

La elaboración de los menús

Llevamos a la mesa de los más pequeños una **cocina tradicional, mediterránea, saludable y equilibrada**; adecuada a cada etapa de crecimiento.

Garantizamos la elaboración y presentación de los menús siguiendo todas las normativas de seguridad alimentaria y controles requeridos, que se realizan a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde el origen hasta el servicio.



¡Gracias por confiar en nosotros!



360° en el mundo de la alimentación infantil

Serunion Educa

Es la división especializada en restauración infantil de Serunion. Con una experiencia de más de 30 años dedicados al sector, y con la ilusión de ver comer cada día a más de 250.000 niños y niñas, seguimos teniendo la ambición de trabajar diariamente para ser cada vez un poco mejores.

Para Serunion Educa, alimentación y educación van de la mano. Bajo un enfoque lúdico, trabajamos para que el tiempo del comedor sea un espacio educativo donde fomentar los hábitos de vida y de alimentación saludables y convertirlos en actitudes de futuro.



Nuestro proyecto educativo se fundamenta en dos pilares básicos:

- » **Alimentación de calidad, sana y equilibrada.**
Utilizamos las mejores materias primas, primeras marcas y proveedores de proximidad para garantizar la calidad de nuestros menús.
- » **Hábitos alimentarios y de educación.**
Somos corresponsables de la educación y del fomento de buenos hábitos entre los más pequeños, incidiendo en:
 - **Educación para la salud:** buenos hábitos nutricionales y de vida activa.
 - **Educación para la convivencia:** responsabilidad, cooperación, igualdad y respeto mutuo.
 - **Educación para la sostenibilidad:** respeto al medio ambiente, reciclaje y aprovechamiento de los recursos.

Actividades, jornadas, talleres y juegos:

- » **Jornadas gastronómicas:** especiales para conocer la riqueza de nuestro país, nuestra región y otras culturas. Semanas temáticas de alimentos como la semana de la fruta tropical.
- » **Talleres saludables:** sobre frutas y verduras y huerto urbano.
- » **Talleres para fomentar los buenos hábitos:** gestión del ruido, la mesa restaurante, higiene y lavado de las manos.
- » **Juegos de patio:** desarrollan la actividad física, la sociabilidad y el trabajo en equipo.
- » **Prevención de la anorexia y la bulimia.** Programa de inclusión social **STOP BULLING**.