada



Materias primas de cultivo ecológico



Productos integrales



Utilizamos aceite de oliva



Nuestros proveedores homologados

En Ausolan, la compra de productos alimenticios y de limpieza la realizamos a proveedores homologados según los procedimientos vigentes para la Homologación y Evaluación Continua de Proveedores de nuestro Sistema Integrado de Calidad y Medioambiente (SICMA).

Los criterios principales para la homologación de los mismos parten de las exigencias y requisitos de nuestros clientes, las garantías higiénico-sanitarias legales aplicables a los productos, seguimiento de la trazabilidad y la calidad de los productos que nos ofrecen.

Una vez homologados los proveedores, velamos por mantener los niveles de calidad de los productos, las frecuencias del reparto, así como el servicio acordado, a través de la evaluación continua, obteniendo el Índice de Calidad del Proveedor (ICP).

Además, nuestra capacidad de compra nos permite ofrecer unos precios competitivos.

Al.

Nuestro sistema de homologación



Proveedores locales

Incentivamos la economía local, generando riqueza en la comunidad, ayudando a mantener el empleo y el consumo en nuestro entorno más cercano

Estos son nuestros principales proveedores:

artepan



90%

Materias primas de
proveedores locales



Al.

Gestión de la calidad

Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)

Es un sistema eficaz para evitar los riesgos sanitarios que, incluye medidas preventivas y acciones de control en distintos puntos de todo el proceso, desde el almacén hasta el servicio de los menús en vuestro centro.

El sistema APPCC debe estar ajustado al tamaño y a la actividad que desarrollemos en vuestro centro. Es esencial aplicarlo con la suficiente flexibilidad que nos permita lograr una proporcionalidad de las medidas de control.

La aplicación de APPCC se considera a nivel internacional como un método de gran eficacia para garantizar la seguridad de los alimentos y su aplicación es un requisito legal desde los años 90

Al.

Principios del APPCC



En Ausolan somos pioneros en la elaboración de dietas especiales, por lo que somos perfectamente conocedores/as de la complejidad que entrañan y de la importancia que tiene su correcta gestión.

Contamos con un protocolo de gestión de dietas especiales donde se recogen las pautas de trabajo a lo largo de todo el proceso.

Estos menús serán lo más similares posible a los del resto de los comensales. El comedor escolar debe de ser un espacio inclusivo, tanto en lo referente al menú, como al espacio físico en el que lo consumen.



En valor de la calidad en la gestión



Proyecto Educativo

Presentación del Proyecto Educativo

Nuestro Proyecto Educativo se fundamenta en la estrecha relación con la escuela, dando continuidad y coherencia al proyecto curricular del centro, cumplimentándolo con la gestión pedagógica en el tiempo del comedor y con las actividades propuestas de ocio dirigido.

Se trata de un proyecto vivo, que integra las experiencias, adaptable a los tiempos y necesidades, comprometido con el medioambiente y la responsabilidad social y enriquecedor para las necesidades evolutivas de los niños y niñas.



Al.

Nuestro Proyecto Educativo se desarrolla en base a estas tres áreas:

1

Educación para la salud:



Potenciamos un estilo de vida saludable en corresponsabilidad para con el medio ambiente, combinando dieta y ejercicio físico.

2

Educación para el ocio y tiempo libre:



Dotamos de herramientas para la optimización del tiempo libre convirtiéndolo en ocio de calidad. Trabajando la colaboración y la inclusión.

3

Educación para la convivencia



Propiciamos espacios de convivencia desde los que educar en valores; sociales y culturales. Generando un clima de respeto, Seguridad y confianza.

Nuestro eje principal es la SOSTENIBILIDAD, trabajamos los Objetivos de Desarrollo Sostenible a través de nuestras programaciones mensuales, diferenciadas y adaptadas a estos tres grupos de edad:

- Infantil (3-5 años)
- Primaria (6-8 años)
- Primaria (9-12 años)



Nuestras actividades diarias se basan en estos 5 bloques:

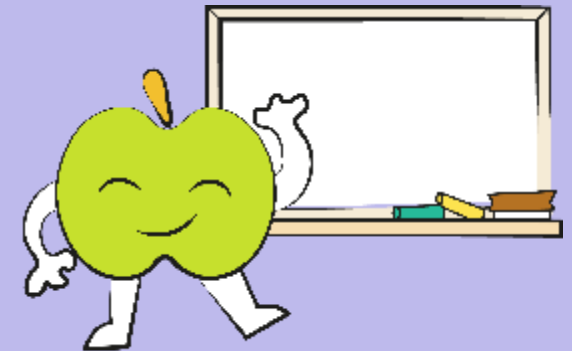
- Manualidades
- Animación lectora
- Psicomotricidad
- Juegos de ingenio
- Cinefórum

Presentamos las actividades del Proyecto Educativo en forma de dossier mensual, con un cronograma explicativo y fichas diarias individualizadas, donde explicamos la fundamentación y el desarrollo de la actividad, así como los objetivos y los materiales requeridos.

En Ausolan estamos enfocados en el cuidado del medio ambiente y proponemos actividades que requieran de material reutilizable. Igualmente, nos hacemos cargo del material necesario para el desarrollo del proyecto.



Cada curso trabajamos una temática diferente desde la que educar en valores, emociones y alimentación.



Mapa general de proyectos con sus campañas principales

Proyecto 1 COMER CON CIENCIA Y CONCIENCIA - *ELKARTEJAN*

Hábitos Saludables y Responsables.
Hábitos de Autonomía.
Adquisición de conocimientos en torno
a una nutrición saludable



CAMPAÑA SUKALDEAN SORTZAILE

Un concurso culinario con el Basque
Culinary Center

CAMPAÑA LOS VEGETALES EN SINTONÍA CON LAS EMOCIONES

Las propiedades de las verduras sus
colores y sus beneficios emocionales

Proyecto 2 CUIDA LA COMIDA *ZAINDU JANARIA*

Comedores Sostenibles
Plan Anual para disminuir el Sobrante
Alimentario -Stop Hambre
Diversidad Alimentaria



CAMPAÑA ELIKABIZIA El Súper de Ausolan

CAMPAÑA SASOIAN SASOI – DE TEMPORADA Con los productos de temporada

TALLER BASERRITARTEAN Conociendo la vida en los caseríos

Proyecto 3 EL PAN Y MÁS *OGIA BAINO GEHIAGO*

Comedores Sostenibles
Plan Anual para disminuir el
Sobrante del pan con los peques
La importancia de los cereales.



CAMPAÑA ELIKABIZIA Las 4 "R" y el pan

CAMPAÑA SOY MÁS QUE UN CEREAL Con las manos en la masa

Proyecto 4 SOÑANDO PATIOS *AMESTUZ*

Patios Colaborativos e Inclusivos.
La actividad física para estar sanos
Promoción de deportes minoritarios
Hábitos de Relación Social



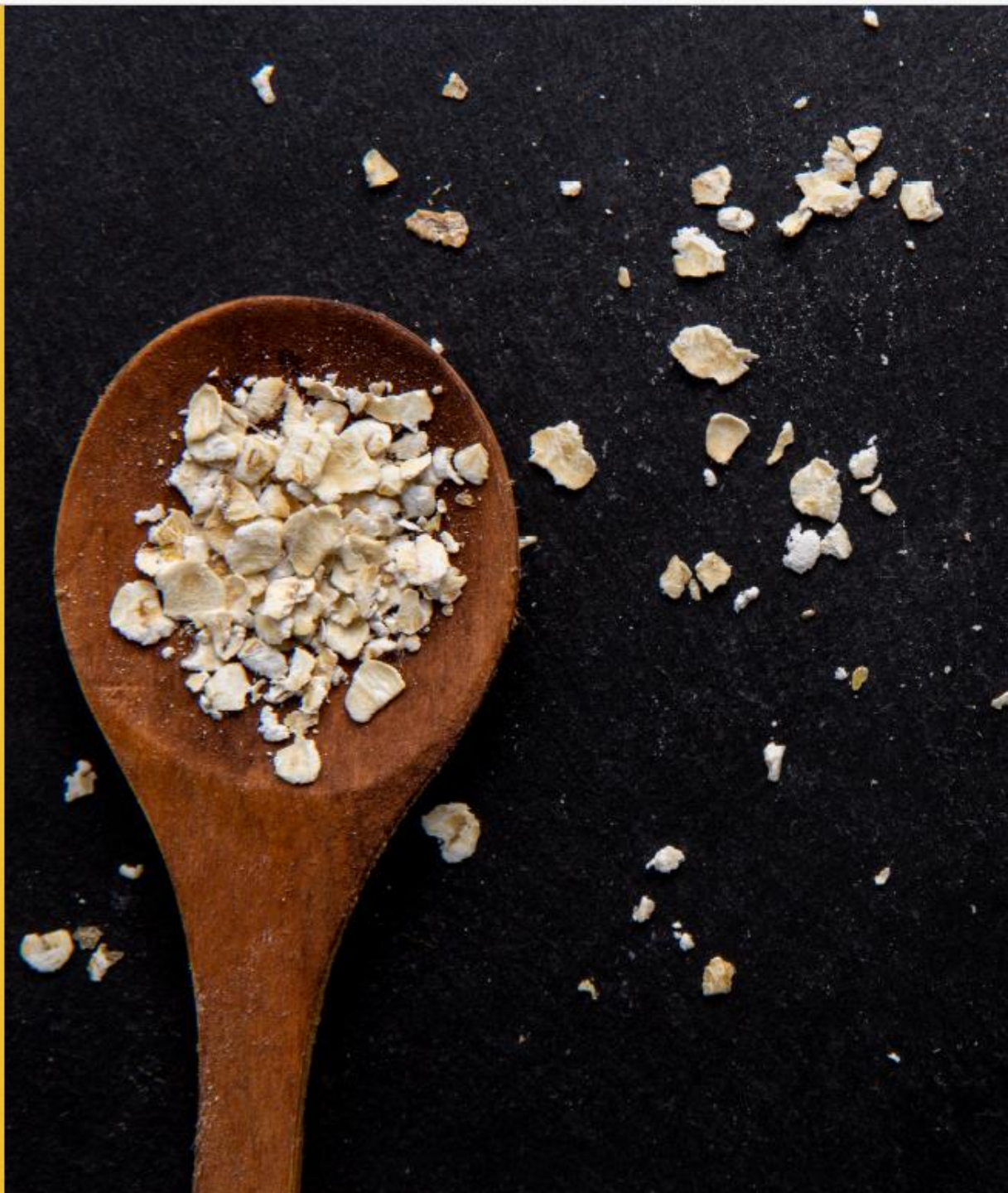
CAMPAÑA ACTÍVATE Creando referentes femeninos en el deporte Deportes tradicionales en el patio Descubriendo juegos colaborativos

Massana Impulsa

Campaña Sasoian Sasoi

La avena

Jata Al.



Equipo humano

La gestora es la piedra angular de nuestros servicios

Nekane Remón, gestora del centro, es la interlocutora y la persona encargada de coordinar:

- El personal de Ausolan en vuestro centro educativo.
- Los departamentos centrales de Ausolan.

Nekane cuenta con 10 años de experiencia en la gestión de comedores colectivos. Es diplomada en nutrición humana y dietética.

La gestora realiza visitas semanales al centro.



Plan de formación continua

Entendemos que la formación es clave para que Ausolan pueda alcanzar su propósito, y por eso nos esforzamos en ofrecer un amplio abanico de cursos que incluyen diversas áreas.

Nuestro modelo de formación utiliza las últimas técnicas y tecnologías. La dispersión geográfica que caracteriza nuestro sector no puede ser un obstáculo para garantizar la correcta preparación de nuestras personas. Por ese disponemos de un Campus Virtual. De esta manera conseguimos llegar a todos los rincones de Ausolan impartiendo más de 12.000 cursos y 77.000 horas de formación al año.

Clasificamos nuestra oferta formativa en tres apartados:



1

Conocimientos técnicos

Formación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos

El objetivo es concienciar a quienes manipulan y transforman los alimentos sobre los peligros que conlleva la contaminación de estos y darles las pautas para realizar una manipulación adecuada. Para el personal de los comedores escolares, el curso se completará con el conocimiento de alergias e intolerancias y la gestión de alérgenos.

Primeros Auxilios Pediátricos

Esta formación busca que los participantes conozcan las maniobras básicas de primeros auxilios y pone especial énfasis en la maniobra de atragantamiento.

Medio Ambiente

En este curso informamos a los participantes del plan medioambiental de la empresa, poniendo especial atención a la gestión de los residuos en el comedor.

Seguridad y Salud en el Trabajo

El objetivo es el de dar a conocer a los participantes los riesgos para la salud de su puesto de trabajo y las estrategias para prevenirlos.

Al.

2

Conocimientos pedagógicos

Itinerario Formativo AUSOLAN

Consideramos que el tiempo de comedor tiene una gran importancia educativa y trabajamos para que las personas que acompañan a los niños y niñas durante ese tiempo estén preparadas para atender sus necesidades. Hemos diseñado un itinerario formativo que se compone de seis etapas:

1. **Psicología Evolutiva.** Explicamos las diferentes etapas de crecimiento personal por las que pasan los niños y las niñas y las características propias de cada una de ellas.
2. **Atención a la diversidad.** Presentamos algunas pistas para pasar de la integración a la inclusión.
3. **Educación Emocional.** Nos acercamos al mundo emocional para tener un mayor autoconocimiento y desde él, poder trabajar mejor con la infancia y la juventud.
4. **Coeducación.** Analizamos nuestras propias prácticas como educadores desde la perspectiva coeducadora.
5. **Resolución de Conflictos.** Explicamos las estrategias para afrontar los conflictos en el entorno educativo.

6. **Juego como Recurso Educativo.** Presentamos el juego como recurso pedagógico a varios niveles: Desarrollo psicomotor, promoción de sentimientos, socialización, comunicación, integración...

3

Liderazgo Ausolan**Autoliderazgo**

Hemos desarrollado nuestro propio modelo de liderazgo articulado en torno al autoliderazgo, la actitud protagonista, la comunicación asertiva, la gestión de las emociones y el trabajo en equipo.

Liderazgo

Para aquellas personas que gestionan equipos disponemos de un taller específico en el que les proporcionamos herramientas para esta difícil tarea. Partimos del autoconocimiento como puerta de entrada para poder entender al otro y comprender sus necesidades. En nuestro modelo, la jefa deja de serlo para pasar a ser una facilitadora del desarrollo de sus colaboradoras.

Al.

07. Comunicación con las familias

Menú interactivo

Ofrecemos la posibilidad de incluir un diseño digital interactivo y personalizado para visualizar los menús basales en formato mensual. Se podrá acceder a través de una URL y también estará accesible a través de nuestra web Portalan.

Indicamos los días con menús especiales y/o materias primas destacadas (productos ecológicos, KM 0, pesca sostenible...) y toda la información sobre los valores nutricionales de cada día.

Además, podemos acceder a diferentes apartados del servicio del comedor como por ejemplo el Proyecto Educativo o las recomendaciones nutricionales.

Este menú también se puede descargar en formato PDF.



Abril
2024

Ausolan.

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
1 Festivo	2 Festivo	3 Festivo	4 Festivo	5 Festivo
8 Lentijas a la castellana d.o. Cinquetas Ensalada cuatro estaciones Fruta Pan Kcal: 856 h.c. 117 lp. 34 p. 29	9 Puré de verduras ecológico Filete de ternera empanado Verduras Fruta Pan Kcal: 877 h.c. 82 lp. 25 p. 35	10 Alubias blancas Magro de pollo asado Tortilla fresca Acelga Pan integral Kcal: 670 h.c. 85 lp. 21 p. 41	11 Macarrones ecológicos con tomate Huevos gratinados Patata Fruta Pan Kcal: 901 h.c. 115 lp. 37 p. 31	12 Patatas guisadas con ternera Alor con tomate Fruta Pan Kcal: 844 h.c. 91 lp. 31 p. 46
15 Ensalada primavera Filete de ternera empanado Verduras ecológicas Fruta Pan Kcal: 765 h.c. 94 lp. 29 p. 37	16 Alubias pintas Filete de pollo empanado Ensalada cuatro estaciones Fruta Pan Kcal: 788 h.c. 92 lp. 27 p. 49	17 Pechito vegetal eco Tortilla de patatas y atún Tomate fresco Fruta Pan integral Kcal: 824 h.c. 122 lp. 28 p. 24	18 Puré de calabacita Macarrones con tomate Fruta Pan Kcal: 794 h.c. 132 lp. 22 p. 30	19 Garbanos Filete de merluza al horno Ensalada de patata ecológica Yogur Pan Kcal: 877 h.c. 95 lp. 32 p. 42
22 Lentijas a la castellana d.o. Bacalao al ajonjolí Fruta Pan Kcal: 671 h.c. 94 lp. 16 p. 42	23 Patatas a la riojana Filete de pollo empanado Ensalada cuatro estaciones Vasito de helado Pan Kcal: 800 h.c. 87 lp. 32 p. 47	24 Puré de verduras ecológico Guisado de ternera Verduras ecológicas Fruta Pan integral Kcal: 589 h.c. 74 lp. 16 p. 40	25 Arroz con tomate Merluza fresca horno con patatas peridiana Fruta Pan Kcal: 767 h.c. 106 lp. 20 p. 29	26 Sopa de ave y coque con fideo eco Tortilla de jamón cocido y patatas Tomate fresco Fruta Pan Kcal: 682 h.c. 85 lp. 26 p. 32
29 Puré de coliflor Zanahoria de ternera con perejil Fruta Pan Kcal: 665 h.c. 72 lp. 24 p. 43	30 Espárragos con tomate Tortilla de patatas y queso Ensalada cuatro estaciones Fruta Pan Kcal: 852 h.c. 118 lp. 31 p. 32			

Proyecto Educativo

Massana Impulsa

Recomendaciones nutricionales

Iconografía

Juntos en tu día a día

Ausolan.

Nuestra iconografía

Menú especial

Integral

Pan integral

Euskal baserri

Pescado fresco

Plato nuevo

Biotar animal

Pesca sostenible

Ecológico

Km0

Euskal label

Elaboración casera

Menú sostenible

ausolan.com

Nuestros menús son Seguros, Sanos, Saludables, Sostenibles y... Sabrosos

Nuestros menús van dirigidos a fomentar una dieta equilibrada, introduciendo al máximo productos de temporada, proximidad y alimentos libres de productos químicos. Priorizamos las elaboraciones caseras y tradicionales y formas de cocinado sencillas, variadas y atendiendo a las costumbres culinarias de la zona. Un menú basado en las directrices y recomendaciones nutricionales de la estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (NAOS).

Con un cuidado y exigente proceso de homologación de nuestras materias primas en las que hemos reforzado productos de proximidad como son nuestros yogures, huevos y patatas de "KM0" o la inserción semanal de pan integral en nuestros menús. La versión mayoritariamente es de km 0. El menú sostenible consta de dos primeros platos sin proteína animal para reducir el consumo de carne y priorizar los alimentos de origen vegetal, de proximidad y de temporada, ayudando a la sostenibilidad del planeta.

Los datos ofrecidos a través de la valoración nutricional son orientativos y basados en fuentes bibliográficas, tomando como referencia un grupo de edad de 12 años. El menú escolar deberá aportar en torno al 30-35% del total de las necesidades de energía. La Cantidad Diaria Orientativa de Energía para un grupo de edad de 12 años se estima en torno a 2.500 Kcal. Las necesidades nutricionales de cada individuo pueden ser superiores o inferiores basadas en su sexo, edad, nivel de actividad física y otros factores.

Al.

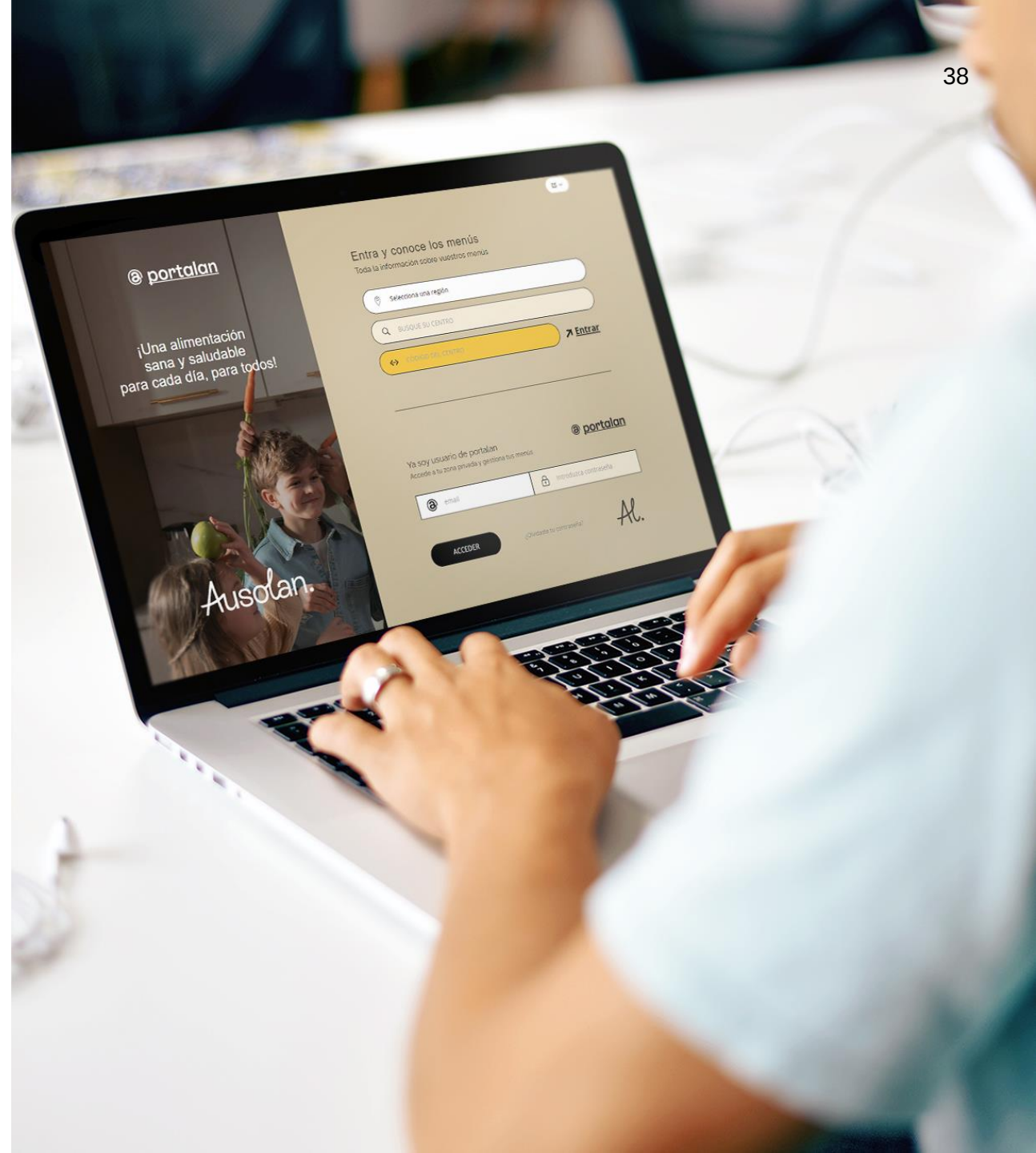
Portalan

Ponemos a disposición de los usuarios del servicio de comedor, de las familias y de los equipos directivos, un portal (página web) donde consultar los menús:

<https://menuak.ausolan.com/>

@ portalan

Al.



¡Muchas gracias!

Eskerrik asko!

Ausolan.