



MENJADORS ESCOLARS
Julio Tundidor Molina S.L.

+8
més bé
ASSESSORIA DE DIETÈTICA I NUTRICIÓ

NOVETATS PEL PRESENT CURS EN LA PLANIFICACIÓ DELS MENÚS

Estimats Pares i Mares:

Des de el nostre naixement com empresa dedicada a la gestió de menjadors escolars, a l'any 1986, sempre hem apostat per tractar d'oferir la màxima qualitat en tots els aspectes als escolars usuaris. Evidentment un dels pilars bàsics del nostre servei és la planificació dels menús, tractant sempre de cercar un equilibri entre els gustos dels comensals i les seves necessitats dietètiques-nutricionals. Per aquesta raó, des de els nostres inicis hem cercat sempre l'assessorament d'especialistes en dietètica i nutrició a l'hora de planificar els nostres menús.

Al principi, el Servei de Salut Escolar del Consell insular de Mallorca ens revisava mes a mes els menús. Amb els anys, i comprovant que les modificacions suggerides eren mínimes, passarem a encarregar informes anuals sobre els nostres menús als més prestigiosos dietistes de les illes, incorporant les seves suggerències pel curs següent.

A partir d'aquest curs, hem decidit fer una passa més enllà, i contractar a l'empresa "Més Bé" per assumir mes a mes una sèrie de tasques com la supervisió mensual dels plannigs de menús, l'elaboració de les dietes **especials** necessàries per qüestions de salut o de creences, i durant el mes d'Octubre, fins i tot l'elaboració d'unes suggerències **generals** per a sopars, que veuran a la nostra circular mensual amb la previsió de menús pel mes següent.

La suggerència dels sopars, en principi, la farem sols durant el mes d'Octubre. Des de l'IMEB de l'Ajuntament de Calvià es complementaran aquest menús a partir del mes de novembre, amb una proposta de sopar i menú de cap de setmana, i amb tota una sèrie d'activitats de les quals vos informaran al llarg d'aquest curs escolar.

Pel que fa als criteris utilitzats per l'elaboració dels menús, anem més enllà d'oferir menús variats i equilibrats. Amb el disseny dels menús garantirem que estiguin presents tots els grups d'aliments per assegurar l'aportí d'almenys un 40% de les quantitats diàries recomanades dels principals nutrients. A més, pretenem que sigui una eina educativa per a estructurar hàbits alimentaris saludables als nostres nins.

Evidentment alguns aspectes com la introducció de pastes integrals o l'augment de la **frequència** de verdures i peixos, saben que tindran una acollida poc entusiasta inicialment per part dels comensals, i generarà un plus de treball als monitors del menjador. Però estem segurs que amb el vostre suport i col·laboració, l'acceptació d'aquests nous plats serà un fet.

Amb la certesa que aquesta nova iniciativa serà del vostre grat, quedem a la vostra disposició per a qualsevol informació addicional.