

CRITERIOS PARA EL DISEÑO DE LOS MENÚS

1. Variedad.

Contamos con más de 300 riquísimas recetas.

2. Atención personalizada.

Consideramos las apetencias y las aversiones que puedan tener los comensales de los distintos grupos de edad, ya sea de los alimentos como de las técnicas de preparación.

3. Estructura.

El orden del menú y su combinación parten diariamente de ensalada, y se compone de primer plato, segundo plato y postre.

4. Combinación y equilibrio.

Tenemos en cuenta el número de grupos de alimentos presentes en cada menú.

5. Cantidades y raciones.

Atendemos a las características del comensal en la distribución de las cantidades de cada ingrediente.

6. Emplatado.

Cuidamos el aspecto para que sea apetecible (variedad de colores, texturas y formas de presentación) y las temperaturas seguras.

7. Origen y gastronomía.

Tenemos en cuenta la gastronomía y peculiaridades alimentarias de la zona.

8. Calendario.

Prestamos atención a las celebraciones y festividades que pueden reflejarse a través de la alimentación.

9. Estacionalidad

Utilizamos productos frescos de temporada. Frutas y verduras en su mejor momento, para aprovechar la mayor concentración de nutrientes.

10. Ingredientes de origen local, Km 0.

Fomentamos el consumo de productos locales, beneficiando la economía de cada zona y reduciendo además las emisiones de CO2 al disminuir el transporte de los alimentos y el material de embalaje.

11. Alimentos de cultivo ecológico.

Apostamos por los productos ecológicos en nuestros menús, libres de agentes químicos y con niveles más altos de vitaminas y minerales esenciales.