

JUEVES 10

JUEVES 10/ DIJOURS 10

624,6Kcal - Prot:19,6g - Lip:24,0g - HC:81,1g
 Lechuga, tomate, maíz e ingrediente del chef
 Encisam, tomaca, dacsa e ingrediente del xef
 Alubias ECO estofadas
 Fesols ECO estofades
 Tortilla de espinacas con queso fresco
 Truita de espinagues amb formatge fresc
 Fruta ECO-Fruita ECO
 Pan blanco-Pa blanc

EXTRA: Medio vaso de zumo de naranja al final de la comida



SATISFACCIÓN GLOBAL



- Judía blanca ecológica de pequeño calibre, bien cocida. Sofrito rico en verduras, que se tritura y da consistencia. Sabor neutro, rico.
- Tortilla espinacas para infantil se cocina al horno, para primaria en sartén. Muy buena.
- Uso moderado de la sal.
- Aliño de la ensalada escasísimo.
- Pan blanco riquísimo, 1 ó 2 rebanadas.
- Agua excepcional, temperatura fresca.
- Pera ecológica (conferencia), pequeña-medianita. Consistencia firme pero no verde. Pude comerla con piel. Buen sabor.

LUNES 14

LUNES 14/ DILLUNS 14

618,8Kcal - Prot:25,5g - Lip:25,9g - HC:68,2g
 Lechuga, tomate, maíz e ingrediente del chef
 Encisam, tomaca, dacsa e ingrediente del xef
 Pasta al pesto
 Pasta al pesto
 Merluza en salsa verde
 Lluç en salsa verda
 Yogurt-logurt/Pan blanco-Pa blanc

Cambio de yogur por banana no notificado



SATISFACCIÓN GLOBAL



- Gran mejora de la ensalada: presencia equilibrada de distintos ingredientes (lechuga, tomate, maíz, zanahoria rayada) y bien aliñada.
- Pasta muy buen punto de cocción. Salsa rica y suave de ajo. Temperatura templada.
- Pescado jugoso, buena textura y sabor. Tamaño de ración bien. Guisantes acompañamiento pocos y muy buenos.
- Banana medianita, muy buena.

JUEVES 24

JUEVES 24/ DIJOURS 24

602,8Kcal - Prot:24,0g - Lip:27,5g - HC:60,7g
 Lechuga, tomate, maíz e ingrediente del chef
 Encisam, tomaca, dacsa e ingrediente del xef
 CREMA OLLA CHURRA
 Albóndigas a la jardinera
 Mandonguilles a la jardinera
 Fruta de temporada-Fruita de temporada/Pan blanco-Pa blanc

Cambio de albóndigas por tortilla notificado



SATISFACCIÓN GLOBAL



- Plato principal muy sabroso y textura suave. Sabor a guiso tradicional. Los trozos de carne de ternera para primaria tiernísima, en infantil la carne se ha triturado con el resto de ingredientes.
- Tortilla de verduras muy buena (zanahoria, calabacín, cebolla, hierbas provenzales).
- Queso fresco suave pero con sabor.
- Manzana pequeña-medianita, bien como postre. Madura y crujiente, estaba buena.

Y ESTE MES ADEMÁS.....

- La higiene de las manos se realiza correctamente antes de comer con l@s monitor@s.
- El tiempo destinado a comer es correcto. Disponen de tiempo suficiente para masticar y charlar.
- El ambiente es, en general, de convivencia y respeto entre los compañer@s y con l@s monitor@s.
- El nivel de ruido no es muy elevado.
- La limpieza de las instalaciones y mobiliario es adecuada.
- El entorno es físicamente agradable.



INFANTIL + 1º

EL COMPROMISO DE COCINA Y DE MONITOR@S CON.....



Antes de Navidad SERUNION invirtió en refrescar las instalaciones del comedor, pintura y decoración.

HABITOS DE HIGIENE Y AMBIENTE ORGANIZACION

Tod@s l@s niñ@s (480-500) comen en 2 turnos. En cocina respetan igualmente los 2 turnos de preparación:

- Los alimentos se cocinan para cada turno con 15 minutos de antelación.
- Se mantienen en mesas calientes, y durante el servicio en bandejas al baño maría.



- Hay un monitor asignado por clase.
- En infantil y 1º de primaria l@s niñ@s son servidos en las mesas por l@s monitor@s.
- En primaria l@s niñ@s pasan por la zona de servicio con la bandeja para que les sirva el personal de cocina. Ya en la mesa l@s monitor@s sirven agua, pan y postre a cada clase. También recogen y limpian después de cada turno.