



COMEDORES ESCOLARES
Julio Tundidor Molina S.L.

+8
més bé
ASSESSORIA DE DIETÈTICA I NUTRICIÓ

NOVEDADES PARA EL PRESENTE CURSO EN LA PLANIFICACIÓN DE MENÚS

Estimados Padres y Madres:

Desde nuestro nacimiento como empresa dedicada a la gestión de comedores escolares, en el año 1986, siempre hemos apostado por tratar de ofrecer la máxima calidad en todos los aspectos a los escolares usuarios. Evidentemente uno de los pilares básicos de nuestro servicio es la planificación de los menús, tratando siempre de buscar un equilibrio entre los gustos de los comensales y sus necesidades dietético-nutricionales. Por esta razón, desde nuestros inicios hemos buscado siempre el asesoramiento de especialistas en dietética y nutrición a la hora de planificar nuestros menús.

Al principio, el Servei de Salut Escolar del Consell Insular de Mallorca nos revisaba mes a mes los menús. Con los años, y al comprobar ya que las modificaciones sugeridas eran mínimas, pasamos a encargar informes anuales acerca de nuestros menús a los más prestigiosos dietistas de las islas, incorporando sus sugerencias para el curso siguiente.

A partir de este curso, hemos decidido dar un paso más allá, y contratar a la empresa "Més Bé" para que asuma mes a mes una serie de tareas como la supervisión mensual de los plannigs de menús, la elaboración de las dietas **especiales** necesarias por cuestiones de salud o de creencias, y durante el mes de Octubre, incluso la elaboración de unas sugerencias **generales** para cenas, que verán en nuestra circular mensual con la previsión de menús para el mes siguiente.

La sugerencia de cenas, en principio, la haremos solo durante el mes de Octubre. Desde el IMEB del Ayuntamiento de Calvià se complementarán estos menús a partir del mes de noviembre con una propuesta de cena y menú de fin de semana, así como con toda una serie de actividades de las que os irán informando a lo largo del curso escolar.

En cuanto a los criterios utilizados para la elaboración de los menús, vamos mas allá de ofrecer menús variados y equilibrados. Con el diseño de los menús garantizamos que estén presentes todos los grupos de alimentos para asegurar el aporte de al menos el 40% de las cantidades diarias recomendadas de los principales nutrientes. Además, pretendemos que sea una herramienta educativa para estructurar hábitos alimentarios saludables en nuestros niños.

Evidentemente algunos aspectos como la introducción de pastas integrales o el aumento de la **frecuencia** de verduras y pescados, tememos que tendrán una acogida poco entusiasta inicialmente por parte de los comensales, y generará un plus de trabajo en los monitores de comedor. Pero estamos seguros de que con vuestro apoyo y colaboración, la aceptación de estos nuevos platos será un hecho en breve.

Con la certeza de que esta nueva iniciativa será de vuestro agrado, quedamos a vuestra disposición para cualquier información adicional.