

*alimen
tando...*

alimentando... EL FUTURO

BIENVENIDOS A IRCO
VALORES
CLIENTES
IRCO EN DATOS
DEDICACIÓN
COMEDOR SOSTENIBLE
SERVICIO TÉCNICO
COORDINACIÓN Y SUPERVISIÓN
PROYECTOS Y FINANCIACIÓN
LA FUERZA DE UN GRAN EQUIPO
CONFÍAN EN NOSOTROS

CERCANÍA Y FAMILIARIDAD



BIENVENIDO A IRCO

Un año más afrontamos un nuevo curso escolar con retos importantes, conscientes de que la mejora continua es el único camino posible para seguir ofreciendo la calidad que nuestros clientes nos demandan.

Con más de 30 años de experiencia, crecimiento y expansión, nos sentimos parte de la comunidad educativa, y es nuestro mayor estímulo contribuir al fomento de valores sostenibles para un futuro mejor. Sentirnos parte del centro nos permite convertirnos en algo más que un proveedor de alimentación escolar y ofrecer un servicio integral a medida, que complementa la labor educativa de los centros.

La mejor garantía de calidad es la confianza duradera. Nos sentimos agradecidos a los más de 550 centros educativos y 62.000 comensales que atendemos cada día, los cuales nos han permitido consolidarnos como una gran empresa con más de 4.000 profesionales dedicados a su servicio.

Convencidos de que el futuro hay que alimentarlo desde el presente,

en IRCO trabajamos para seguir ofreciendo comedores sostenibles, saludables y respetuosos con el medio ambiente impulsando los valores sociales para que contribuyan al desarrollo económico y social de su ámbito geográfico de influencia.

En este sentido, en IRCO desarrollamos procesos de trabajo siguiendo el sistema de gestión de la calidad basado en la norma ISO 9001 que desde 2005 mantenemos implantada y auditada.

Nuestro proyecto educativo de comedor sostenible promueve el consumo de alimentos ecológicos y de proximidad, apoyando a proveedores locales que llevan acompañándonos todos estos años.

En nombre de todos los que formamos IRCO quisiera darles las gracias y la más afectuosa bienvenida.

Santiago de la Torre
Consejero Delegado IRCO



alimentando EL FUTURO

Apostamos por un futuro mejor. Por ello en IRCO estamos orgullosos de poder contribuir a la consecución de dicho fin mediante la alimentación sana y equilibrada que proporcionamos, y a través del proyecto educativo que desarrollamos en los centros escolares que confían en nosotros desde hace más de 30 años.



alimentando EL CUERPO

Somos lo que comemos. Sabiendo la gran responsabilidad que ello supone, nos esforzamos en proveer cada día a decenas de miles de escolares de alimentos sanos, naturales, equilibrados y sabrosos que les ayude en su desarrollo. Todo ello incorporando además una alimentación ecológica, sostenible y de proximidad que nos ayude a fomentar una vida saludable.

NUESTROS VALORES



alimentando LA MENTE Y LOS VALORES

Queremos contribuir a hacer de los niños mejores personas y colaborar en su educación. Por ello ponemos a disposición de los centros una propuesta educativa única y diferenciada que complementa la formación que reciben los alumnos. Dicha propuesta está focalizada en la educación medioambiental, los hábitos de vida saludables, la convivencia, la autonomía y el desarrollo de múltiples habilidades; rodeada siempre de un ambiente lúdico y de entretenimiento.



alimentando LA CONFIANZA

Cada día nos esforzamos al máximo en mantener la confianza que depositan en IRCO centenares de centros escolares. Para ello toda nuestra actividad prioriza ante todo la seguridad y la calidad de nuestros servicios, integrando de forma transversal en todos nuestros procesos la formación y supervisión de nuestros trabajadores, la seguridad alimentaria y la higiene, la garantía de nuestros proveedores y las necesidades especiales de los comensales y de los centros.



EXPERTOS EN BIENESTAR

En IRCO somos expertos en la organización y gestión integral de las actividades relacionadas con la restauración colectiva.





NUESTROS CLIENTES

La diversidad de centros e instituciones en los que desarrollamos nuestros servicios y que en muchas ocasiones tienen necesidades muy diferentes, nos obligan a esforzarnos cada día, al mismo tiempo que nos permiten aprender de todos ellos y mejorar año tras año.

CENTROS ESCOLARES
ESCUELAS INFANTILES
UNIVERSIDADES
COLEGIOS MAYORES
COMEDORES DE EMPRESA
CENTROS DE DÍA
RESIDENCIAS DE 3ª EDAD
EVENTOS Y CATERING

IRCO EN DATOS



Crecemos año a año, una constante evolución que supone el ejemplo más claro del trabajo bien hecho y se refleja en el firme compromiso por el servicio y la calidad.

**Más de
30 años**
de experiencia
nos avalan.

**Más de
550 centros**
escolares confían
en nosotros.

4.000
profesionales
trabajando
para ti.

EXPERTOS EN ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Centros Atendidos

Valencia y Provincia	173
Castellón y Provincia	78
Alicante y Provincia	61
Granada y Provincia	108
Málaga y Provincia	53
Jaén y Provincia	46
Córdoba y Provincia	34

*Más de 62.000 comidas
diarias suministradas*

2019-2020	62.000
2018-2019	60.000
2017-2018	48.000
2016-2017	45.000
2015-2016	40.000

NUESTRA DEDICACIÓN



**En IRCO ofrecemos a
nuestros clientes 4 líneas de
servicio:**

Estas cuatro tipologías de servicio tienen en común que IRCO siempre es fiel a su filosofía de proporcionar auténtica comida casera mediterránea, utilizando los últimos avances en equipamiento alimentario y cumpliendo estrictamente todas las garantías higiénico-sanitarias.

GESTIÓN DE COCINAS AUTÓNOMAS

LÍNEA EN FRÍO

LÍNEA EN CALIENTE

5ª GAMA



GESTIÓN DE COCINAS AUTÓNOMAS

“IRCO garantiza siempre la continuidad del servicio desde nuestras cocinas centrales”

Gestión de comedores con cocina in situ (cocinas autónomas). Dirigido a aquellos centros que disponen de cocina propia en sus instalaciones.

La extensa experiencia de IRCO en gestión y organización de cocinas autónomas, unido a la profesionalidad de nuestra organización (departamento de compras, nutrición, supervisores, calidad) generan una mejora continua en dichas cocinas, logrando una elevada satisfacción del centro y de los comensales.

Bajo esta modalidad, IRCO garantiza siempre la continuidad del servicio desde nuestras cocinas centrales en el caso que se produjera una eventualidad que impidiese elaborar la comida en el propio centro (averías en los equipos de cocina, reformas de sus instalaciones, ...)



LÍNEA EN FRÍO

Gestión de comedores con comida transportada refrigerada para aquellos centros en los que el suministro de comida previamente cocinada se realiza desde nuestras cocinas centrales para su posterior regeneración en los propios centros. Esta avanzada forma de preparación y envasado permite que los alimentos mantengan idénticas condiciones nutricionales, textura y sabor que en el momento de ser cocinados en nuestras instalaciones.

En este caso IRCO une la cocina tradicional con las últimas tecnologías para ofrecer a sus clientes comida casera con todas sus propiedades nutricionales y sabor, pero con la ventaja de poder ser conservada y regenerada en los propios centros, con todas las garantías higiénicas y sanitarias. En estos casos la comida es suministrada en bandejas envasadas en atmósfera protectora, claramente etiquetada, indicando su lote de fabricación y fecha de caducidad.

**“Cocina tradicional
con las últimas
tecnologías”**



LÍNEA EN CALIENTE

“Comida cocinada cada mañana con nuestros métodos tradicionales”

Gestión de comedores con comida transportada diariamente para aquellos centros en los que el suministro de comida cocinada cada mañana con nuestros métodos tradicionales, se realiza desde nuestras cocinas centrales.

La elaboración diaria de las recetas en nuestras cocinas centrales, equipadas con los medios más avanzados, nos permiten entregar en caliente cada día los menús, conservando todas sus propiedades nutricionales, su textura y su sabor.

Gracias a nuestro equipo humano que se encarga diariamente de hacer el seguimiento de las necesidades específicas de cada centro y de nuestra apuesta por una logística propia eficiente, aseguramos el horario de entrega según las necesidades del servicio de comedor de cada centro.



COMEDOR SOSTENIBLE

La evolución de los comedores escolares hacia la sostenibilidad es un fiel reflejo de la época y sociedad en la que vivimos.

IRCO crea valor en tu centro y convierte tu comedor en un “Comedor Sostenible”, construyendo un valor compartido que responde a los retos presentes y futuros de la comunidad educativa.



*ISO 14001 correspondiente a la Cocina Central de Alicante



IRCO EN LA SOCIEDAD

En IRCO estamos comprometidos con los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible y con la agenda 2030 que plantea las Naciones Unidas.

Hemos integrado en nuestra organización, cada uno de los ODS en nuestro enfoque de Valor Compartido para aportar más valor en tu centro



NUESTRO PROPÓSITO EMPRESARIAL

Mejorar la calidad de vida y contribuir a un futuro más saludable.

NUESTRAS ASPIRACIONES

Para niños/as y familias

Consiguendo vidas más felices y saludables.

Para la comunidad educativa

Ayudando a desarrollar comunidades más prósperas y autosuficientes

Para el planeta

preservando los recursos para futuras generaciones

NUESTRAS ÁREAS PRIORITARIAS

Nutrición, salud y bienestar

Economía Local

Nuestros empleados

Agua

Sostenibilidad medioambiental

MÁS DE 50 ACCIONES EN MARCHA. Comedor sostenible en tu centro



SOSTENIBILIDAD Y RESPETO AL MEDIO AMBIENTE COMEDOR SOSTENIBLE



- Fruta y verdura de la Comunitat Valenciana.
- Platos con ingredientes ecológicos.
- Pescado de lonja y pescado sostenible MSC
- Huevos de gallina criada en suelo
- Fomento de productos de proximidad, de temporada y ECO.
- Talleres de cocina Sostenibles.
- Talleres Huerto Sostenible.
- Sustitución del agua embotellada por agua filtrada.
- Banco de Alimentos: Aceite solidario.
- Plato solidario
- Km0, IRCO certificado como Producto Local y Artesano.
- Denominación de Origen Protegida (DOP): Campaña de fomento de consumo de productos DOP como la granada Mollar de Elche.

CAMPAÑA DE SEPARACIÓN DE RESIDUOS 3RS

- Políticas de reducción de residuos plásticos.
- Reciclado del aceite usado para la producción de biodiesel.
- Taller de reciclado de envases y Talleres de jabón artesano.
- Campaña “Échale una mano al verde, apúntate al marrón”.

SENSIBILIZACIÓN

- Talleres de consumo responsable de agua.
- Actividades para el Día Mundial del Agua.
- Talleres de uso responsable de residuos.
- Residuo Cero: reducción desperdicio alimentario.

REDUCCIÓN LA HUELLA DE CARBONO

- Aumento de productos de limpieza biodegradables, respetuosos con el medio ambiente.
- Reducción de uso plásticos.
- Política de compra a proveedores de proximidad (KM0)
- Servilletas ecológicas.

COLABORACIÓN CON ASOCIACIONES PARA LA PROMOCION DE COMEDORES SOSTENIBLES Y OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

- Mensa Cívica: Asociados para la Restauración Colectiva Sostenible.
- Apoyo iniciativa FAO “Valencia Capital Mundial de la Alimentación” para la protección de la huerta y fomento de la agricultura.
- Participación en el Consell Municipal Alimentari (València)
- CEMAS, Centro Mundial de Valencia para una Alimentación Urbana Sostenible: IRCO, entidad de relación.
- Diario Levante: colaboración en mesa de expertos. Objetivo 12 Hambre cero y Objetivo 13 Educación de Calidad.
- Mensa Cívica: Campaña de fomento de consumo de legumbres del país.
- Foro Alimentación Responsable: participación y colaboración como expertos en colectividad sostenible.

COMEDOR SOSTENIBLE



ALIMENTACIÓN SALUDABLE, SALUD Y BIENESTAR SOMOS LO QUE COMEMOS



MENÚS SANOS Y EQUILIBRADOS

- Menús ricos en fibra: pasta, arroz y pan integrales.
- Campaña fomento consumo legumbres del País.
- Ensaladas frescas y fruta de temporada.
- Aliños AOVE (Aceite de oliva virgen).
- Superalimentos. Menús más nutritivos.

FOMENTO DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

- Talleres alimentación y cocina saludable.
- Desayunos y meriendas saludables.
- Talleres de concienciación sobre alergias e intolerancias alimentarias.

FOMENTO DE HÁBITOS SALUDABLES

- SO GOOD, Happy Snack: recomendaciones almuerzos y meriendas saludables.
- SO GOOD, Recetas saludables.
- Consejos nutricionales web 2.0., medios y RRSS.
- Folleto de bienvenida nuevos comensales.

RESPONSABILIDAD SOCIAL IRCO EN ACCIÓN



ACCIONES DE PROMOCIÓN DE PROVEEDORES Y PRODUCTOS LOCALES

- Productos locales, de temporada y de Denominación de Origen Protegida (DOP).

CRIANZA RESPETUOSA

- Escuela de padres.

IMPLICACIÓN EN EL OCIO DE LOS MÁS PEQUEÑOS

- Participación en ferias de ocio infantil.

SENSIBILIZADOS CON LAS CAUSAS SOCIALES

- Becas de comedor colectivos riesgo exclusión social.
- Alimentación especial.
- Oportunidades de empleo entre los jóvenes: prácticas de empresa.
- Colaboración para la ocupación de discapacitados.

COMPROMISO DE POLÍTICAS Y PRÁCTICAS RESPONSABLES

- Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres.
- Conciliación vida laboral y personal.
- Integración de personas con discapacidad.
- Compromiso con la cultura empresarial familiar y conciliación laboral.

PROMOCIÓN AMBIENTES DE TRABAJO SALUDABLES Y EMPLEADOS MÁS SANOS

- Vigilancia de la salud.
- Formación continuada en principios sociales, nutrición y sostenibilidad ambiental.

ACTIVIDAD FÍSICA MOVIMIENTO IRCO



ESTRATEGIA NAOS: PROGRAMA PERSEO “COME SANO Y MUÉVETE”

- Conferencias “Come Sano y Muévete”.
- Promoción del deporte en equipo.
- Talleres de Mindfullnes y Yoga.

FOMENTO Y PROMOCIÓN DE LA ACTIVIDAD FÍSICA Y EL BIENESTAR

- Talleres de risoterapia.
- Evento deportivo “gymkhana”.
- Colaboración con deportistas de élite.

FOMENTO PRÁCTICA DEL DEPORTE EN FAMILIA

- Jornadas lúdicas de deporte en familia.

MOVILIDAD SOSTENIBLE

- Campaña “Muévete sin humos”.



SERVICIO TÉCNICO DE MANTENIMIENTO

Uno de los principales servicios que ofrece IRCO a sus clientes y que nos distingue de otras empresas del sector, es nuestro Servicio Técnico de Mantenimiento propio.





ALIMENTANDO EL FUTURO

SIEMPRE A TU SERVICIO

SAT

Este servicio proporcionado por personal cualificado propio de IRCO permite a nuestros clientes la resolución de cualquier eventualidad producida en el equipamiento de la cocina o comedor de cada centro a la mayor brevedad y sin costes de desplazamiento ni de mano de obra.

Nuestro servicio técnico está disponible telefónicamente de lunes a viernes y tiene el compromiso de atender a la mayor brevedad las incidencias producidas en las instalaciones de nuestros clientes.

A background image of a modern kitchen. In the foreground, a wooden cutting board holds several mushrooms. Behind it, a stainless steel sink with a faucet is visible, along with a countertop holding various kitchen items like a blender and a coffee maker. In the background, a window with white blinds is partially visible, and a hanging pot rack with several metal pots is suspended from the ceiling. The overall lighting is bright and clean.

SERVICIO DE COORDINACIÓN Y SUPERVISIÓN

Este servicio vela por el buen funcionamiento del servicio de comedor. Realiza funciones de intermediación entre la cocina, el centro escolar y nosotros.

Sus principales funciones son:

Como espacio de alimentación saludable y convivencia, donde trabajamos principalmente:

- Asesoramiento teórico-práctico al equipo de cocina. Elaboración, previo, servicio y finalización.
- Apoyo continuo en desarrollo y organización en las tareas de cocina. Fomentar la proactividad profesional.
- Implantación y seguimiento en sistema de la seguridad alimentaria (APPCC).
- Asistencia y apoyo ante sustituciones o bajas de personal.
- Intermediación y coordinación entre la cocina, centro escolar e IRCO.
- Comunicación continua con dirección y el encargado de comedor.





HACEMOS
REALIDAD SUS
PROYECTOS

SERVICIO DE PROYECTOS Y FINANCIACIÓN

**Usted tiene la idea, nosotros
la hacemos realidad,
desarrollando soluciones
adaptadas a sus necesidades**

En IRCO disponemos de un Departamento de Proyectos que ponemos a disposición de nuestros clientes. Este departamento se encarga de las mejoras, renovaciones y remodelaciones de las instalaciones y equipamientos de cocina y comedor de cada centro.

Nos preocupamos del diseño, de la búsqueda del equipamiento, de los proveedores más adecuados y de la planificación, ejecución y control de la obra.

Y no tiene por qué preocuparse por la financiación, ya que le ayudamos a encontrar la mejor solución para conseguir que su proyecto se haga realidad.



LA FUERZA DE UN GRAN EQUIPO

Somos una gran familia,
un excelente equipo de
profesionales especializado en
satisfacer a los clientes más
exigentes.



A young woman with long blonde hair, wearing a light blue button-down shirt and a grey skirt, is smiling warmly at the camera. She has her hands clasped in front of her. The background is a blurred indoor setting with warm lighting and other people, suggesting a professional or social event.

EL VALOR DE LAS PERSONAS

MÁS DE 4.000
PROFESIONALES
TRABAJANDO
PARA TI

Nutridos de la amplia experiencia de más de 30 años al servicio de la restauración colectiva, y sensibilizados con la salud y el respeto a nuestro entorno, nos esforzamos por ser mejores cada día.

CONFÍAN EN NOSOTROS

VALENCIA Y PROVINCIA

COMEDORES Y COCINAS

• ANGELINA CARNICER, CEIP	Valencia	• OLLER 2, C.	Valencia
• ANTONIO GARCÍA LÓPEZ, CEIP	Valencia	• PADRE MANJÓN, CEIP	Valencia
• APÓSTOL SANTIAGO, CEIP	Valencia	• PRIMER MARQUÉS DEL TURIA, CEIP	Valencia
• BALLESTER FANDOS, CEIP	Valencia	• PROFESOR LUIS BRAILLE, CEIP	Valencia
• CARLES SALVADOR, CEIP	Valencia	• SALVADOR TUSET, CEIP	Valencia
• CAVITE ISLA DE HIERRO, CEIP	Valencia	• SAN JOSÉ DE CALASANZ, CEIP	Valencia
• CIUDAD DE BOLONIA, CEIP	Valencia	• SAN MARCELINO OBISPO, PARROQUIA - C.	Valencia
• CIUTAT ARTISTA FALLERO, CEIP	Valencia	• SAN PEDRO, CEIP	Valencia
• DOCTOR LÓPEZ ROSAT, CEIP	Valencia	• SANT ISIDRE, CEIP	Valencia
• DOCTOR OLÓRIZ, CEIP	Valencia	• SANTIAGO APÓSTOL, C.	Valencia
• EUROPA,C.	Valencia	• SANTIAGO APÓSTOL, C. (Bº CABAÑAL)	Valencia
• EXPLORADOR ANDRÉS, CEIP	Valencia	• SANTIAGO CALATRAVA, CEIP	Valencia
• FAUSTO MARTÍNEZ, CEIP	Valencia	• SERRERÍA, CEIP	Valencia
• FERNANDO DE LOS RÍOS, C.M.	Valencia	• TEODORO LLORENTE, CEIP	Valencia
• GINER DE LOS RÍOS, CEIP	Valencia	• TOMÁS DE MONTAÑANA, CEIP	Valencia
• HERMES-VALENTIA GAIA,COOP.V.,C.	Valencia	• VICENTE GAOS, CEIP	Valencia
• JAIME BALMES, CEIP	Valencia		
• JAIME I, CEIP	Valencia		
• JUAN COMENIUS, SDAD.COOP.	Valencia		
• JUAN MANUEL MONTOYA, CEIP	Valencia		
• JUVENTUD OBRERA, PATRONATO	Valencia		
• L'AMISTAT, CEIP	Valencia		
• LES ARENES, CEIP	Valencia		
• LUZ CASANOVA, C.	Valencia		
• MAGISTERIO ESPAÑOL, CEIP	Valencia		
• MALVA-ROSA, CEIP	Valencia		
• MARJO, C.	Valencia		
• MESTALLA , CEIP	Valencia		
• MIGUEL HERNÁNDEZ, CEIP	Valencia		
• MIQUEL ADLERT I NOGUEROL, CEIP	Valencia		
• NICOLÀU PRIMITIU GÓMEZ SERRANO, CEIP	Valencia		
• NIÑO JESÚS A.P., C.-HOGAR	Valencia		
• N° 103, CEIP	Valencia		
• NUESTRA SEÑORA DE LOS DESAMPARADOS, C.	Valencia		
• NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN, CEIP	Valencia		

Calidad y Servicio son los dos pilares que fundamentan y dan sentido a toda nuestra actividad empresarial.

Unos principios que orientamos hacia la consecución de la plena satisfacción de clientes y usuarios. Siempre desde un trabajo intenso y decidido por superar sus expectativas para así alcanzar la excelencia que nos define como empresa líder en restauración colectiva y escolar.

- SANCHÍS ALMIÑANO, CEIP
- AULARI ALBALAT CRA BARONIA BAIXA
- AUSIAS MARCH, CEIP
- AUSIAS MARCH, CEIP
- PATACONA, CEIP
- TOMÁS ALBERT, CEIP
- SANTÍSSIMO CRISTO DE LA FE, C.
- AUSIAS MARCH, CEIP
- EL RAJOLAR, CEIP
- MARTÍNEZ TORRES, CEIP
- BARONIA ALTA, CRA
- SAGRADO CORAZON DE JESÚS, C.
- SABINAR, C.R.A. (Comarcal San Blas-Aulario Alpuente)
- GARCÍA LORCA, CEIP
- JÚCAR, C.-A.
- PINTOR TEODORO ANDREU, CEIP
- GREGORI MAYANS I CISCAR, CEIP
- ASUNCIÓN DE NUESTRA SRA., C. (C. UNIVERSO)
- SANT MARC, CEIP
- CAMP DE TÚRIA, CEIP
- SAN MIGUEL ARCÁNGEL, C.
- LARRODÉ, C.
- VÍRGEN DEL REMEDIO, CEIP
- EL CASTELL 1 Y 2, CEIP
- INMACULADA CONCEPCIÓN, C.
- L'ESCOLAICA, CEIP
- GUILLEM D'ENTENÇA, CEIP
- BRAÇAL, CEIP
- SAN VICENTE FERRER, CEIP
- MARE DE DÉU DEL PATROCINI, CEIP
- SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS, C.
- TIERNO GALVAN, CEIP
- DOCTOR SANCHIS GUARNER, CEIP
- SANTA ANA, C. (TRILEEMA GESTIÓN DE PROYECTOS, S.L.)
- SAN RAFAEL, CEIP
- FRANCISCO LLOPIS LATORRE, C.
- SAN VICENTE FERRER, CEIP
- UNIÓN MUSICAL, C.
- ENRIC VALOR I VIVES, CEIP
- JOAN FUSTER, CEIP

- Alaquas
- Albalat dels Tarongers
- Albalat de la Ribera
- Alboraya
- Alboraya
- Albuixech
- Alcacer
- Aldaya
- Aldaya
- Aldaya
- Alfara de la Baronia
- Alginet
- Alpuente
- Alzira
- Alzira
- Alzira
- Bellreguard
- Benaguacil
- Beniarjó
- Bétera
- Burjassot
- Catarroja
- Chelva
- Corbera
- Cullera
- Cullera
- El Puig
- Estivella
- Faura
- Foios
- Godella
- Godolleta
- La Pobla Llarga
- La Pobla Llarga
- La Pobla de Vallbona
- Liria
- Liria
- Liria
- Manises
- Manises

- JOSÉ SENENT, CEIP
- MEDITERRÀNI, CEIP
- GREGORIO MAYANS Y CÍSCAR, CEIP
- MAESTRO SERRANO, CEIP
- MONTROI, CEIP
- LA CARRASCA
- SAN JOSÉ DE LA MONTAÑA, SOC. COOP., C.
- ANTONIO FERRANDIS, CEIP
- CRA BARONIA BAIXA
- SANT CRISTÒFOR MARTIR, C.
- L'ALCOCERA, CEIP
- SANTA MARÍA DEL PUIG, C.
- JAIME I, CEIP
- VIRGEN AL PIE DE LA CRUZ, C.
- RAMÓN LAPORTA, CEIP
- SAGRADO CORAZÓN, C.
- SAN ONOFRE, CEIP
- AUSIAS MARCH, CEIP.
- SANT PERE APÓSTOL, CEIP
- MIGUEL HERNÁNDEZ, CEIP
- SAN ROQUE, CEIP
- VERGE DELS DESEMPARATS, CEIP
- ATENEO SUECO DEL SOCORRO, E. JARDIN
- Mª AUXILIADORA, C. (Salesianas-Sueca)
- Mª AUXILIADORA, INSPECTORÍA (Salesianas-Sueca)
- NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA, C.
- UNIÓN CRISTIANA, C (COOP.V.DEL CAMP "UNIÓN CRISTIANA")
- SAN RAFAEL, CEIP
- LA SERRANÍA, I.E.S.
- MIGUEL DE CERVANTES, CEIP
- REI EN JAUME, CEIP

- Masarrochos
- Meliana
- Mislata
- Mislata
- Montroy
- Oliva
- Oliva
- Paterna
- Petres
- Picassent
- Polinyà de Xúquer
- Puig, El
- Puzol
- Puzol
- Quart de Poblet
- Quart de Poblet
- Quart de Poblet
- Rafelcofer
- Real
- Riola
- Silla
- Silla
- Sueca
- Sueca
- Sueca
- Sueca
- Sueca
- Tavernes Blanques
- Villar del Arzobispo
- Xirivella
- Xirivella

“trabajo intenso y decidido por superar sus expectativas”

ESCUELAS INFANTILES Y GUARDERÍAS

• BENICALAP, E.I.	Valencia
• ESPAI LLIMERA	Valencia
• MAMEMIMOMU, S.L. (LOS ÁNGELES, PARVULARIO)	Valencia
• MARJO, E.I.	Valencia
• METEORITO	Valencia
• MINIPOLI, E.I.	Valencia
• SAN JOSE E.I.	Valencia
• SAN JUAN BOSCO E.I.	Valencia
• VIRGEN DE CORTES E.I.	Valencia
• VIRGEN DE CORTES 2, E. I.	Valencia
• ENRÍC VALOR, E.I.M.	Albalat de la Ribera
• ESCOLA INFANTIL MUNICIPAL	Albuixech
• AMPA ESCOLETES INFANTILS MUNICIPALS	Benaguacil
• ESCUELA INFANTIL MUNICIPAL	Benaguacil
• JESUS NIÑO E.I.	Burjasot
• FRANCISCO MUÑOZ, E.I. (S.MIGUEL ARCÀNGEL, E.I.)	Burjassot
• E.I.M. CHELVA	Chelva
• MESTRA MARÍA DE MAEZTU E.I.	Masarrochos
• LA MILOTXA, E.I.M.	Polinyà de Xúquer
• LA MILOTXA, E.I.P.	Puzol
• MARÍA SALVADOR, E.I.M.	Real
• CIUDAD JARDIN, E.I.	Torrente

CENTROS DE DÍA, OCUPACIONALES Y EDUCACIÓN ESPECIAL

• LUZ VERDE, C.O.	Valencia
• VIRGEN DE LA ESPERANZA, C.O.	Valencia
• PAS A PAS, C.O.	Alboraya
• AADISA, C.D.	Alfajar
• LA SALUT, C.O.	Algemesí
• ADISPAC - C.O. LA RIBERA	Alzira
• VIA LIBRE, CO	Buñol
• GODAYLA, C.D.	Godella
• LOS SILOS, C.E.E.	Masías (Moncada)
• REINA SOFÍA, C.D.	Massamagrell
• REINA SOFÍA, C.O.	Massamagrell
• SOCOLTIE, C.O.	Puerto Sagunto
• SQUEMA, S.C.V.L., C.E.E.	Torrente

EMPRESAS Y ASOCIACIONES

• ASINDOWN	Valencia
• CRUZ ROJA, C.O.	Valencia
• CRUZ ROJA CABAÑAL, C.D.	Valencia
• CUIDISCAP	Valencia
• EMPRESA MUNICIPAL TRANSPORTES, S.A.U. (EMT)	Valencia
• FONT SALEM	El Puig
• EL ARTE DE ENSEÑAR 2015, S.L.	Mislata
• SOCOLTIE, C.O.	Puerto Sagunto
• NATUREX SPAIN, S.L.	Quart Poblet
• CONSUM S. COOPETIVA VALENCIANA	Sueca
• Mª AUXILIADORA, INSPECTORÍA (SALESIANAS - SUECA)	Silla
• EDUCO, S.L.	Torrente

ALICANTE Y PROVINCIA

COMEDORES Y COCINAS

• AZORIN, CEIP	Alicante	• SAN ANTONIO, CEIP	Elche
• COSTA BLANCA, CEIP	Alicante	• VIRGEN DE LA SALUD, CEIP	Elda
• SANTÍSIMA FAZ, CEIP	Alicante	• NUESTRA SEÑORA DE LAS NIEVES, CEIP	Hondón de las Nieves
• MONTE BENACANTIL, CEIP	Alicante	• FUNDACIÓN SAN JUAN Y SAN PABLO	Ibi
• NUESTRA SRA. DE LA PAZ, CEIP	Alicante	• VIRGEN DE BELEN, CEIP	Jacarilla
• RABASSA, CEIP	Alicante	• ESCRIPTOR CANYÍS, CEIP	Monovar
• SAGRADA FAMILIA JOSEFINAS ,C.	Alicante	• JESÚS NAVARRO I JOVER,CEIP	Novelda
• SANTÍSIMO SACRAMENTO,C.	Alicante	• NTRA. SRA. DE MONSERRATE, CEIP	Molins
• LA RAMBLA, CEIP	Agost	• OLEZA, C.	Orihuela
• SANT VICENT, CEIP	Alcoy	• LA FOIA,CEIP	Petrer
• PASCUAL ANDREU, CEIP	Almoradí	• REINA SOFÍA,CEIP	Petrer
• EL BLANQUINAL,CEIP	Altea	• REYES CATÓLICOS, CEIP	Petrer
• DOCTOR CALATAYUD, CEIP	Aspe	• VIRREY POVEDA, CEIP	Petrer
• EL CASTILLO, CEIP	Aspe	• TRINITARIO SEVA, CEIP	Rafal
• PERPETUO SOCORRO, CEIP	Aspe	• PEÑAFORT, C.	San Vte del Raspeig
• VÍRGEN DE LAS NIEVES,C.	Aspe	• SAN RAIMUNDO PEÑAFORT,C.	San Vte del Raspeig
• ANTONIO SEQUEROS, CEIP	Benejuzar	• JOSÉ GARNERO,CEIP	Santa Pola
• BAUTISTA LLEDÓ, CEIP	Benidorm	• RAMÓN CUESTA, CEIP	Santa Pola
• VIRGEN DE LOS DOLORES,CEIP	Benilloba	• SANTA ISABEL, CEIP	San Vte del Raspeig
• MIRANTBÓ,CEIP	Callosa de Ensarriá	• ALBERTO SOLS, CEIP	Sax
• MUNTORI, C.	Castalla	• CERVANTES, CEIP	Sax
• BAIX VINALOPÓ,CEIP	Elche	• TIBI, CEIP	Tibi
• LA BAIA, CEIP	Elche	• LA CELADA, CEIP	Villena
• N° 37, CEIP	Elche	• RUPERTO CHAPÍ, CEIP	Villena
• PUSOL, CEIP	Elche		
• REYES CATÓLICOS, CEIP	Elche		

ESCUELAS INFANTILES Y GUARDERÍAS

• EL TOSSALET,E.I.	Alicante
• GRUPO FAMILY SCHOOL, E.I.	Alicante
• MUNICIPAL BENEJUZAR, EI	Benejuzar
• NINOS, E.i.M	Muchamiel
• VIRGEN DEL REMEDIO,E.I.	Petrer
• PASITOS, EI	Redovan
• DUENDES, E.I.	San Vicente
• PEÑAFORT,E.I.	San Vicente

CENTROS UNIVERSITARIOS, COLEGIOS MAYORES Y RESIDENCIAS

• APSA	Alicante
• COMEDOR SOCIAL LOS PALMERALES	Elche

EMPRESAS Y ASOCIACIONES

• VIALCO, S.L.	Villena
----------------	---------

CASTELLÓN Y PROVINCIA

COMEDORES Y COCINAS

• BERNAT ARTOLA, CEIP	Castellón
• CASTALIA	Castellón
• CARLES SALVADOR	Castellón
• CERVANTES, CEIP	Castellón
• EXÈRCIT, CEIP	Castellón
• ENRIC SOLER I GODES, CEIP	Castellón
• GAETA HUGET, CEIP	Castellón
• GUITARRISTA TARREGA	Castellón
• HERRERO, CEIP	Castellón
• ILLES COLUMBRETES, CEIP	Castellón
• ISABEL FERRER, CEIP	Castellón
• LUÍS REVEST	Castellón
• MESTRE CARLES SELMA, CEIP	Castellón
• LA MORERÍA, CEIP	Castellón
• VICENT MARÇÀ, CEIP	Castellón
• LOPE DE VEGA CASTELLÓN	Castellón
• SANTA QUITERIA	Almazora
• ALMENARA, I.E.S.	Almenara
• VIRGEN DE GRACIA, CEIP	Altura
• CARMÉ MARTIN, CEIP	Artana
• FRANCESC CATALÀ, CEIP	Benicarló
• RAMÓN CID, I.E.S.	Benicarló
• ILLES COLUMBRETES, C.	Burriana
• NUESTRA SEÑORA DEL BUEN SUCESO, CEIP	Cabanes
• CRA PALANCIA-ESPADAN	Castellnovo
• ARABOGA, CRA	Cervera del Maestre
• FRANCISCO MONDRAGON, CEIP	Eslida
• SEBASTIAN ELCANO, CEIP	Grao Castellón
• CRA PALANCIA-MJARES	Jerica
• VICENTE FAUBELL ZAPATA, CEIP	La Llosa
• COMTESSA DE LUCENA, CEIP	Lucena

• AVEL-LÍ CORMA, CEIP	Moncofar
• CERVANTES, CEIP	Nules
• JAUME I, CEIP	Nules
• PEDRO ALCAZAR, CEIP	Nules
• PÍO XII, CEIP	Nules
• LOPE DE VEGA CEIP	Nules
• NTRA. SRA. DE LA CONSOLACIÓN, C.	Nules
• MADRE Mª ROSA MOLAS, C.	Onda
• MESTRE CABALLERO, CEIP	Onda
• PÍO XII, CEIP	Onda
• VÍRGEN DEL CARMEN, C.	Onda
• SAN RAFAEL DEL RIO, AYTO.	S. Rafael Rio
• SANT JOAN DE MORO, CP	Sant Joan de Moro
• LLUIS TENA, CEIP	Sant Jordi
• LA MILAGROSA, C.	Segorbe
• SAN MIGUEL, CEIP	Soneja
• CRA SOT DE FERRER	Sot de Ferrer
• VERGE FONT DE LA SALUT, CEIP	Traiguera
• LLEONARD MINGARRO, CEIP	Vall D'uijó
• SAN VICENT FERRER, CEIP	Vall D'uxò
• BOTÁNIC CALDUCH, CEIP	Vila-Real
• CARLOS SARTHOU, CEIP	Vila-Real
• FUNDACIÓN FLORS C.	Vila-Real
• BISPE PONT	Vila-Real
• CEIP JAUME I	Vinaroz
• HISTORIADOR DIAGO, CEIP	Viver
• LUIS VIVES	Xilxes

ESCUELAS INFANTILES Y GUARDERÍAS

- CENTRO DE IDIOMAS ADVANCE Castellón
- E.I.M XILXES Castellón
- EL PICAROL Castellón
- FABULINUS, E.I. Castellón
- KID'S GARDEN, S.L., CENT. EDUC. Castellón
- LUDOTECA SIRIUS Castellón
- E.I.M. D'ARTANA Artana
- INFANT FELIP,E.I. Burriana
- E.I.M. LUDOTECA LA LLOSA La Llosa
- EL TRENET, EI Onda
- E.I.M. VALL D'ALBA Vall D'alba

CENTROS DÍA, OCUPACIONALES Y EDUCACIÓN ESPECIAL

- RESIDENCIA MADRE ROSA OJEDA Alcora
- AFANÍAS CASTELLÓN Castellón
- ASPROPACE Castellón
- PEÑETA ROJA Castellón
- CENTRO DE DÍA Onda
- EL MOLÍ, C.O. Onda
- SAN BARTOLOMÉ, C. - PARROQUIA Onda
- ALTO PALANCIA C.O. Segorbe

EMPRESAS Y ASOCIACIONES

- FROST-TROL, S.A. Cabanes

CÓRDOBA Y PROVINCIA

COMEDORES Y COCINAS

- BÉTICA MUDARRA, C. Córdoba
- DIVINA PASTORA, C. Córdoba
- MERCEDARIAS, C. Córdoba
- NUESTRA SÑRA. DE GUADALUPE, C. Córdoba
- HERNÁN RUIZ, CEIP Córdoba
- LOS ÁNGELES, CEIP Córdoba
- MIRASIERRA, CEIP Córdoba
- NOREÑA, CEIP Córdoba
- NTRA. SRA. DE LINARES, CEIP Córdoba
- PEDAGOGO GARCÍA NAVARRO, CEIP Córdoba
- SANTA MARÍA DE ALBENDÍN, CEIP Baena
- JUAN DÍAZ DEL MORAL, CEIP Bujalance
- NTRA. SRA. DE LA SIERRA, CEIP Cabra
- LOS ALCALÁ GALIANO, CEIP Doña Mencía
- NTRA. SRA. DE LA EXPECTACIÓN, CEIP Encinas Reales
- ANTONIO VALDERRAMA, CEIP Espiel
- RAMÓN MEDINA, CEIP Fuente Palmera
- MONTE ALTO, CEIP La Carlota
- NELSON MANDELA, CEIP La Carlota
- SAN JOSÉ DE CALASANZ, CEIP Lucena
- GARCÍA DE LEÁNIZ, CEIP Moriles
- FERROBÚS, CEIP Palma Del Río
- VIRGEN DE LUNA, CEIP Pozoblanco

CENTROS UNIVERSITARIOS, COLEGIOS MAYORES Y RESIDENCIAS

- RESIDENCIA TERESIANA Córdoba

EMPRESAS Y ASOCIACIONES

- CORECO S.A. Lucena
- EFFICOLD S.A. Lucena
- IBERJINDAL S.L. Lucena
- AFAMO (Asociación de Familiares de Enfermos de Alzheimer de Montilla) Montilla
- DISGENIL (ASOCIACIÓN COMARCAL DE PADRES/ TUTORES DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD) Puente Genil

ESCUELAS INFANTILES Y GUARDERÍAS

- DIVINO OBRERO, E.I. Córdoba
- MIRAFLORES, EI Córdoba
- PADRE NUESTRO, E.I. Almodóvar del Río
- SANTA ANA, EI Palma del Río

CENTROS DÍA, OCUPACIONALES Y EDUCACIÓN ESPECIAL

- SANTO ÁNGEL, C.E.E. Córdoba

MÁLAGA Y PROVINCIA

COMEDORES Y COCINAS

• ACADEMIA STA. TERESA, C.	Málaga	• SYALIS, CEIP	Fuengirola
• ALEGRÍA DE LA HUERTA, CEIP	Málaga	• VALDELECRÍN, CEIP	Fuengirola
• ANTONIO MACHADO, CEIP	Málaga	• INDIRA GANDHI, CEIP	Las Gaunas
• BENITO PÉREZ GALDÓS, CEIP	Málaga	• TAMIXA, CEIP	Las Gaunas
• DIVINO MAESTRO, C.	Málaga	• FEDERICO GARCÍA LORCA, CEIP	Marbella
• MARTIRICOS, CEIP	Málaga	• INTERNACIONAL COLLEGE MARBELLA	Marbella
• PRESENTACIÓN, C.	Málaga	• LAS ALBARIZAS, CEIP	Marbella
• ROSA DE GÁLVEZ, CEIP	Málaga	• LOS OLIVOS, CEIP	Marbella
• SAN ESTANISLAO, C.	Málaga	• MARÍA TERESA LEÓN, CEIP	Marbella
• MAESTRO JOSÉ DURÁN, CEIP	Almargen	• MARIO VARGAS LLOSA, CEIP	Marbella
• INFANTE DON FERNANDO, CEIP	Antequera	• MIGUEL DE CERVANTES, CEIP	Marbella
• LA VERA CRUZ, CEIP	Antequera	• PLATERO, CEPR	Marbella
• LEÓN MOTTA, CEIP	Antequera	• GARCÍA DEL OLMO, CEIP	Mijas
• JOSÉ NÚÑEZ LEÓN, CEIP	Ardales	• SAN SEBASTIÁN, CEIP	Mijas
• VIRGEN DE LA AURORA, CEIP	Arriste	• NTRA.SRA. DE GRACIA, CEIP	Riogordo
• EDUARDO OCÓN RIVAS, CEIP	Benamocarra	• JUAN CARRILLO, CEIP	Ronda
• NTRA. SRA. DEL ROSARIO, CEIP	Benaolán	• JUAN MARTÍN PINZÓN, CEIP	Ronda
• MANZANO JIMÉNEZ, CEIP	Campillos	• MIGUEL DE CERVANTES, CEIP	Ronda
• NUESTRA SEÑORA DE CAÑOS SANTOS, CEIP	Cañete La Real	• NTRA. SRA. DE LA PAZ, CEIP	Ronda
• CANO-CARTAMÓN, CEIP	Cártama	• NTRO. PADRE JESÚS, CEIP	Ronda
• EL SEXMO, CEIP	Cártama	• PROFESOR GONZALO HUESA, CEIP	Ronda
• NTRA. SRA. DE LOS REMEDIOS, CEIP	Cártama	• VICENTE ESPINEL, CEIP	Ronda
• PABLO NERUDA, CEIP	Cártama	• SAN FAUSTINO, CEIP	Vélez-Málaga
• BLAS INFANTE, CEIP	Casares	• SIERRA DE LAS NIEVES, CEIP	Yunquera
• CIUDAD DE BELDA, CEIP	Cuevas de San Marcos		
• GUADALHORCE, CEIP	Estación		
• AZAHAR, CEIP	Fuengirola		
• EDUARDO JANEIRO, IES	Fuengirola		
• SANTA AMALIA, CEIP	Fuengirola		

JAÉN Y PROVINCIA

COMEDORES Y COCINAS

• MARTÍN NOGUERA, CEIP	Jaén
• RUIZ JIMÉNEZ, CEIP	Jaén
• SANTO TOMÁS, CEIP	Jaén
• AGUSTÍN SERRANO DE HARO, CEIP	Jaén
• ALCALÁ VENCESLADA, CEIP	Jaén
• ALFREDO CAZABÁN, CEIP	Jaén
• CÁNDIDO NOGALES, CEIP	Jaén
• GLORIA FUERTES, CEIP	Jaén
• HIJAS DE CRISTO REY, C.	Jaén
• JESÚS-MARÍA, CEIP	Jaén
• MARÍA ZAMBRANO, CEIP	Jaén
• MUÑOZ GARNICA, CEIP	Jaén
• NAVAS DE TOLOSA, CEIP	Jaén
• NTRA.SRA. DE LA CAPILLA, CEIP	Jaén
• NUEVO CEIP ZONA GRAN EJE, CEIP	Jaén
• SAN JOSÉ DE CALASANZ, CEIP	Jaén
• SANTO DOMINGO, CEIP	Jaén
• ALMADÉN, CEPR	Jaén
• RAFAEL ALDEHUELA, CEPR	Alcaudete
• CAPITÁN CORTÉS, CEIP	Andújar
• CRISTO REY, CEIP	Andújar
• FRANCISCO ESTEPA LLAURENS, CEIP	Andújar
• SAN EUFRASIO, CEIP	Andújar
• SAN BONOSO Y SAN MAXIMIANO, CEIP	Arjona
• ÁNGEL LÓPEZ SALAZAR, CEIP	Baeza
• DIECINUEVE DE JULIO, CPRE	Bailen
• NUESTRO PADRE JESÚS DEL LLANO, CEIP	Baños De La Encina
• ANDALUCÍA, CEIP	Linares
• EUROPA, CEIP	Linares

• JAÉN, CEIP	Linares
• TETUÁN, CEIP	Linares
• VIRGEN DE LINAREJOS, CEIP	Linares
• LOS ARRAYANES, CEIP	Linares
• SAN JOSÉ CALASANZ, CEIP	Mancha Real
• JOSÉ PLATA, CEIP	Mengibar
• SANTIAGO APÓSTOL, CEIP	Santiago De Calatrava
• JUAN CARLOS I, CEIP	Torredelcampo
• PRÍNCIPE FELIPE, CEIP	Torredelcampo
• SAN ISIDORO, CEIP	Torredelcampo
• SAN MIGUEL, CEIP	Torredelcampo
• EL OLIVO, CEIP	Torredonjimeno
• MARTINGORDO, CEIP	Torredonjimeno
• SEBASTIÁN DE CÓRDOBA, CEIP	Úbeda
• NTRA. SRA. DEL CASTILLO, CEIP	Vilches

ESCUELAS INFANTILES Y GUARDERÍAS

• HISTORIADOR JESÚS DE HARO, EI	Bailen
• SAN FERNANDO, EI	Martos

GRANADA Y PROVINCIA

COMEDORES Y COCINAS

• ANDALUCÍA, CEIP	Granada	• NTRA.SRA. DE LOS REMEDIOS, CEIP	Ambroz
• ANDRÉS SEGOVIA, CEIP	Granada	• MIGUEL DE CERVANTES, CEIP	Armillá
• ARRAYANES, CEIP	Granada	• NAZARÍES, CEIP	Armillá
• ELENA MARTÍN VIVALDI, CEIP	Granada	• PROFESOR TIERNO GALVÁN, CEIP	Armillá
• GALLEGO BURÍN, CEIP	Granada	• SAN MIGUEL, CEIP	Armillá
• GARCÍA LORCA, CEIP	Granada	• ATALAYA, CEIP	Atarfe
• GENIL, CEIP	Granada	• CLARA CAMPOAMOR, CEIP	Atarfe
• INMACULADA DEL TRIUNFO, CEIP	Granada	• MEDINA ELVIRA, CEIP	Atarfe
• JARDÍN DE LA REINA, CEIP	Granada	• LOS LLANOS, CEIP	Barrio De La Vega
• JUAN RAMÓN JIMÉNEZ, CEIP	Granada	• LA ALMOHADA, CEIP	Belicena
• LOS CÁRMENES, CEIP	Granada	• SAN FRANCISCO, CEIP	Cájar
• LUIS ROSALES, CEIP	Granada	• VIRGEN DEL MAR, CEIP	Calahonda
• MARÍA ZAMBRANO, CEIP	Granada	• NTRA. SRA. DEL ROSARIO, CEIP	Calicasas
• MIGUEL HERNÁNDEZ, CEIP	Granada	• VIRGEN DEL CARMEN, CEIP	Castell De Ferro
• PARQUE DE LAS INFANTAS, CEIP	Granada	• EL ZARGAL, CEIP	Genes de la Vega
• PARQUE NUEVA GRANADA, CEIP	Granada	• EL SAUCE, CEIP	Chauchina
• PROFESOR TIERNO GALVÁN, CEIP	Granada	• CHURRIANA, CEIP	Churriana
• REYES CATÓLICOS, CEIP	Granada	• VIRGEN DE LA CABEZA, CEPR	Churriana De La Vega
• SAN JUAN DE DIOS, CEIP	Granada	• ROGELIO ARASIL, CEIP	Cijuela
• SANTA JULIANA, CEIP	Granada	• FRANCISCO AYALA, CEPR	Cúllar Vega
• VICENTE ALEIXANDRE, CEIP	Granada	• PABLO RUIZ PICASSO, CEIP	El Varadero
• VIRGEN DE FÁTIMA, CEIP	Granada	• FEDERICO GARCÍA LORCA, CEIP	Fuente Vaqueros
• VIRGEN DE LAS NIEVES, CEIP	Granada	• NUEVO C3, CEIP	Gabía La Grande
• NATALIO RIVAS, CEIP	Albuñol	• NTRA. SRA. DE LAS NIEVES, CEIP	Gabía La Grande
• CERVANTES, CEIP	Alhama de Granada	• VIRGEN DE LA PAZ, CEIP	Gójar
• CONDE DE TENDILLA, CEIP	Alhama de Granada	• SIERRA NEVADA, CEIP	Güevéjar
• LA NORIA, CEIP	Almuñécar	• FEDERICO GARCÍA LORCA, CEIP	Güevéjar
• SAN MIGUEL, CEIP	Almuñécar	• PILAR IZQUIERDO, CEIP	Hijar

GRANADA Y PROVINCIA

• PADRE MANJÓN, CEIP	Huétor Tájar	• MARIANA PINEDA, CEIP	Motril
• MARIANA PINEDA, CEIP	Huétor Vega	• PRÍNCIPE FELIPE, CEIP	Motril
• NTRA.SRA. DE LAS ANGUSTIAS, CEIP	Huétor Vega	• REINA FABIOLA, CEIP	Motril
• LA PURÍSIMA, CEIP	Jun	• SAN ANTONIO, CEIP	Motril
• LAS GAVIOTAS, CEIP	La Herradura	• VIRGEN DE LA CABEZA, CEPR	Motril
• SAN ISIDRO LABRADOR, CEIP	La Malahá	• FRANCISCO AYALA, CEIP	Ogijares
• SÁNCHEZ MARISCAL, CEPR	La Mamola	• RAMÓN Y CAJAL, CEIP	Ogijares
• VIRGEN DEL MAR, CEIP	La Rábida	• VIRGEN DE LA PAZ, CEIP	Otura
• AL-ZAWIYA, CEIP	La Zubia	• EL OLIVARILLO, CEIP	Padul
• ENRIQUE TIERNO GALVÁN, CEIP	La Zubia	• SAN SEBASTIÁN, CEIP	Padul
• ISABEL LA CATÓLICA, CEIP	La Zubia	• GLORIA FUERTES, CEIP	Peligros
• LAUREL DE LA REINA, IES	La Zubia	• MANUEL DE FALLA, CEIP	Peligros
• FRANCISCA HURTADO, CEIP	Láchar	• LOS PINARES, CEPR	Peñuelas
• LUCENA RIVAS, CEIP	Lanjarón	• BERTA WILHELMI, CEIP	Pinos Genil
• EL ALFÉIZAR, CPR	Los Tablones	• VIRGEN DE LOS DOLORES, CEIP	Purchil
• EMILIO CARMONA, CEIP	Maracena	• LA INMACULADA, CEIP	Salar
• GINER DE LOS RÍOS, CEIP	Maracena	• MAYOR ZARAGOZA, CEIP	Salobreña
• LAS MIMBRES, CEIP	Maracena	• SEGALVINA, CEPR	Salobreña
• MAESTRA TERESA MORALES, CEIP	Maracena	• CAPITULACIONES, CEIP	Santa Fe
• MIGUEL DE CERVANTES, CEIP	Molvizar	• PÍO XII, CEIP	Torrenueva
• ANTONIO GARVAYO DINELLI, CEIP	Motril	• JUAN PABLO I, CEIP	Valderrubio
• CARDENAL BELLUGA, CEIP	Motril	• TAXARA, CEPR	Venta Nueva
• FRANCISCO MEJÍAS, CEIP	Motril	• CARDENAL CISNEROS, CEIP	Villanueva Mesía
• LOS ÁLAMOS, CEIP	Motril	• LAS ALHOMAS, CEIP	Zujaira

ESCUELAS INFANTILES Y GUARDERÍAS

• ARCO IRIS, EI

Churriana De La Vega

• LA VIÑA, EI

Cúllar Vega

• MEDIA LUNA, EI

Pinos Puente

• JUAN RAMÓN JIMÉNEZ, EI

Salobreña

IRCO



alimentando...

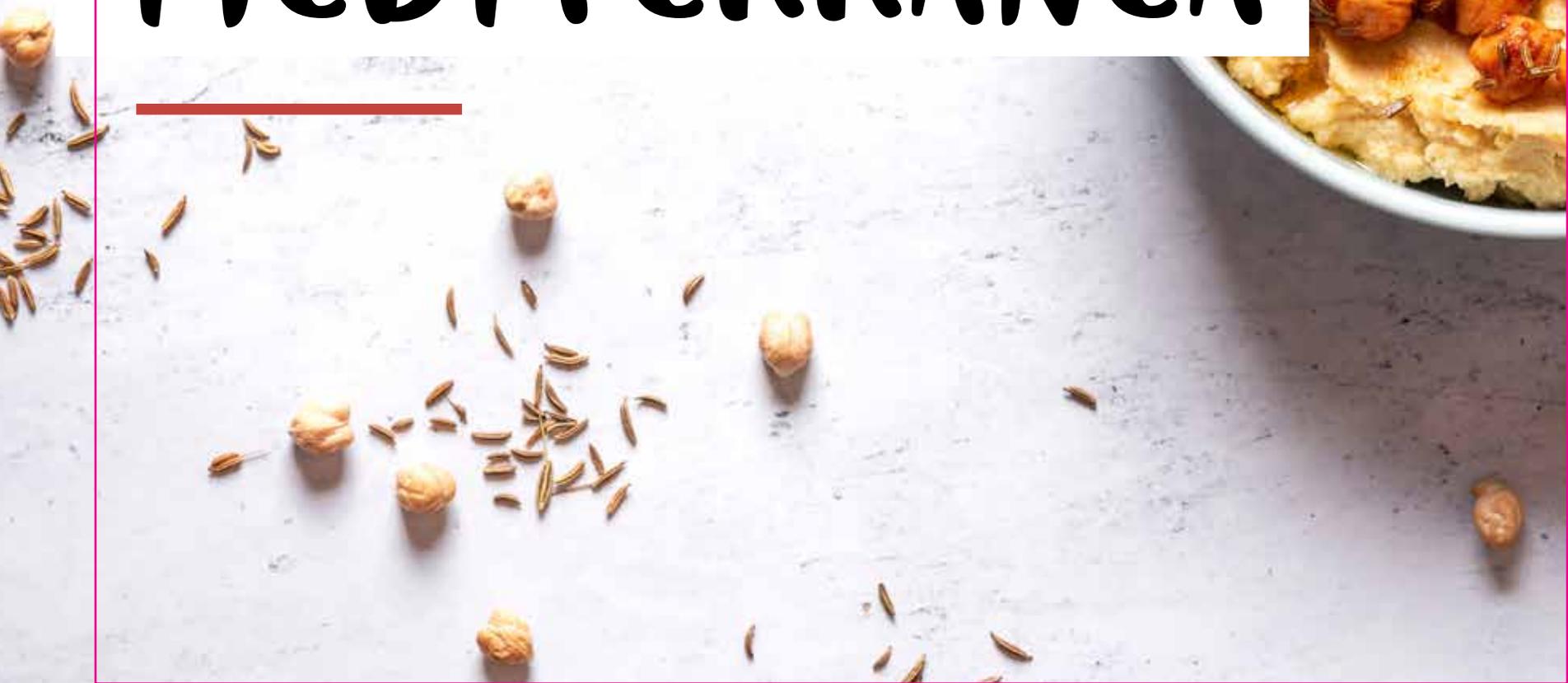
EL CUERPO

COCINA TRADICIONAL MEDITERRÁNEA
CRITERIOS DE DISEÑO DE NUESTROS MENÚS
DIVERSIDAD DE MENÚS
PROPUESTA DE ALIMENTACIÓN
NUESTROS INGREDIENTES

- ALIMENTOS ECOLÓGICOS Y SOSTENIBLES
- SELECCIÓN DE PROTEÍNA VEGETAL
- SELECCIÓN DE PESCADOS
- SELECCIÓN DE CARNES

PROVEEDORES
MENÚ MENSUAL
MENÚS TEMÁTICOS
PLATO SOLIDARIO
RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA

COCINA TRADICIONAL MEDITERRÁNEA



SANA Y EQUILIBRADA

Una de las premisas de IRCO es ofrecer elaboraciones caseras y platos tradicionales que satisfagan y se adapten a los gustos y preferencias de los comensales, al mismo tiempo que perseguimos el equilibrio nutricional y culinario de nuestros menús.

Nuestras recetas se basan en la saludable Dieta Mediterránea caracterizada por el aporte equilibrado y variado de sus alimentos, entre los que destacan los cereales, frutas, verduras, legumbres, carnes y pescados, lácteos, huevos, frutos secos y el aceite de oliva.

CRITERIOS DEL DISEÑO DE NUESTROS MENÚS

A la hora de planificar y elaborar nuestros menús, tenemos en cuenta 11 criterios que nos ayudan a que las recetas servidas por IRCO en los centros tengan gran acogida.





CRITERIOS



PARA EMPEZAR

INGREDIENTES DE ORIGEN LOCAL Y KMO

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.



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.

PRIMEROS

EMPLATADO

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

ORIGEN Y GASTRONOMÍA

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



POSTRES

VARIEDAD

Contamos con más de 300 riquísimas recetas

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.

ESTRUCTURA

El menú se compone diariamente de ensalada, primer plato, segundo plato y postre.

PARA CONTINUAR

COMBINACIÓN Y EQUILIBRIO

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



CANTIDADES Y RACIONES

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

SEGUNDOS

CALENDARIO

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

ESTACIONALIDAD

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



TODOS LOS DÍAS SE SIRVEN LOS MENÚS CON ENSALADA

Ensalada variada, completa y nutritiva.
¡Del campo a la mesa!





DIVERSIDAD DE MENÚS

IRCO ofrece una gran variedad de menús adaptados a los usuarios que por diferentes razones precisen de una alimentación alternativa.

Paralelamente a los menús diarios diseñados para nuestros centros, IRCO ofrece hasta **60 menús alternativos** que cumplen con los requisitos que pueden tener los comensales con necesidades especiales de alimentación.

También nos adaptamos a las distintas necesidades de nuestros comensales incorporando a nuestros menús deshuesados, sin espinas, productos para alérgicos, halal...

Del mismo modo, IRCO está en disposición de ofrecer en función de las necesidades de cada centro, menús complementarios de la comida del medio día, como desayunos, almuerzos, meriendas y cenas.





INFANTIL

Incorpora elaboraciones más sencillas y fáciles de digerir (legumbres trituradas, pollo deshuesado, carnes troceadas)



TRITURADO

Diferentes niveles de incorporación progresiva de alimentos



ADAPTADOS

Por motivos alérgicos e intolerancias



POR MOTIVOS MÉDICOS

Hipocalórico, protección gástrica, dieta blanda y astringente, diabético, etc.



POR MOTIVOS RELIGIOSOS



POR MOTIVOS CULTURALES

Vegetariano, vegano...

PUNTOS CLAVE

de nuestra propuesta de alimentación

FUENTE DE VITAMINAS Y MINERALES

Gracias al consumo habitual de frutas, verduras y hortalizas, podemos alcanzar las recomendaciones diarias de vitaminas y minerales.



ENSALADAS FRESCAS DIARIAS

Combinando distintos ingredientes para ofrecer cada día una ensalada diferente.

Variedad de lechugas, Tomate y tomate cherry, Maíz, Pepino, Zanahoria, Lombarda, Aceitunas, Legumbres (lentejas, alubias, garbanzos, soja...), Frutas, Queso, Atún, Huevo.



FRUTAS DE TEMPORADA

Promoción del consumo de fruta natural como postre habitual. Esta propuesta nos permite alcanzar las 5 raciones de frutas y verduras al día recomendadas.



FRUTAS Y VERDURAS AL DÍA

FUENTE DE PROTEÍNAS DE MAYOR VALOR BIOLÓGICO

Es importante, junto con las carnes, para asegurar el consumo necesario de hierro.

LEGUMBRES VARIADAS



Al menos 6 platos a base de legumbres al mes (lentejas, garbanzos, alubias pintas, alubia blanca, guisantes, judías verdes)

PESCADOS VARIADOS



Mínimo 6 platos a base de pescado al mes (en guisos, arroces y pastas, al horno, en salsa, rebozados o empanados)

FUENTE DE GRASAS INSATURADAS

Su consumo habitual permite alcanzar un óptimo perfil lipídico.



ALIÑOS AOVE
(Aceite de Oliva Virgen Extra)



VINAGRETAS DE FRUTAS
FRUTOS SECOS

FUENTE DE CALCIO VITAMINAS A Y D



Yogur

Fomento del consumo de probióticos que ayudan a la mejorar el tránsito intestinal.

Postres lácteos

Natillas, flanes, etc.

FUENTE DE FIBRA

La obtenemos de los cereales integrales junto con verduras, frutas y legumbres.



PAN ECOLÓGICO

Promoción del consumo de fibra, introducción del pan integral y pan ecológico.



NUESTROS INGREDIENTES



A la hora de seleccionar los ingredientes con los que elaboramos nuestras recetas, tenemos en cuenta una serie de criterios que nos permiten ofrecer sabrosos y saludables menús con los mejores ingredientes.

LO MEJOR DE LO MEJOR

PRIMERAS MARCAS NACIONALES



MEJORES INGREDIENTES

Carnes y elaborados cárnicos de 1º calidad y variedad de pescados.

SOSTENIBILIDAD

Productos de proximidad, de temporada y ecológicos.



INGREDIENTES ECOLÓGICOS Y SOSTENIBLES



IRCO confirma su apuesta por la introducción de productos ecológicos y sostenibles en los menús, a través de la campaña “somos lo que comemos”





PROVEEDORES LOCALES Y KMO



Estamos adheridos a la comunidad #PorElClima, con la que nos hemos comprometido a reducir la emisión de gases de efecto invernadero.

Así mismo, en IRCO nos preocupamos por la sostenibilidad de los productos que adquirimos, trabajando desde nuestros inicios con proveedores locales, fomentando el consumo de producto de temporada y de la zona.

Nos movilizamos por dinamizar y beneficiar la economía de cada zona, reduciendo al mismo tiempo las emisiones de CO₂ al disminuir el transporte de los alimentos y el material de embalaje.



100%
ECO

PLATOS CON INGREDIENTES ECOLÓGICOS

IRCO en su apuesta por una restauración más sostenible, da un paso más para el proyecto de comedor sostenible fomentando el consumo de productos ecológicos entre nuestros comensales.



ALIMENTANDO EL CUERPO

DEL CAMPO
A LA MESA





SELECCIÓN DE PROTEÍNA VEGETAL

En IRCO sabemos que nuestras legumbres de origen nacional son un alimento nutricionalmente muy completo y que además mejora la calidad del suelo donde se cultiva.

Desde el punto de vista nutricional las legumbres de origen nacional son ricas en vitaminas y minerales como el hierro, el potasio, el magnesio y el zinc por eso están tan integradas y presentes en nuestros menús.

UN SUPERALIMENTO ¡EN TODA REGLA!

Además de todos sus beneficios, entre las ventajas de las legumbres destaca la variedad de platos diferentes que podemos preparar con ellas y fomentar la gastronomía local.

Algunas formas de servir las legumbres que se adaptan perfectamente a los gustos de los niños y niñas son:

- Platos de cuchara.
- Platos de cereales con legumbre añadida.
- Ensaladas de legumbres.

Beneficios para la salud:

- No contiene gluten
- Mejoran la calidad de las proteínas de las dietas
- Son una buena fuente de vitaminas
- Ideales para diabéticos por contener mucha fibra, poca grasa y un índice glicémico bajo.
- Su contenido en hierro es alto.
- Importante fuente de fibra soluble





SELECCIÓN DE PESCADO

La utilización de pescado en nuestros menús es una prioridad debido a los altos beneficios que sabemos que su consumo proporciona.

Siendo conscientes que no es uno de los alimentos más populares entre los comensales, IRCO presta especial atención a la selección y elaboración del mismo con el objetivo de promover su aceptación y disfrute.



PESCADO SOSTENIBLE

ORIGEN

Cuidamos el origen de la compra y promovemos el consumo de pescado de cercanía.

VARIEDAD

Con el objetivo de conseguir una dieta más equilibrada y apetecible variamos el tipo de pescado y las técnicas culinarias. Queremos que los escolares coman pescados nutritivos, los prueben y descubran su buen sabor.

- **Pescados blancos** con menos de 2% de grasas: merluza, bacalao, pescadilla, gallo, abadejo, rosada, calamar...
- **Pescados semigrasos**, entre un 2 y un 6% de grasas: bonito, trucha, palometa, emperador*.
- **Pescado azul**, igual o superior al 6% de grasa: atún*, caballa, salmón, boquerón, jurel.
- **Mariscos, moluscos y crustáceos**: gamba, mejillón, cangrejo,... son introducidos en los primeros platos y para los caldos y fondos de pescado.

*Aplicamos las recomendaciones establecidas por la AESAN sobre el consumo de pescado por presencia de mercurio.

PRESENTACIONES

Las diferentes presentaciones (filetes, ruedas, lomos, troncos, colas, varitas...) son factores que tenemos en cuenta para promover la aceptación de este alimento.

SIN ESPINAS

Seleccionamos en nuestras compras pescados con certificación “libre de espinas” e incluimos aquellos pescados que por su tipología carecen de ellas.

OLORES Y SABORES

Aunque el pescado azul posea un olor y sabor más pronunciados que el blanco, no lo descartamos por los altos beneficios que su consumo proporciona. Disponemos de distintos trucos culinarios que pueden atenuar o enmascarar el sabor y el olor para el agrado de todos los comensales.

SELECCIÓN DE CARNES

Siendo las carnes y los embutidos alimentos que gozan de una alta aceptación entre los comensales, IRCO tiene en cuenta una serie de premisas a la hora de seleccionar y elaborar estos alimentos,

con el fin de aprovechar al máximo sus cualidades nutricionales, eliminando al mismo tiempo sus aspectos menos saludables.

Al mismo tiempo, IRCO se ha comprometido a la incorporación completa de huevos de gallinas criadas en suelo en todas las cocinas que gestiona. La decisión supondrá que los aproximadamente 1,2 millones de huevos que la empresa utiliza anualmente para la elaboración de sus recetas, pasarán a ser de gallinas criadas en suelo y afectará positivamente a unas 4.000 aves.



LO MÁS FRESCO. LO MÁS SANO.

RECOMENDACIONES NUTRICIONALES

- Reemplazar las carnes grasas o rojas por legumbres, pescado, aves o carnes magras.
- Elegir carnes rojas más recomendables como el lomo de cerdo, retirando siempre la parte grasa.
- Retirar la piel de las aves antes de consumirla.
- Evitar carnes altamente procesadas como por ejemplo las salchichas de Frankfurt.
- Es conveniente consumir de tres a cuatro raciones semanales de carnes, con prioridad de las carnes blancas o magras.
- Los embutidos grasos deben consumirse con moderación y seleccionando los de menos contenido en grasa. Fuente: SENC (sociedad española de nutrición comunitaria) y la semFYC (sociedad española de medicina de familia y comunitarias).
- El elevado consumo de embutidos no es aconsejable no solo por sus grasas sino también por su alto contenido en sal.

ELEGIR BIEN ES IMPORTANTE

- **Carnes blancas:** pollo o pavo.
- **Carnes magras:** como lomo/magro de cerdo.
- **Carnes rojas:** ternera o cordero.

MÁXIMA CALIDAD

- **Ave:** muslo y contramuslo, contramuslo deshuesado/ troceado, pechuga y solomillo de pollo.
- **Cerdo:** lomo de cerdo, costillas, magro.
- **Ternera:** procedente de partes nobles.
- Elaborados cárnicos con máximo contenido en carne (de cerdo, pollo o ternera): albóndigas, hamburguesas, longanizas.
- Fiambres de primera categoría, dando prioridad al fiambre de york, de pavo y/o jamón serrano por su menor contenido en grasas.

NUESTROS PROVEEDORES

LA MEJOR
SELECCIÓN



NACIONALES



SIN GLUTEN



VALENCIA



ALICANTE



Exclusivas Alicantinas



CASTELLÓN



Huevos Sales



ANDALUCÍA



MADRID



Menú Mensual Colegios

LUNES

Lechuga mezclum, atún, zanahoria, chips de boniato **04**

eco Crema de Verduras Ecológicas con picatostes caseros

Albóndigas en salsa con cous cous
(carne de cerdo al horno con hortalizas)

Fruta

CENA: Ensalada de tomate y pescado azul al caldo corto. Fruta.

Mensualmente comunicamos a las familias a través de diferentes vías y soportes el menú del mes, con información detallada sobre el mismo.

Nuestro menú describe los ingredientes principales que componen los platos del día de forma clara y detallada, así como las técnicas culinarias, ofreciendo recomendaciones saludables para las cenas.

En el calendario incluimos las jornadas gastronómicas que se celebran periódicamente en los centros.

Menú

Mayo 2020

LUNES

27

INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS / INTOLERANTES / NECESIDADES ESPECIALES.

Este menú no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias ya que contiene los alérgenos más comunes en la población (RE1169/2011, anexoII). Informe a la dirección del comedor, aportando el certificado médico para que el responsable solicite a diario un menú diseñado y cocinado atendiendo a dicha prescripción. Nota: en caso de necesidad especial puede solicitar a su centro los alérgenos que componen los platos servidos.

Lechuga mezclum, atún, zanahoria, chips de boniato **04**

eco Crema de Verduras Ecológicas con picatostes caseros

Albóndigas en salsa con cous cous
(carne de cerdo al horno con hortalizas)

Fruta

CENA: Ensalada de tomate y pescado azul al caldo corto. Fruta.

Lechuga, tomate, zanahoria, maíz **11**

eco Lentejas con hortalizas Ecológicas y Arroz

Hamburguesa 100% de ternera completa
(con tomate, queso y patatas)

Fruta

CENA: Ensalada verde y pescado blanco al horno. Fruta.

Lechuga, cebolla morada, dados de pavo, olivas **18**

Sopa cubierta con pelota y fideos
(de ave y cerdo con huevo)

Calamar rebozado con salsa tártara (todo casero)
con pan con tomate y aceite AOVE

Fruta

CENA: Menestra de verduras y salteado de magro. Fruta.

Guacamole con nachos **25**

Lentejas estofadas con arroz integral y hortalizas

Boquerones frescos enharinados con ensalada de brotes verdes

Fruta

CENA: Sémola y pollo rustido. Fruta.

MARTES

28

Hoja de roble, pepino, lombarda, semillas de calabaza **05**

Estofado de garbanzos a la castellana
(con chorizo y hueso de jamón)

Tortilla de patatas con tomate aliñado

Fruta

CENA: Parrillada de verduras y pavo al horno. Fruta.

Ensaladilla rusa con colines **12**

Arroz del senyoret con PEIX DE LLOTJA
(con merluza, calamar, gamba y mejillón)

Tortilla calabacín con tomates cherry asados

Fruta

CENA: Hervido valenciano y ternera en salsa. Fruta.

Lechuga, tomate, zanahoria, rabanitos **19**

Alubias pintas con jamón

Huevos estrellados con patata paja

Fruta

CENA: Alcachofas y pescado blanco al caldo corto. Fruta.

Lechuga, quinoa, piña, atún **26**

Sopa de puchero con estrellitas y huevo
(de ave y cerdo y garbanzos)

Gulash de ternera con champiñón y zanahoria con arroz pilaf y pasas

Fruta

CENA: Judías verdes salteadas y pescado azul a la plancha. Fruta.

MIÉRCOLES

29

Ensalada mediterránea con huevo
(lechuga, tomate, zanahoria, maíz, y olivas)

Y queso servilleta valenciano con pesto

Paella Valenciana
(con pollo de campo y alcachofas)

Fruta y Yogur Artesano

CENA: Parrillada de verduras y pavo al horno. Fruta.

Lechuga, escarola, maíz, mango **13**

Caracolas a la napolitana con queso cheddar
(con tomate y hortalizas)

Salmón a la plancha con salteado de verduras estilo oriental

Fruta

CENA: Puré de zanahoria y pavo asado. Fruta.

Lechuga, tomate, lombarda, olivas **20**

Canelones gratinados
(carne de cerdo, bechamel y queso)

Merluza SOSTENIBLE al horno con guarnición de verduras al estilo wok
(con ajo y perejil)

Fruta

CENA: Espinacas rehogadas y conejo al ajillo. Fruta.

Pan con aceite y queso fresco **27**

Ensalada de la huerta
(lechuga, tomate, zanahoria, maíz y huevo duro)

Arroz al horno
(con magro de cerdo, morcilla y blanquet)

Fruta y Yogur

CENA: Acelgas rehogadas y tortilla paisana. Fruta.

JUEVES

30

Lechuga, tomate, lombarda, germinados

Alúbias ecológicas de la huerta
(con hortalizas de temporada)

Solomillo de pollo empanado con pisto casero
(con tomate y hortalizas)

Fruta

CENA: Crema de calabacín y revuelto de ajetes. Fruta.

Lechuga y canónigos, tomate, lombarda, olivas

Guiso de garbanzos con chorizo

Pizza casera de york y queso
(con tomate)

Fruta

CENA: Verduras rehogadas y pescado azul al vapor. Fruta.

Lechuga, tomate, queso y membrillo

Arroz a la cubana con huevo duro
(con tomate)

Longanizas a la plancha con asado de cebollas dulces

Fruta

CENA: Ensalada completa y pescado azul al papillote. Fruta.

Lechugas variadas, tomate, pepino y maíz

Crema de calabacín
con queso mozzarella y tostones integrales.

Solomillo de cerdo en salsa de manzana y boniato asado

Fruta

CENA: Ensalada mixta y brocheta de pescado. Fruta.

VIERNES

01



07

Tosta de humus de garbanzo

MACARRONES INTEGRALES a la italiana con albahaca fresca
(con tomate y queso)

Gallo San Pedro a la espalda con guarnición de calabacín al horno

Fruta

CENA: Guisantes salteados y lomo a la plancha. Fruta.

Lechuga, tomate, aguacate y cangrejo

Crema de guisantes y manzana

Muslo de pollo asado con mazorcas de maíz

Fruta

CENA: Brócoli al vapor y tortilla de atún. Fruta.

JORNADA HINDÚ

★ **Ensalada Aussie**
(Lechuga, tomate, remolacha, maíz)

★ **Crema All Blacks**
Crema de calabaza con cardamomo

★ **Alitas de pollo en salsa Rapa Nui**

★ **Natillas Caseras Calcuta**

CENA: Escalivada y tortilla de pimientos. Fruta.

Lechuga, tomate, apio, manzana

Tallarines a la boloñesa gratinados
(con carne de ternera y cerdo, tomate y queso)

Tortilla francesa con escalivada
(pimiento, berenjena y cebolla)

Fruta

CENA: Verduras asadas y pescado blanco al ajillo. Fruta.

LO QUE NOS DIFERENCIA

- Ingredientes ECO
- Pescado Sostenible
- Pescado azul Rico en Omega 3
- Gastronomía local
- Proteína vegetal
- Producto temporada
- Sugerencia cena
- De temática

¿SABÍAS QUÉ...?

Todos los meses menús con ingredientes 100% ECO. Todos los días PAN ECO. Panes variados: semillas, integral, blanco, ecológico.

FRUTA DE TEMPORADA MAYO: Manzana, kiwi, pera, fresa, níspero, cerezas, ciruela y plátano.

JORNADA GASTRONÓMICA: El 22 de mayo celebramos el Menú Hindú.

CONSEJOS SALUDABLES

Los resfriados son típicos de esta época del año. Para prevenirlos consume alimentos que ayuden a reforzar el sistema inmune como frutas y verduras, ricas en vitaminas C y A, o legumbres que aportan zinc.

En caso de alergias e intolerancias consulte con su centro para solicitar un menú especial.

SÍGUENOS DESDE TU DISPOSITIVO MÓVIL A TRAVÉS DE LA APP

VALORES NUTRICIONALES

Energía:	Grasas:	AGS:	AGM:	AGP:
3815kj / 912Kcal	42,6g	8,8g	15,3g	14g
Hidratos de carbono:	Azúcares:	Proteínas:	Sal:	
93,5g	21,6g	33,1g	2,5g	

SALUDABLE Y COMPLETO

ENTRANTE

Se especifican los ingredientes de la ensalada.

PRIMER PLATO

Se especifica la técnica culinaria y los ingredientes. Está basado en arroces, pastas, sopas, cremas, guisos y estofados...

SEGUNDO PLATO

Se especifica la técnica culinaria y los ingredientes. A base de carnes, pescados, asados, salteados, empanados/rebozados acompañado de guarniciones variadas.

POSTRE

Fruta de temporada o lácteo (especificando tipología en cada caso, p.e. yogur, natillas, flan).

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Composición nutricional.

Hábitos alimentarios e higiene.

Sugerencias para comidas complementarias: desayuno, almuerzo, merienda y cena.

Menús Temáticos

SALUDABLES
Y DIVERTIDOS

Un día al mes ofrecemos un menú temático especial con novedades de alimentos. De esta manera, los niños pueden experimentar nuevas texturas y sabores.

Son menús igualmente saludables, pero más apetitosos y divertidos, que están relacionados con el proyecto educativo vigente.

Estos menús son muy útiles para fomentar hábitos alimentarios saludables y conseguir nuevos objetivos:

- Incorporar nuevos alimentos.
- Aprender a comer de todo de manera divertida.
- Asociar el placer de comer con la alimentación saludable.
- Llamar la atención de los niños sobre nuevos alimentos, sabores, texturas y olores para la mayoría desconocidos.



IRCO

MENÚ OLIMPO

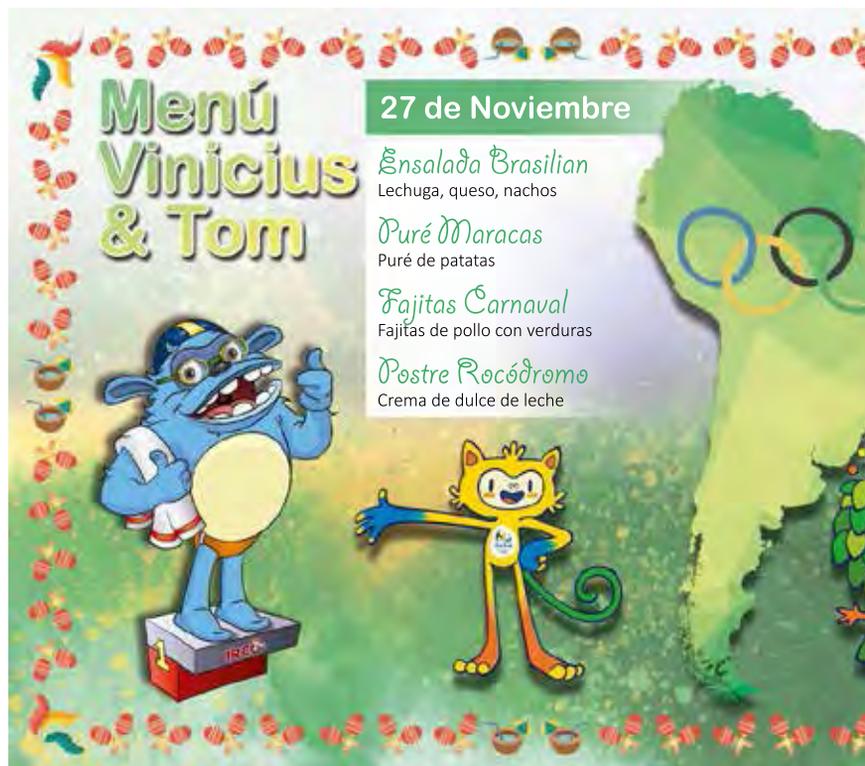
ENSALADA OLIMPO
Lechuga, tomate, zanahoria y olivas

CREMA DE LOS DIOSSES
Crema de garbanzos (con hortalizas)

PIZZA ZEVS
Pizza con bacon, tomate, queso y champiñón

POSTRE ATENAS
Gofre con chocolate goña ke goña

Illustration of the Olympic rings, a classical building, and a cartoon blue character holding a torch.



Menú Vinicius & Tom

27 de Noviembre

Ensalada Brazilian
Lechuga, queso, nachos

Puré Maracas
Puré de patatas

Fajitas Carnaval
Fajitas de pollo con verduras

Postre Rocódromo
Crema de dulce de leche

Illustration of a blue cartoon character on a suitcase, a yellow cartoon cat, and a green map of Brazil with Olympic rings.



IRCO

MENÚ COBI & PETRA

30 DE ENERO

- ENSALADA CAPRESSE
con queso mozzarella
- CODITOS FLORENCIA
con tomate y albahaca
- CHISPAS DE MERLUZA ATLÁNTICO
con patatas fritas
- EURO TANACOTTA



IRCO

MENÚ MIRAITOWA & SOMEITY

30 DE ENERO DE 2020

- ENSALADA MONTE FUGI
Lechuga, to mate, maíz y york
- NOODLES CHINATOWN
al estilo Wok
- POLLO AL LIMÓN SENSEI
- POSTRE PEKÍN
Leeches



Responsabilidad Social Corporativa

RSC

ACEITE SOLIDARIO

A través de la entidad ReciclaAceite reciclamos el aceite usado de nuestras cocinas con fines solidarios. La colaboración supone un reto y compromiso social y medioambiental, siendo la mejor opción para gestionar el aceite usado que generamos en nuestras cocinas, la clave para la protección y cuidado del entorno haciendo un uso eficiente y responsable de nuestros recursos.



Además, nos permite dotar de recursos a entidades sociales afines a nuestro proyecto social, orientado a la integración de colectivos sociales. Actualmente Colaboramos con la Federación Española de Bancos de Alimentos (FESBAL).



PLATO SOLIDARIO

En IRCO también cocinamos contra la desnutrición infantil.

De la mano de **Acción contra el Hambre**, donamos un porcentaje de nuestro plato solidario anual para combatir la desnutrición infantil, garantizar el acceso a agua segura, alimentos, formación y cuidados básicos de la salud.

**RESTAURANTES
CONTRA EL
HAMBRE**



OTRAS ACCIONES DE RSC

- PROMOCIÓN DE PROVEEDORES Y PRODUCTOS LOCALES.
- COMPROMISO DE POLÍTICAS Y PRÁCTICAS RESPONSABLES.
- SENSIBILIZACIÓN CON LAS CAUSAS SOCIALES
- IMPLICACIÓN EN EL OCIO DE LOS MÁS PEQUEÑOS
- PROMOCIÓN DE AMBIENTES DE TRABAJO SALUDABLES

alimentando...

LA MENTE Y VALORES

PROYECTO EDUCATIVO
METODOLOGÍA
AMBITOS DE APLICACIÓN
RECURSOS Y HERRAMIENTAS
ACTIVIDADES: ESPECIALES Y COMEDOR SOSTENIBLE
EXPERIENCIAS SO GOOD
DESCUBRE NUESTROS PERSONAJES
PROYECTO EDUCATIVO 2020 - 2021





PROYECTO EDUCATIVO IRCO



EDUCAR JUGANDO

IRCO pone a disposición de los centros escolares una propuesta educativa única y diferenciada que complementa la formación y las horas de entretenimiento que reciben los alumnos en cada centro.

*Propuesta educativa
única y diferenciada*



Espacio lúdico y divertido

OBJETIVOS

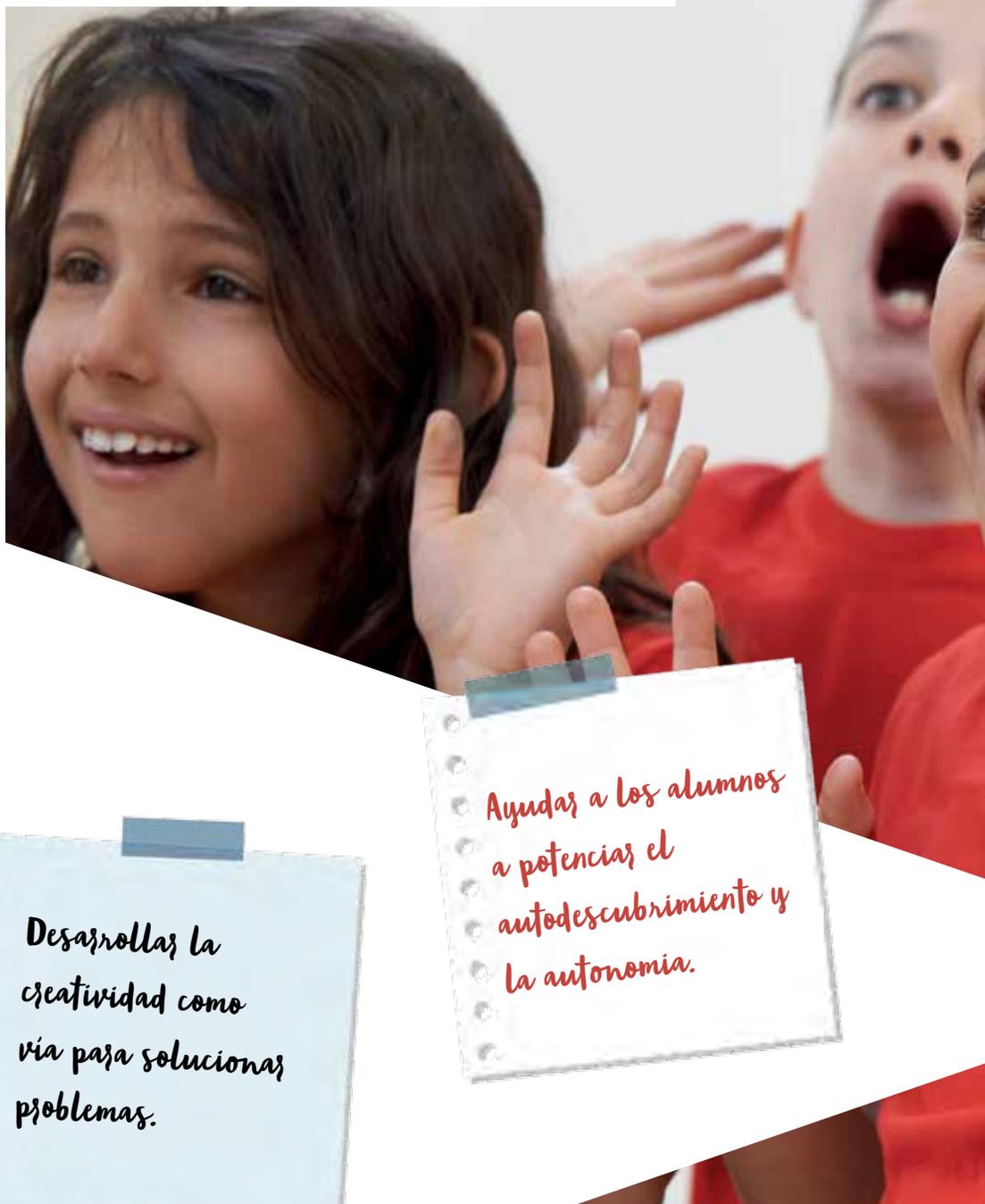
Los principales objetivos de mejora y áreas de aprendizaje que se trabajan con los alumnos son muy diversos y entre ellos podemos destacar:

- **LA ORGANIZACIÓN DEL TIEMPO Y DEL ESPACIO.**
- **LA CONVIVENCIA Y LA RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS.**
- **LA AUTONOMÍA Y LA GESTIÓN DE LAS EMOCIONES.**
- **LA COEDUCACIÓN Y LA IGUALDAD.**
- **LOS HÁBITOS DE VIDA SALUDABLE (SALUD E HIGIENE).**
- **LA EDUCACIÓN MEDIOAMBIENTAL.**
- **EL FOMENTO DEL HÁBITO DE LECTURA.**
- **LA EDUCACIÓN PLURILINGÜE.**
- **EDUCACIÓN INCLUSIVA.**

Conjunto de actividades que potencian la creatividad

METODOLOGÍA

IRCO, durante más de 30 años de experiencia, ha desarrollado una metodología que garantiza el éxito del proyecto educativo en los centenares de centros donde se aplica.



El monitor es el guía y mediador de nuestro proyecto, siendo el alumno de una manera constructiva el que crea su propio aprendizaje.

Desarrollar la creatividad como vía para solucionar problemas.

Ayudar a los alumnos a potenciar el autodescubrimiento y la autonomía.

*Evaluación continua
del desarrollo de las
acciones propuestas.*

*Adaptación de los
contenidos a las
características del grupo,
nivel de conocimientos,
espacios, tiempos y
recursos disponibles.*

ÁMBITOS DE APLICACIÓN

El desarrollo de nuestro proyecto educativo tiene en cuenta los espacios físicos donde llevar a cabo las diferentes actividades:



EL COMEDOR

Como espacio de alimentación saludable y convivencia, donde trabajamos principalmente:

- Alimentación saludable.
- Hábitos de higiene.
- La autonomía de nuestros alumnos.
- Educación para la salud.
- El reciclaje y el cuidado por el medio ambiente.
- La convivencia y el respeto.
- Jornadas gastronómicas.



ENSEÑAR HÁBITOS Y VALORES



EL PATIO

Donde creamos un espacio lúdico y de socialización y nos centramos en:

- Coeducación y la igualdad de géneros.
- Resolución de conflictos.
- Educación medioambiental.
- Creatividad y el fomento del ámbito artístico.
- Fomento del deporte y la salud.

RECURSOS Y HERRAMIENTAS PARA EL MONITOR

HERRAMIENTAS DE TRABAJO

El técnico de formación-animación de IRCO planifica las actividades junto con el equipo directivo del centro.

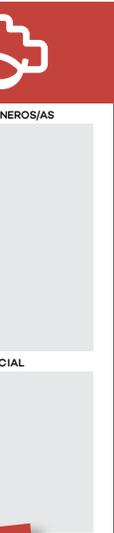
Punto de partida sobre el que el monitor planifica cada mes las actividades dirigidas a su grupo.

- CONCURSO ANUAL PROYECTO EDUCATIVO
- RINCÓN DE IRCO
- TABLET DE GESTIÓN
- GAMIFICACIÓN DEL COMEDOR
- CARTELES DE DECORACIÓN DE COMEDOR
- MANTELES MESA RESTAURANTE
- JUEGOS EDUCATIVOS
- JORNADAS TEMÁTICAS AMBIENTADAS

EL RINCÓN DE IRCO



GESTIÓN
DE LA EN-
SEÑANZA



EQUIPO MONITORES

Dinamización del contenido:

Proponemos un hilo conductor de nuestro proyecto educativo anual, con una temática común que logra dinamizar las actividades propuestas para cada mes.

Formación específica y continua del monitor: Aportando los recursos y herramientas necesarias; técnicas y dinámicas para trabajar en el refuerzo de conductas esperadas (refuerzo positivo, resolución de conflictos, silencio en el comedor...).

DOSSIER DE ACTIVIDADES “UN AÑO DE CINE”

IRCO entrega a sus monitores el material didáctico necesario para la realización de la planificación mensual. Las actividades que se proponen van dirigidas al patio y al comedor, teniendo siempre en cuenta las capacidades y el nivel evolutivo de los alumnos, los espacios y los horarios disponibles.

EL RINCÓN DE IRCO

IRCO pone a disposición del centro dos paneles informativos, de 70 x 100 cm, en los que se informa a los padres y alumnos de los menús mensuales y especiales, así como del organigrama y el equipo de monitores y cocineros. Por otra parte, los mejores trabajos de los alumnos se cuelgan cada final de mes en el tablón de actividades.



MESA RESTAURANTE

Los ganadores de las distintas actividades que promovemos, son recompensados por su esfuerzo comiendo en la mesa restaurante de los campeones.



FAMILIAS

Queremos hacer partícipes a las familias de los objetivos del proyecto educativo para complementarlo, si así lo desean, desde casa.

Para ello, les dirigimos recomendaciones para la cena, suplementos informativos disponibles en el portal escuela de padres y cuida tu alimentación, propuestas de lectura recomendada, etc.

ACTIVIDADES

Teniendo en cuenta nuestros objetivos, las actividades que proporcionamos en el dossier son las siguientes:



TALLERES DE MANUALIDADES

En estos talleres fomentamos la importancia de un comedor sostenible, ayudándoles a aprender las tres R's (reciclar, reutilizar y reducir) de una manera creativa.

Cada mes trabajamos con más de 200 fichas con talleres adaptados a cada ciclo con la premisa de utilizar material reciclado.

Ej.: Caja quita-miedos, varita mágica, payasos reciclados, nave espacial...

JUEGOS COOPERATIVOS

Nuestro objetivo en esta actividad es fomentar la convivencia y el respeto. Siendo el patio el lugar donde más conflictos se generan, el juego en equipo nos ayuda a que los niños asuman normas de convivencia y gestionen de una manera lúdica la resolución de conflictos.

Nuestra propuesta dispone de más de 150 actividades para fomentar el trabajo de los patios inclusivos. **Ej.:** Juego de interior, juegos de exterior, juegos para días de lluvia, etc...

PASEO DE LAS ESTRELLAS

Conoceremos a 8 grandes mujeres relacionadas con la temática del cine.

Ej.: Gloria Campos, Iciar Bollaín, Penélope Cruz...



JUEGOS DE MESA

El objetivo de esta actividad es familiarizar a los niños con hábitos de ocio en grupo, que favorezcan su desarrollo personal y social, al tiempo que desarrollan de una manera divertida una variedad de capacidades: lógica, espacial, matemática o lingüística... **Entrega de un manual para la realización de juegos de mesa con material reciclado.**

TALLER BUEN AMBIENTE EN EL COMEDOR

Emplear herramientas de refuerzo positivo, como la **mesa del buen comensal**, o la **sopa de diamantes**, mejora el ambiente del comedor y el fomento de los buenos hábitos.

TALLERES DE ANIMACIÓN A LA LECTURA

Aprendemos a través de los cuentos cómo gestionar emociones, adquirir valores y fomentar la autoestima de una manera divertida y lúdica.

Entrega de 50 reseñas de lectura y audiocuentos,
Ej.: Cuenta cuentos, obra teatral, teatro de sombras, musical, títeres y marionetas...



JUEGOS POPULARES Y TRADICIONALES

Con estos juegos trabajamos actitudes en torno a la cooperación, el compañerismo, el respeto de las normas y el afán de superación.

Entrega a nuestros monitores de más de 100 fichas de juegos. Ej.: Sambori, cuatro en raya, fava, la gallinita ciega...

CINEFORUM

En esta actividad grupal, a través de las películas, creamos dinámicas interactivas y de comunicación entre sus participantes, donde dialogamos sobre diferentes temas y realidades proyectadas en la sociedad. Dialogamos en grupo estimulando la expresión de las emociones suscitadas y las ideas sugeridas de cada temática.

Nuestros monitores cuentan como más de 20 títulos entre películas y cortometrajes para trabajar la gestión de las emociones. Ej.: Monstruos, S.A., Coco, Dumbo, Mary Popins, Jumanji, y muchos títulos más...

TALLERES DE RELAJACIÓN

A través de estas actividades los niños aprenden hábitos de vida saludable, aprendiendo a relajarse de una forma agradable y a gestionar de una manera correcta sus emociones.

Manual con más de 30 fichas para la adquisición de hábitos saludables y para aprender a gestionar de manera correcta nuestras emociones. Ej.: Relajación, Yoga, Risoterapia...



ACTIVIDADES COMEDOR SOSTENIBLE



En IRCO consideramos los comedores escolares como un espacio idóneo para la socialización del alumnado en todas las etapas de su educación, y donde fomentar y promover un estilo de vida saludable.

En este sentido en IRCO impulsamos nuestro concepto de comedor sostenible realizando una serie de acciones basadas en tres pilares fundamentales:

- **SOMOS LO QUE COMEMOS**
- **MOVIMIENTO IRCO**
- **LAS 3Rs**



RESTAURANTES CONTRA EL HAMBRE

PLATO SOLIDARIO

En IRCO también cocinamos contra la desnutrición infantil.

De la mano de **Acción contra el Hambre**, donamos un porcentaje de nuestro plato solidario anual para combatir la desnutrición infantil, garantizar el acceso a agua segura, alimentos, formación y cuidados básicos de la salud.



SOMOS LO QUE COMEMOS

Queremos acercar a los escolares la importancia de una alimentación saludable y nutritiva y, para que reconozcan los alimentos, trabajamos dando a conocer sus propiedades a través de diferentes actividades lúdicas y talleres:

PRODUCTOS DE TEMPORADA

Contienen el máximo valor nutricional y con ello conseguimos una alimentación saludable.

ALIMENTOS CON PROTEÍNA VEGETAL

Son incorporados en nuestros menús por ser un “súper alimento” con alto valor nutricional y sostenibles con el medio ambiente.

LOS SÚPER ALIMENTOS

Ayudan a conseguir nuestros objetivos de bienestar y salud.

MOVIMIENTO IRCO

IRCO apuesta en el horario de comedor por fomentar el deporte y la actividad física, destacando actividades de carácter cooperativo, juegos tradicionales, juegos pre-deportivos que apuestan por un estilo de vida saludable, la coeducación y la igualdad de géneros.

MOVIMIENTO IRCO

Todos los meses destacaremos un deporte en equipo, que nos ayude a evitar un estilo de vida sedentario.

SPORT AND LIFE

Trabajaremos con deportistas que nos ayuden a promocionar la actividad física entre los niños y a transmitirles los principales valores del deporte.



CONECTA CUERPO Y MENTE:

Proponemos nuevas modalidades que incorporan el valor e importancia de la formación intelectual, atlética y espiritual en su conjunto:

- **Curso de Yoga y relajación:** Formamos a nuestros monitores en técnicas prácticas para que puedan proporcionar sesiones educativas, creativas y divertidas a los escolares.
- **Curso de Mindfulness:** Mindfulness es un término que literalmente quiere decir “Atención Plena”. Durante este curso formaremos a nuestros monitores para que trabajen con los escolares diferentes técnicas de respiración consciente, de atención a los sentidos, de identificación de sentimientos y emociones.



LAS 3Rs

En IRCO adquirimos el compromiso de responsabilidad con la sociedad futura y su crecimiento sostenible. Para lograrlo promovemos la campaña "3Rs" en el comedor escolar, logrando reducir los residuos y gestionándolos de manera responsable.



RECAPACICLA

Esta campaña consiste en comunicar, informar y hacer partícipe a los escolares de la necesidad de conservar el entorno evitando su contaminación.



RECICLAR TIENE SU PUNTO

Tiene como objetivo convertir el entorno del comedor en un punto verde, donde la recogida selectiva de los residuos facilite su gestión responsable.





ACTIVIDADES ESPECIALES

Durante todo el curso nuestro equipo de formación programa junto con la dirección del centro actividades lúdico-educativas enmarcadas en los intereses del centro.



- CUENTACUENTOS**
- GINCANAS**
- TALLER SÚPERCHEF**
- TALLER DE RECICLAJE**
- MENÚS TEMÁTICOS**
- MESA RESTAURANTE**
- ANIMACIÓN DE BAILE**
- LABORATORIO SO GOOD**
- TALLER DE RISOTERAPIA**
- TEATRO**
- IRCO ACTIVITY**
- TALLER DE ALIMENTACIÓN Y ESTILO DE VIDA SALUDABLE**
- VISITA DE NUESTROS QUERIDOS PERSONAJES**



A photograph of two children, a girl on the left and a boy on the right, both wearing white chef hats and denim jackets. They are in a kitchen, smiling and engaged in baking. The girl is pouring milk from a glass pitcher into a large glass bowl. The boy is holding a whisk over the bowl. On the counter in front of them are various ingredients: a small bowl of white powder, a bowl of orange liquid, and a cracked egg. To the right, there is a cardboard egg carton. The background is a bright, clean kitchen with a window.

APRENDER
ES DIVERTIDO



EXPERIENCIAS SO GOOD

So Good es el nuevo proyecto de **IRCO** para comedores escolares en el que trataremos de sensibilizar al alumnado sobre la importancia de llevar una alimentación saludable.

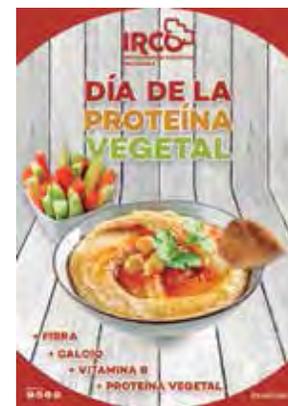
So Good es un laboratorio de experiencias en el que tiene cabida cualquier actividad que concience a los alumnos sobre la importancia de proteger el medio ambiente, y que fomente hábitos de vida saludables, a través de la diversión; al mismo tiempo que generen experiencias emocionantes con la alimentación.

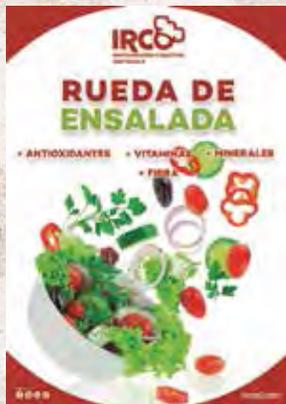
ACTIVIDADES PROMOCIONALES

- Día de la Proteína Vegetal
- Día de la Horchata
- Día de la Fruta

ACTIVIDADES ESPECIALES

- Almuerzo saludable
- Rueda de ensaladas
- Rueda de helados





VIVE CON NOSOTROS
TU EXPERIENCIA



SO GOOD

LAB OF EXPERIENCES & EMOTIVE FOOD

ALIMENTACIÓN SALUDABLE
MEDIO AMBIENTE
SOSTENIBILIDAD

EXPERIENCIAS
EMOCIONES
APRENDIZAJES

EXPERTOS EN
RESTAURACIÓN
COLECTIVA SOSTENIBLE



Hola, me llaman **SÚPER CHEF**. Soy excéntrico, un poco patoso y con grandes conocimientos sobre cocina y alimentación. Utilizo mis superpoderes para resolver las más increíbles aventuras.

NUESTROS PERSONAJES

Nuestros queridos personajes, serán los anfitriones en el desarrollo del proyecto educativo.

A través de su faceta más lúdica y divulgativa, ayudarán a los niños a aprender de una forma divertida y estimulante. Además de la visitas que Super Chef, Super Cocinera y Foody realizan a los propios centros y que hacen las delicias de los más pequeños, sus mensajes que fomentan la vida saludable y los valores de convivencia infantil están presentes en los carteles decorativos que IRCO proporciona a los centros.



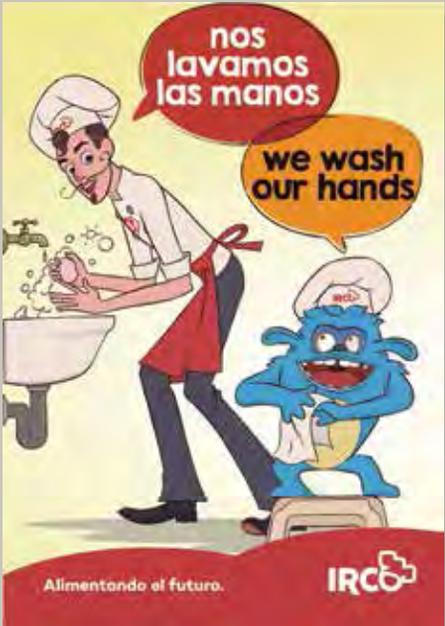


Hola, me llaman **SÚPER COCINERA**. Soy muy organizada y detallista, y con grandes conocimientos sobre nutrición y dietética. Utilizo mi portentosa inteligencia para preparar las recetas más originales, sabrosas y saludables.

Soy **FOODY**, alegre, tierno y extremadamente divertido. Amigo inseparable de **SÚPER CHEF**, lo acompaño en emocionantes aventuras.



CARTELERÍA COMEDOR





UN AÑO DE CINE

PROYECTO EDUCATIVO

En el transcurso del curso, desde IRCO pretendemos que nuestros usuarios continúen aprendiendo de una manera lúdica y entretenida durante el tiempo de comedor. Presentamos una serie de objetivos anuales representados por nuestros personajes “Foody”, “Súper Chef” y “Súper Cocinera” en este nuevo proyecto educativo llamado: “UN AÑO DE CINE”.

Durante el curso escolar 2020-2021, IRCO trabajará la temática “Un año de Cine” en su proyecto educativo anual, dirigido a todos los usuarios del comedor escolar.

El cine es una fuente de transmisión de valores, tanto culturales y sociales, como de valores educativos y emocionales. A través del cine aprenderemos a identificar las emociones y trabajaremos con diferentes herramientas que nos ayudarán a realizar una mejor gestión de las emociones en nuestra vida diaria. Conoceremos que todas las emociones son necesarias para un desarrollo emocional equilibrado, porque cada una cumple un papel específico e irremplazable en nuestro crecimiento como personas.

Descubriremos distintos géneros cinematográficos para que los alumnos puedan identificarse con las distintas emociones que van a experimentar desarrollando su creatividad y fomentando así la empatía. Seremos capaces de crear un mundo donde podremos convertirnos en astronautas, arqueólogos o científicos..., ¡sólo tenemos que dejar volar nuestra imaginación!



OCTUBRE

FOODY FRANKENSTEIN

Durante este mes, Foody Frankenstein vivirá nuevas experiencias que lo adentrarán en el género del misterio y el terror. En esta aventura aprenderá a afrontar sus miedos y juntos disfrutaremos de una divertida fiesta de Halloween.

¿Estáis preparados?

NOVIEMBRE

FOODY THE PHANTOM OF THE OPERA

Nuestro Foody fantasma de la ópera, a través de su máscara, nos adentrará en el género cinematográfico dramático donde aprenderemos a gestionar una emoción tan intensa como la tristeza.



DICIEMBRE

FOODY FANTASY

Llega la Navidad, una época de fantasía, en la cual Fantasy Foody conocerá seres extraordinarios que lo transportarán a diferentes mundos imaginarios a través del arco iris de los sueños. Disfruta de la magia de los unicornios, descubre los poderes de las hadas y los duendes y no dejes de soñar despierto.



ENERO

FOODY ACTOR - THE OSCAR GOES TO

En este mes queremos hacerle un pequeño guiño al género de los musicales. Prepárate para adentrarte en la sabana africana con el Rey León, descubre el mundo mágico de Mary Poppins y no pares de bailar con High School Musical.

Recorreremos la alfombra roja de los Premios Goya ¿estáis listos para los destellos de las cámaras?

Luces, cámaras, ¡acción!



UN AÑO DE CINE



MARZO-ABRIL

**FOODY
CHAPLIN**

En marzo y abril Foody Chaplin nos acercará al género de la comedia y, como ya dijo Charles Chaplin, “Un día sin sonreír es un día perdido”, así que preparaos para reír a carcajadas y disfrutar de cada una de las actividades que tenemos preparadas para vosotros.



FEBRERO

**FOODY
JUGLAR**

En este mes el amor está en el aire y Foody lo sabe por eso lo dedicaremos a las películas románticas.

Trabajaremos emociones como el amor o la amistad y lo celebraremos por todo lo alto.



MAYO

FOODY JONES

Enfúndate el sombrero de explorador y ten a punto tu brújula para vivir diferentes aventuras con nuestro Foody Jones. Prepárate para viajar por la selva en globo, para descubrir el fondo del mar en submarino o para pasear en camello por el desierto.

Aprenderemos a no ser impacientes y disfrutar de las experiencias que viviremos durante este mes.

IRCO



MAYO - AVENTURA

FOODY JONES
IMPACIENCIA
Iciar Bollain



OCTUBRE - MISTERIO Y TERROR

FOODY FRANKENSTEIN
MIEDO
Macarena García



NOVIEMBRE - DRAMA

FOODY THE PHANTOM
OF THE OPERA
TRISTEZA
Ana Duato



DICIEMBRE - FANTASÍA

FOODY FANTASY
SORPRESA
Gloria Jamos



MARZO / ABRIL - COMEDIA

FOODY CHAPLIN
DIVERSION
Chicas Almodoras



FEBRERO - ROMÁNTICO

FOODY JUGLAR
AMOR
Penelope Cruz



ENERO - MUSICALES

FOODY
ACTOR - THE OSCAR GOES TO
ALEGRÍA
Rafaela Aparicio



MENÚS TEMÁTICOS

En este curso celebraremos mensualmente menús temáticos relacionados con el cine y disfrutaremos de sabores que nos trasladaran a los diferentes géneros cinematográficos que vamos a trabajar durante todo este año.

- Menú Hotel Transilvania (Octubre)
- Menú Coco (Noviembre)
- Menú Fantasía de Navidad (Diciembre)
- Menú Mago de Oz (Enero)
- Menú La Dama y el Vagabundo (Febrero)
- Menú Minión (Marzo-Abril)
- Menú Jumanji (Mayo)





alimentando...

LA COMUNICACIÓN

COMUNICACIÓN 360°
WEB
APP
INFORMES DE COMEDOR
PACK DE BIENVENIDA
JORNADAS DE PUERTAS ABIERTAS
CHARLAS
RINCÓN DE IRCO
NEWSLETTERS



COMUNICACIÓN

360º



IRCO pone a disposición de los centros, AMPAS, madres, padres, y comensales una serie de herramientas para que toda la información que gira alrededor del comedor escolar y del proyecto educativo de IRCO esté al alcance de todas las partes implicadas.

08 COMENSALES ONLINE

Gestión online de los comensales diarios de cada centro, con la comodidad que conlleva tanto para los padres como para el propio centro.

01 PACK DE BIENVENIDA

Al inicio de curso se entrega a las familias un pack de bienvenida con información de interés y el proyecto educativo.

02 INFORMES DE COMEDOR

Información trimestral para las familias sobre los hábitos alimenticios de sus hijos.

07 CHARLAS Y TALLERES

Realizamos charlas con el fin de acercarnos a las familias, empresas e instituciones. Los talleres están dirigidos a los padres y a los niños.

06 SERVICIOS WEB

Una apuesta por ofrecer servicios de valor añadido que garanticen un trato más próximo, interactivo, ágil, útil y personalizado.

05 SERVICIOS APP

Ventajas para los centros y ventajas para los padres. A través de la APP de IRCO informamos sobre todos los temas relacionados con el desarrollo de nuestra actividad.

04 CUESTIONARIO DE SATISFACCIÓN

Al final de curso realizamos un cuestionario de satisfacción para ver dónde podemos mejorar u ofrecer un mejor servicio.

03 JORNADA DE PUERTAS ABIERTAS

Ofrecemos a nuestros centros la posibilidad de organizar y coordinar visitas al comedor.



Con estas herramientas en cualquier momento se puede contactar con IRCO para resolver cualquier tipo de duda referente a los servicios que prestamos o recibir información ampliada al respecto.



WEB

Una apuesta por ofrecer servicios de valor añadido que garanticen un trato más próximo, más interactivo, útil y personalizado.



Nuestros clientes pueden encontrar información ampliada sobre IRCO y el desarrollo de nuestra actividad.

VELAMOS POR LA SEGURIDAD

Disponemos de acceso seguro en el que navegarás usando tu clave de usuario y contraseña.

Acceso Seguro – Clave Usuario – Contraseña

CONSULTA DE MENÚS

Conoce la amplia y variada oferta de menús y su posibilidad de personalización*.

* Véase los tipos de menús.

CONSULTAS NUTRICIONALES

Servicio de Atención personalizada dirigido a familias y centros, de nuestros profesionales y nutricionistas colegiados.

BOLSA DE TRABAJO

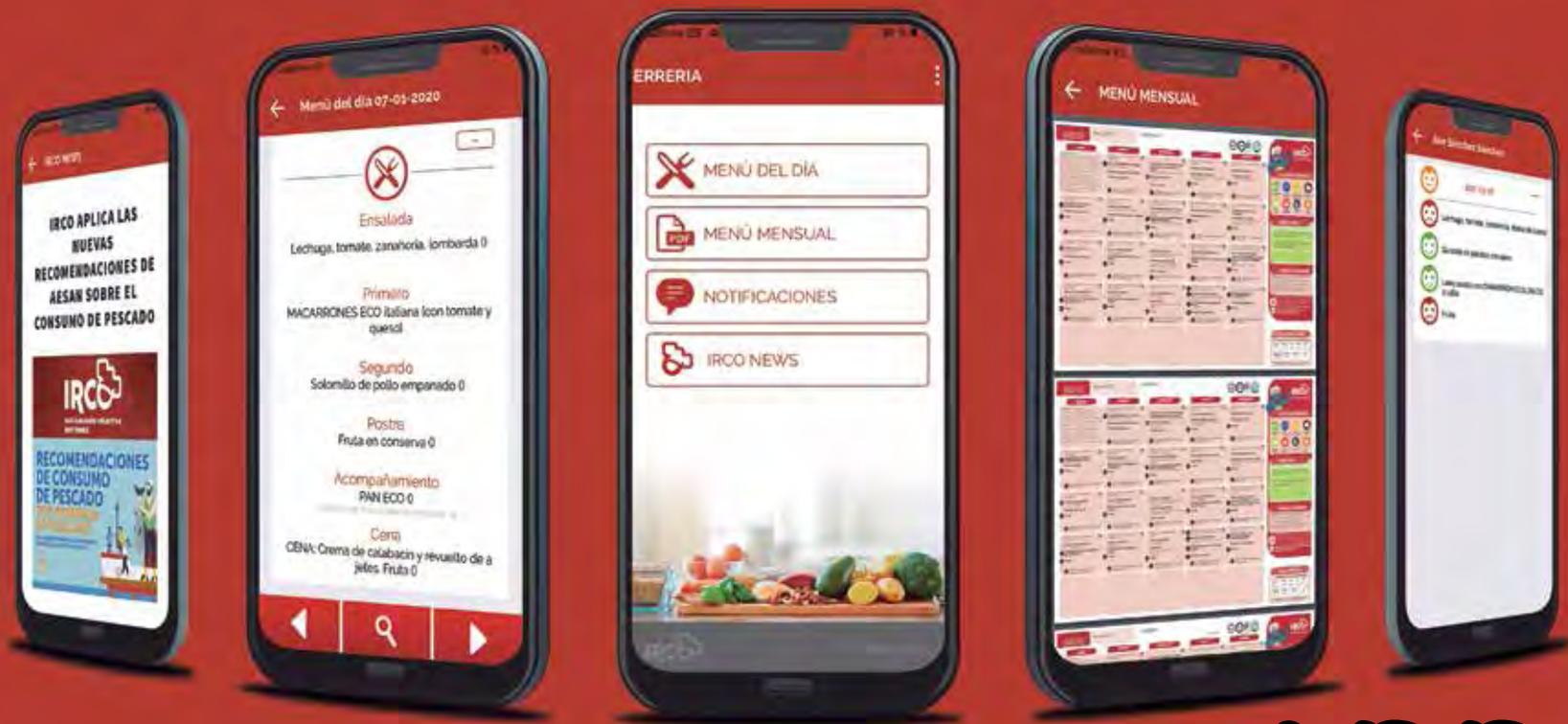
A través de un enlace directo podrás realizar tu solicitud de empleo y enviarnos el currículum.

ATENCIÓN AL CLIENTE

Nuestra web es una línea abierta y directa de diálogo con nuestros clientes. Desde el Buzón de Sugerencias (atencioncliente@ircosl.com) recogemos cualquier tipo de mejora, propuesta, incidencia, duda o pregunta.

GESTIÓN DE COMENSALES ONLINE

La gestión diaria de comensales puede realizarse de manera remota a través de nuestra plataforma online.



APP



SÍGUENOS DESDE TU MÓVIL A TRAVÉS DE LA APP Y RRSS DE IRCO

Una herramienta ágil, sencilla y personalizada dirigida a informar a familias y centros sobre todos los temas relacionados con el desarrollo de nuestra actividad.

VENTAJAS PARA LOS CENTROS:

- ✓ Aumenta y facilita a las familias el seguimiento de los alumnos.
- ✓ Permite estructurar la información a los distintos grupos del centro.
- ✓ Mejora la imagen y la valoración de la actividad educativa del centro.
- ✓ Fomenta una mayor participación familiar.

VENTAJAS PARA LOS PADRES:

- ✓ Visualización el menú diario y disponibilidad para su descarga
- ✓ Recepción instantánea de notificaciones y avisos.
- ✓ Facilita la recepción de información.
- ✓ Aumenta la interacción con el centro.



INFORMES DE COMEDOR





PACK DE BIENVENIDA



Ofrecemos un Pack de Bienvenida para las familias de todos los usuarios del comedor escolar.

Una documentación que reciben al comienzo del curso y está compuesta por un folleto informativo de presentación de IRCO y nuestro proyecto educativo, acompañado de nuestros personajes Superchef y Foody.

Además de recibir un imán de nevera como obsequio de bienvenida al comedor junto con el primer menú.



JORNADA DE PUERTAS ABIERTAS

En IRCO queremos que el comedor sea un espacio abierto también a padres y madres. Ofrecemos a nuestros centros la posibilidad de organizar y coordinar visitas al comedor.

De esta manera, conocerán de primera mano cómo se alimentan sus hijos a diario, el esmero y cuidado que ponemos en elaborar una comida sana y equilibrada e incluso podrán disfrutar el mismo menú que comen sus peques.

Al mismo tiempo, aprovechamos para mostrarles el espacio y materiales que destinamos al comedor. Todo ello, para que sientan la seguridad y confianza de contar con el grupo líder en alimentación escolar. Una manera de transmitirles que nuestra dedicación y filosofía es siempre COMER COMO EN CASA.

Al final de las Jornadas podrán rellenar un cuestionario de Satisfacción y Sugerencias que nos ayudará y será útil para que sigamos mejorando.

CHARLAS

Ofrecemos charlas, dirigidas a la presentación de IRCO, donde abordamos temas como nuestro modelo de gestión y servicio, con el fin de acercarnos a las familias, empresas e instituciones.

Los expertos en salud y pedagogía de IRCO colaboran en la impartición de ponencias y charlas programadas atendiendo a las solicitud del centro escolar:

- Sobre **DIETÉTICA Y NUTRICIÓN**, adaptadas, dirigidas tanto a adultos como a escolares. En ellas se informa sobre las características de nuestro servicio de alimentación y se atiende a las cuestiones planteadas por los asistentes.





RINCÓN DE IRCO

En los centros escolares con los que trabajamos disponemos de un espacio específico informativo para padres y alumnos. En este espacio IRCO quedarán representadas todas las actividades que desarrollamos en el comedor. También se incluyen el menú mensual y el menú del día especial, así como el organigrama y el equipo de monitores y cocineros que prestan el servicio al centro.

Los paneles tienen unas dimensiones de 70 x 100 cm., y son de material resistente y que se puede limpiar para que luzcan en las mejores condiciones visuales.



NEWSLETTERS



¡Tienes un email! La comunicación más interesante e importante en tu bandeja de entrada.

- **ACTIVIDADES ESPECIALES Y PROMOCIONALES.** Le ofrecemos la posibilidad de notificar a los padres, mediante email, los eventos de interés (Talleres So Good, Días Especiales, Eventos de interés, etc.).
- **INFORMACIÓN IMPORTANTE.** Ante cualquier alerta o recomendación alimentaria sus clientes serán los primeros en estar informados.
- **ACUERDOS, CONVENIOS Y COLABORACIONES.** Nuestro afán de mejora y superación nos obliga a estar continuamente buscando nuevos acuerdos y colaboraciones con los mejores partners del sector. ¡Sea el primero en enterarse!



alimentando...

LA CONFIANZA

RRHH. GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD
PROFESIONALES A TU SERVICIO
SERVICIO DE SUPERVISIÓN
UNIFORMIDAD
COCINAS
APPCC
GARANTÍA DE NUESTROS MENÚS
ADAPTACIÓN A LAS NECESIDADES
COMPRAS SEGURAS
CERTIFICACIÓN Y CALIDAD. NORMA ISO 9001 Y 14001
CUESTIONARIO DE SATISFACCIÓN

IRCO



RRHH

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD

Nuestro Departamento de Recursos Humanos trabaja cada día para garantizar la seguridad y estabilidad laboral de todo nuestro personal.



PROFESIONALES DEL SABOR



- 01 Aplicación del **convenio de restauración colectiva** vigente.
- 02 **Subrogación** de todo el personal fijo, garantizando las condiciones laborales y salariales.
- 03 Aplicación del **Plan de Igualdad** de IRCO (aprobado por la Generalitat Valenciana), inscrito en el registro de convenios y acuerdos colectivos de trabajo.
- 04 Amplia **bolsa de trabajo** para personal cualificado.
- 05 **Sustituciones** de personal en el mismo día.
- 06 **Manutención** incluida para todo el personal.



EQUIPO DE PROFESIONALES A TU SERVICIO



La capacitación y el desempeño, junto con ilusión y responsabilidad, son la impronta de nuestro equipo de más de 4.000 profesionales. Estamos preparados para satisfacer las expectativas de nuestros clientes.





EL SABOR DE LA EXPERIENCIA

ALIMENTANDO LA CONFIANZA



FORMACION CONTINUA DEL PERSONAL

- Manipulación de alimentos.
- Menús escolares y alergias e intolerancias alimentarias en el comedor escolar.
- Cursos de cocina aplicada y elaboraciones.
- Primeros auxilios.
- Formación en sostenibilidad ambiental.

FORMACION ESPECÍFICA PARA CADA PUESTO DE TRABAJO

- APPCC.
- Nutrición.
- Plan de alérgenos (protocolos de actuación).
- Resolución de conflictos.
- Habilidades sociales.
- Silencio en el comedor.



GARANTÍA DE EFICACIA

Contamos con profesionales especialistas al servicio del centro que garantizan la máxima satisfacción en el servicio ofrecido.

FUNCIONES DEL SUPERVISOR

- Especialistas técnicos con capacidad de decisión.
- Resolución inmediata de incidencias.
- Atención personalizada.
- Visitas periódicas al centro.
- Asesoramiento especializado al equipo directivo.
- Diseño, planificación, coordinación y evaluación del servicio y el personal.
- Imparten formación al personal.
- Acompañamiento en auditorias sanitarias y oficiales.

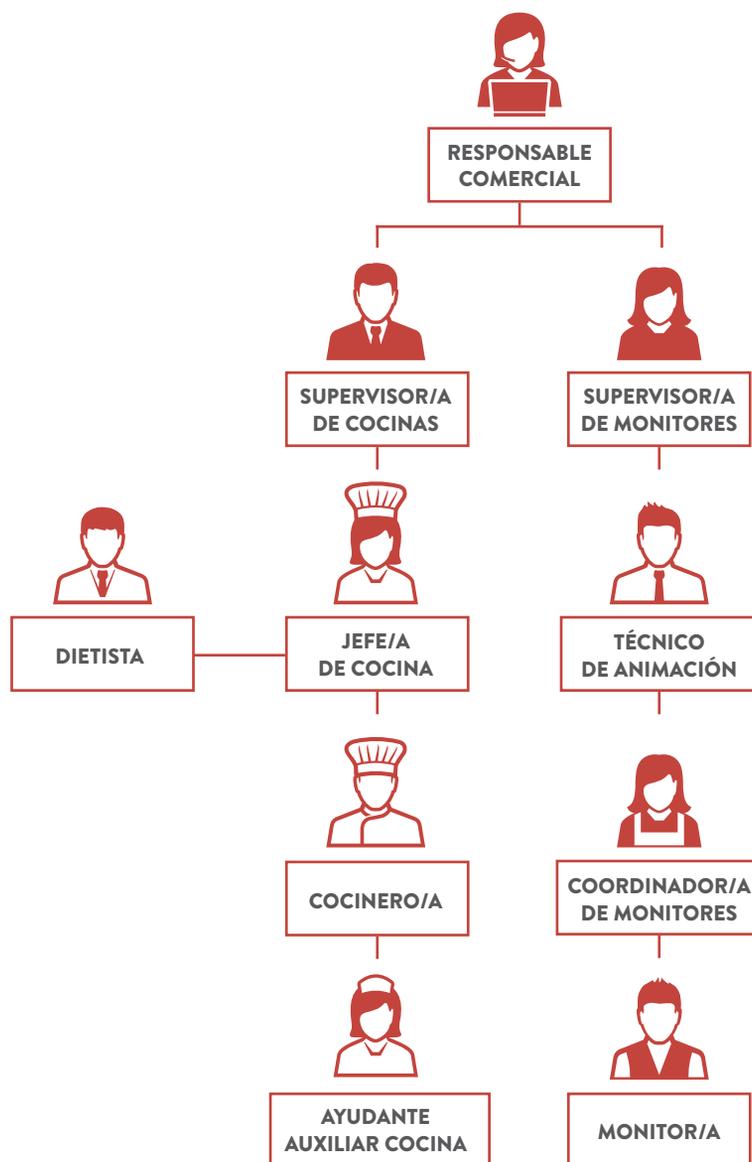
FUNCIONES DEL TÉCNICO DE ANIMACIÓN

- Organización y desarrollo de actividades y talleres a medida.
- Aportan recursos y herramientas para el desarrollo de actividades.
- Formación al equipo de monitores.





ORGANIZACIÓN DEL EQUIPO DE PROFESIONALES EN EL CENTRO ESCOLAR





UNIFORMIDAD



El personal de IRCO en el centro mantiene la uniformidad e identificación según su puesto de trabajo, cumpliendo con las normas de higiene que exige la legislación vigente.

La vestimenta de trabajo sigue los criterios de comodidad, identificación e higiene necesarios.





COCINAS

NUESTRO CORAZÓN

Nuestras cocinas centrales cuentan con instalaciones y equipamiento especialmente diseñado para cumplir con los más exigentes estándares de calidad para la elaboración de los menús que cada día prepara nuestro equipo de profesionales.

Una labor realizada gracias a una distribución eficiente de los espacios y a disponer unos equipamientos de última tecnología.

Nuestras Cocinas Centrales están ubicadas en: Valencia, Alicante, Málaga y Córdoba.







APPCC

EL instrumento de control de la seguridad alimentaria que empleamos en IRCO es el sistema APPCC (**Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico**) cuyas fases de control abarcan:



01 GESTIÓN Y REVISIÓN DOCUMENTAL.

Elaboración a medida y entrega del Manual que contiene los diferentes planes APPCC.

02 FORMACIÓN.

Diseñamos y gestionamos el plan de formación continua y específica para cada puesto de trabajo.

03 CONTROL HIGIÉNICO SANITARIO.

Aseguramos que las instalaciones, procesos, superficies, agua, materias primas y productos elaborados son sanitariamente seguros.

04 SELECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS.

Desde nuestra central de compras, garantizamos la seguridad y calidad de las materias primas en toda la cadena hasta la mesa, con una rigurosa selección de los proveedores y productos y un exhaustivo control en recepción y almacenamiento de los mismos.

05 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Diseñamos y desarrollamos los planes de limpieza y desinfección adaptados a las instalaciones de cocina y comedor de cada centro.

06 INSPECCIÓN Y AUDITORÍAS INTERNAS.

La programación de actividades de verificación incluye análisis microbiológicos realizados por laboratorios independientes, así como auditorias del sistema APPCC por técnicos especialistas e informes de resultados.

07 CONTROL OFICIAL.

Realizamos un seguimiento de las inspecciones oficiales, que incluye el control documental, asesoramiento y elaboración de informes solicitados por los agentes de control.



GARANTÍA DE NUESTROS MENÚS

SOMOS
LO QUE
COMEMOS



SANOS Y EQUILIBRADOS

Basados en las recomendaciones de la OMS (Organización Mundial de la Salud), siguiendo la estrategia NAOS (Estrategia Nacional para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad), así como las recomendaciones autonómicas oficiales.



ESTUDIADOS

Confeccionados por nuestros dietistas y nutricionistas colegiados, son revisados y valorados nutricionalmente por el Área de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Valencia.



GARANTIZADOS

Certificados por AENOR. Diseño y desarrollo de los menús IRCO certificados según la norma ISO 9001.



ADAPTACIÓN A LAS NECESIDADES



01 MENÚ ADAPTADOS

Elaboramos más de 2.000 menús diarios adaptados a las distintas alergias e intolerancias alimentarias de la población escolar (celíacos, intolerantes a la lactosa, alérgicos a la proteína de la leche de vaca, huevo, pescado, así como cualquier ingrediente alimentario que sea susceptible de provocar alergias e intolerancias). Paralelamente a los menús estándar diseñados para nuestros centros, IRCO está en disposición de ofrecer hasta 60 menús alternativos que cumplen con los requisitos que puedan tener los comensales con necesidades especiales de alimentación.

“Elaboramos más de 2.000 menús diarios adaptados a las distintas alergias e intolerancias alimentarias de la población escolar”



COMPRAS SEGURAS

En IRCO, priorizamos que las materias primas con las que trabajamos cumplan con los estándares de calidad más exigentes.

Un valor que conseguimos gracias a una esmerada selección de marcas y proveedores que nos aportan el mejor de los servicios y las máximas garantías dentro del mercado de la alimentación.



PASIÓN POR LA CALIDAD

LAS CLAVES DE NUESTRAS COMPRAS SE BASAN EN:

01 **Importante papel de la ISO 9001**

Proceso de compra basado en la norma de calidad y certificado por AENOR.

02 **Protocolo de compras seguras**

Homologación de proveedores y selección de las mejores marcas por nuestros expertos del departamento de compras.

03 **Controles de calidad**

en recepción y almacenamiento de las materias primas.

04 **Abastecimiento centralizado**

para asegurar el stock diario necesario.



CERTIFICACIÓN Y CALIDAD



CERTIFICAMOS
TU COFIANZA

IRCO desarrolla sus procesos de trabajo siguiendo el sistema de gestión de la calidad basado en la norma ISO 9001 que desde 2005 mantenemos implantado y auditado.



NORMA ISO 9001

AENOR certifica la excelencia en la aplicación de nuestro sistema de calidad. De esta manera, mantenemos nuestro compromiso con la evaluación y mejora continua en todos los procesos de trabajo, orientados a lograr la máxima satisfacción de nuestros clientes.

NORMA ISO 14001

IRCO recibe la certificación medioambiental ISO 14001 en la cocina central de Alicante, para nuestro Sistema de Gestión Medioambiental que define el compromiso de la compañía con la sociedad y el Medio Ambiente, acreditado y verificado por AENOR. Su objetivo es proteger, conservar y mejorar el medioambiente en el proceso de diseño, elaboración y distribución de los menús y sus directrices se extienden a proveedores y clientes.





CUESTIONARIO DE SATISFACCIÓN

A sample of the satisfaction questionnaire form, tilted at an angle. The form is titled "ENCUESTA DE SATISFACCIÓN" and includes the IRCO logo. It contains various sections for user information, a list of statements to rate, and a grid for responses.

SU OPINIÓN
NOS IMPORTA

El principal objetivo de esta acción corporativa es ante todo conocer el nivel de satisfacción que muestran nuestros clientes hacia distintos parámetros relacionados con el servicio, los productos, la atención...

Con esta medida pretendemos determinar qué aspectos son importantes para los usuarios de nuestros comedores, obteniendo así una valoración completa, clara y eficaz del servicio prestado. Una información que nos ayudará a establecer planes de mejora a corto plazo que incrementarán el nivel de satisfacción general.

propuesta ECONÓMICA





ircosl.com



VALENCIA (CENTRAL):
Av. Progreso, 7. Pol. Ind.
Campo Anibal. Puzol.
Tel. 961 42 42 80

ALICANTE:
Av. Saturno, 10 F. Pol. Llano
del Espartal. Alicante.
Tel. 965 24 59 04

CASTELLÓN:
C/ Río Palancia, 27. Esc.
G.V.T. Monteblanco. Castellón de la Plana.
Tel. 964 34 25 57

CÓRDOBA:
C/ Impresor Diego de Valverde y Leyva.
Parc. 250-E. Pol. Ind. Las Quemadas. Córdoba.
Tel. 957 491 492

MÁLAGA:
C/ Escritora Gertrudis Gómez de
Avellaneda, 8. Pol. Ind. Trévez. Málaga.
Tel. 952 02 69 09

MADRID:
Paseo de las Delicias, 30. 2ª
planta. Madrid
Tel. 917 876 789