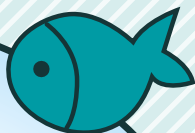


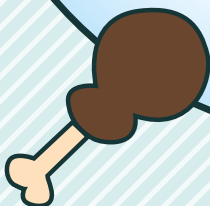


SERAL



COMEDOR SOSTENIBLE

COLÈGIO  
SANTA LUISA  
MARILLAC



Sta. Luisa  
Marillac

CEV

Hijas  
de la  
Caridad

## COCINA IN SITU

Colegio Santa Luisa Marillac dispone en sus instalaciones de una cocina donde se elaboran **diariamente** todos los platos que se sirven en el comedor.

En esta cocina trabaja un equipo de **profesionales con una gran experiencia** en el sector. Este equipo está capitaneado por un cocinero con más de 15 años de experiencia en la restauración de colectividades.

**Un equipo de nutricionistas planifica y supervisa los menús del Centro** para que sean lo más equilibrados posibles, atendiendo siempre a las necesidades específicas de cada niño en las diferentes franjas de edad.

En este Centro se elaboran dietas adaptadas a problemas alérgicos o de intolerancias, nutricionales o creencias religiosas.



## PRODUCTOS DE PROXIMIDAD

En Seral prima la elaboración de comida regional, **utilizando en su mayoría productos frescos y de proximidad**, apostando por un modelo de gestión basado en la sostenibilidad.

La cocina se abastece de proveedores del entorno para obtener productos más frescos, que conservan mejor sus propiedades organolépticas y nutricionales. Teniendo en cuenta la temporalidad de los alimentos y facilitando el consumo de frutas y verduras de temporada.

En los últimos años se está trabajando cada vez más, en la inclusión de **productos Bio y ecológicos**.

Todos nuestros proveedores son seleccionados siguiendo las directrices marcadas por las normas ISO 9001 e ISO 22000.



## COMIDA CASERA

La elaboración artesanal de los platos junto con la calidad de las materias primas es lo que diferencia a **Seral** de otras empresas del sector. Aportando un valor añadido a sus elaboraciones.

- **Productos a base de carne picada** (albóndigas, hamburguesas y filetes rusos). El proveedor homologado suministra la carne picada y en el centro se elaboran los siguientes derivados cárnicos. Esto nos permite elaborar un producto más sano con menor cantidad de grasa y sin aditivos.
- **San Jacobos.** Este producto se monta en la cocina empleando embutidos de bajo contenido en grasa, queso, pan rallado y huevo pasteurizado. Evitamos así utilizar productos precocinados que contienen altos contenidos en grasa y aditivos.
- **Legumbres.** Todas las legumbres servidas en el comedor han sido compradas secas, siendo hidratadas en la cocina del centro, evitando grasas añadidas y aditivos.

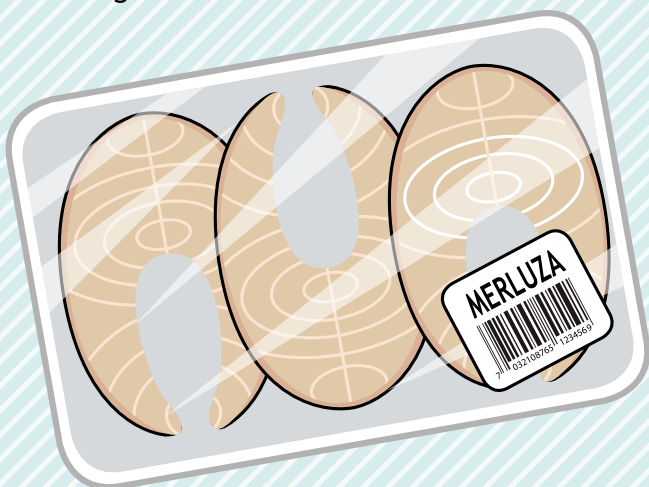
Con este tipo de elaboraciones facilitamos a los usuarios del comedor **platos caseros más sanos.**



# PESCADOS

Todos los pescados incluidos en el menú, se encuentran recogidos en la Resolución de 28 de marzo de 2016, de la secretaría General de Pesca, que publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España.

Además se siguen las directrices del Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comidas a consumidores finales o a colectividades, sometiendo todos los pescados a un proceso de congelación.



**Seral ha optado por no usar panga en ninguno de sus menús.**