

alimentant...



alimentant...

EL FUTUR

BENVINGUTS A IRCO

VALORS

CLIENTS

IRCO EN DADES

DEDICACIÓ

MENJADOR SOSTENIBLE

SERVEI TÈCNIC

COORDINACIÓ I SUPERVISIÓ

PROJECTES I FINANÇAMENT

LA FORÇA D'UN GRAN EQUIP

CONFIEN EN NOSALTRES

PROXIMITAT I FAMILIARITAT



BENVINGUTS A IRCO

Un any més afrontem un nou curs escolar amb reptes importants, conscients que la millora contínua és l'únic camí possible per a continuar oferint la qualitat que els nostres clients ens demanden.

Amb més de 30 anys d'experiència, creixement i expansió, com a empresa familiar que som, ens sentim part de la comunitat educativa, i és el nostre major estímul contribuir al foment de valors sostenibles per un futur millor. Sentir-nos part del centre, ens permet convertir-nos en una mica més que un proveïdor d'alimentació escolar i oferir un servei integral a mesura, que complemente la labor educativa dels centres.

La millor garantia de qualitat és la confiança duradora. Ens sentim agraïts als més de 550 centres educatius i 62.000 comensals que atenem cada dia, els quals ens han permès consolidar-nos com una gran empresa amb més de 4.000 professionals dedicats al seu servei.

Convençuts que el futur cal alimentar-lo des del present, en IRCO treballem per a seguir oferint

menjadors sostenibles, saludable, i respectuosos amb el medi ambient impulsant els valors socials perquè contribuïsquen al desenvolupament econòmic i social del seu àmbit geogràfic d'influència.

En aquest sentit, en IRCO desenvolupem processos de treball seguint el sistema de gestió de la qualitat basat en la norma ISO 9001 que des de 2005 mantenim implantat i auditat.

El nostre projecte educatiu de menjador sostenible promou el consum d'aliments de proximitat, recolzant a proveïdors locals que porten acompanyant-nos tots aquests anys.

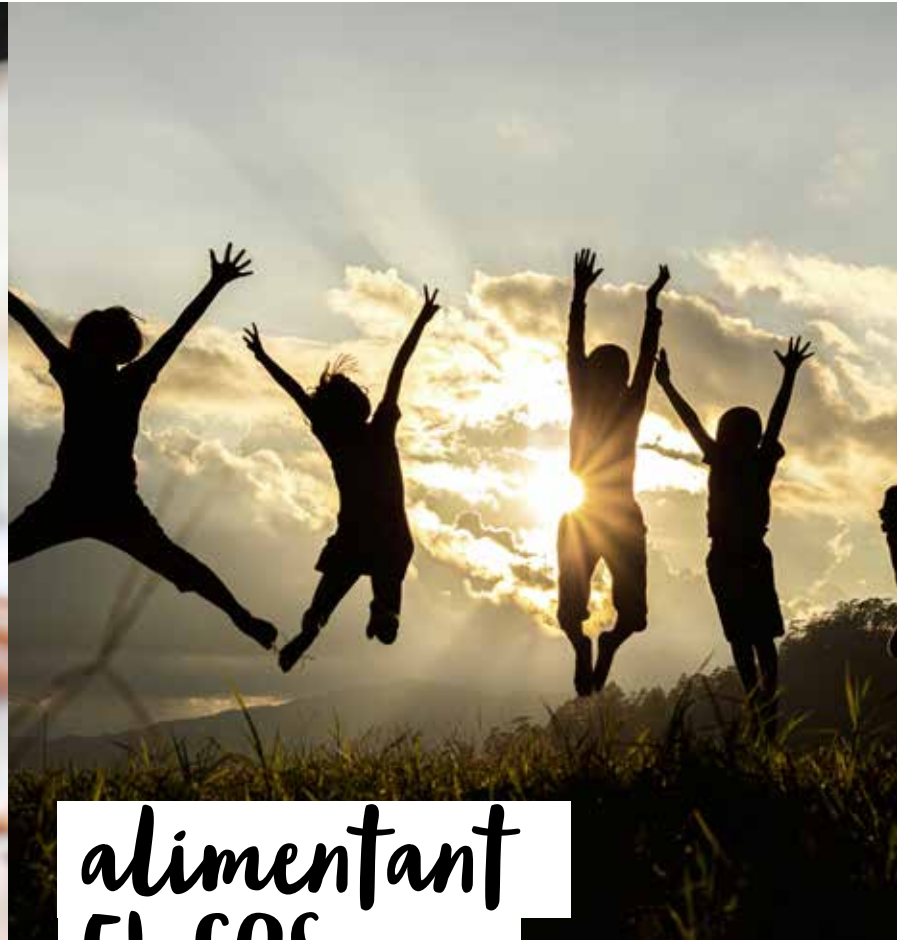
En nom de tots els que formem IRCO voldria donar-los les gràcies i la més afectuosa benvinguda.

Santiago de la Torre
Conseller Delegat IRCO



alimentant EL FUTUR

Apostem per un futur millor. Per això en IRCO estem orgullosos de poder contribuir a la consecució d'aquesta fi mitjançant l'alimentació sana i equilibrada que proporcionem, i a través del projecte educatiu que desenvolupem en els centres escolars que confien en nosaltres des de fa més de 30 anys.



alimentant EL COS

Som el que mengem. Sabent la gran responsabilitat que açò suposa, ens esforcem a proveir cada dia a desenes de milers d'escolars d'aliments sans, naturals, equilibrats i saborosos que els ajude en el seu desenvolupament. Tot açò incorporant a més una alimentació ecològica, sostenible i de proximitat que ens ajude a fomentar una vida saludable.

ELS NOSTRES VALORS



alimentant LA MENT I ELS VALORS

Volem contribuir a fer dels xiquets millors persones i col·laborar en la seua educació. Per açò posem a la disposició dels centres una proposta educativa única i diferenciada que complementa la formació que reben els alumnes. Aquesta proposta està focalitzada en l'educació mediambiental, els hàbits de vida saludables, la convivència, l'autonomia i el desenvolupament de múltiples habilitats; envoltada sempre d'un ambient lúdic i d'entreteniment.



alimentant LA CONFIANÇA

Cada dia ens esforcem al màxim a mantenir la confiança que dipositen en IRCO centenars de centres escolars. Per a això, tota la nostra activitat prioritza abans de res la seguretat i la qualitat dels nostres serveis, integrant de forma transversal en tots els nostres processos la formació i supervisió dels nostres treballadors, la seguretat alimentària i la higiene, la garantia dels nostres proveïdors i les necessitats especials dels comensals i dels centres.



EXPERTS EN BENESTAR

En IRCO som experts
en l'organització i gestió
integral de les activitats
relacionades amb la
restauració col·lectiva.





ELS NOSTRES CLIENTS

La diversitat de centres i institucions en els quals desenvolupem els nostres serveis i que en moltes ocasions tenen necessitats molt diferents, ens obliguen a esforçar-nos cada dia, al mateix temps que ens permeten aprendre de tots ells i millorar any rere any.

CENTRES ESCOLARS

ESCOLES INFANTILS

UNIVERSITATS

COL·LEGIS MAJORS

MENJADORS D'EMPRESA

CENTRES DE DIA

RESIDÈNCIES DE 3ª EDAT

ESDEVENIMENTS I CATERING

IRCO EN DADES



Creixem any rere any, una constant evolució que suposa l'exemple més clar del treball ben fet i es reflecteix en el ferm compromís pel servei i la qualitat.

**Més de
30 anys**

d'experiència ens
avalen.

**Més de
550 centres**

escolars confien
en nosaltres.

**4.000
professionals**

treballant
per a tu.

EXPERTS EN ALIMENTACIÓ ESCOLAR

Centres Atesos

València i Província	173
Castelló i Província	78
Alacant i Província	61
Granada i Província	108
Màlaga i Província	53
Jaén i Província	46
Còrdova i Província	34

**Més de 62.000 menjars
diaris suministrats**

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

LA NOSTRA DEDICACIÓ

**En IRCO oferim als nostres
clients 4 línies de servei:**

Aquestes quatre tipologies de servei tenen en comú que IRCO sempre és fidel a la seua filosofia de proporcionar autèntic menjar casolà mediterrània, utilitzant els últims avanços en equipament alimentari i complint estrictament totes les garanties higiènic-sanitàries.

GESTIÓ DE CUINES AUTÒNOMES

LÍNIA EN FRED

LÍNIA EN CALENT

5ª GAMA





GESTIÓ DE CUINES AUTÒNOMES

“IRCO garanteix sempre la continuïtat del servei des de les nostres cuines centrals”

Gestió de menjadors amb cuina in situ o autònoma. Dirigit a aquells centres que disposen de cuina pròpia en les seues instal·lacions.

L'extensa experiència d'IRCO en gestió i organització de cuines autònomes, unit a la professionalitat de la nostra organització (departament de compres, nutrició, supervisors, qualitat) generen una millora contínua en aquestes cuines, aconseguint una molt alta satisfacció del centre i dels comensals.

Sota aquesta modalitat, IRCO garanteix sempre la continuïtat del servei des de les nostres cuines centrals en el cas que es produïra una eventualitat que impedia elaborar el menjar en el propi centre (avaries en els equips de cuina, reformes de les seues instal·lacions,...)



LÍNIA EN FRED

Gestió de menjadors amb menjar transportat refrigerat per a aquells centres en els quals el subministrament de menjar prèviament cuinat es realitza des de les nostres cuines centrals, per a la seua posterior regeneració en els propis centres. Aquesta avançada forma de preparació i envasament permet que els aliments mantinguen idèntiques condicions nutricionals, textura i sabor que en el moment de ser cuinats en les nostres instal·lacions.

En aquest cas, IRCO uneix la cuina tradicional amb les últimes tecnologies per a oferir als seus clients modere casolana amb totes les seues propietats nutricionals i sabor, però amb l'avantatge de poder es conservada i regenerada en els propis centres, amb totes les garanties higièniques i sanitàries. En aquests casos el menjar és subministrat en safates envasades en atmosfera protectora, clarament etiquetada, indicant el seu lot de fabricació i data de caducitat.

**“Cuina tradicional
amb les últimes
tecnologies”**



LÍNIA EN CALENT

**“Menjar cuinat
cada matí amb els
nostres mètodes
tradicionals”**

Gestió de menjadors amb menjar transportat diàriament per a aquells centres en els quals el subministrament de menjar cuinat cada matí amb els nostres mètodes tradicionals, es realitza des de les nostres cuines centrals.

L'elaboració diària de les receptes en les nostres cuines centrals, equipades amb els mitjans més avançats, ens permeten lliurar en calent cada dia els menús, conservant totes les seues propietats nutricionals, la seua textura i el seu sabor.

Gràcies al nostre equip humà que s'encarrega diàriament de fer el seguiment de les necessitats específiques de cada centre i de la nostra aposta per una logística pròpia eficient, assegurem l'horari de lliurament segons les necessitats del servei de menjador de cada centre.



MENJADOR SOSTENIBLE

L'evolució dels menjadors escolars cap a la sostenibilitat és un fidel reflex de l'època i societat en la qual vivim.

IRCO crea valor en el teu centre i converteix el teu menjador en un "Menjador Sostenible", constru-int un valor compartit que respon als reptes presents i futurs de la comunitat educativa.



* ISO 14001 corresponent a la Cuina Central d'Alacant



IRCO EN LA SOCIETAT

En IRCO estem compromesos amb els 17 Objectius de Desenvolupament Sostenible i amb l'agenda 2030 que planteja les Nacions Unides.

Hem integrat en la nostra organització, cadascun dels ODS en el nostre enfocament de Valor Com-partit per a aportar més valor en el teu centre.



EL NOSTRE PROPÒSIT EMPRESARIAL

Millorar la qualitat de vida i contribuir a un futur més saludable.

LES NOSTRES ASPIRACIONS

Per a xiquets/es i famílies

Aconseguint vides més felices i saludables

Per a la comunitat educativa

Ajudant a desenvolupar comunitats més pròsperes i autosuficients

Per al planeta

Preservant els recursos per a futures generacions

LES NOSTRES ÀREES PRIORITÀRIES

Nutrició, salut i benestar

Economia Local

Els nostres emprats

Aigua

Sostenibilitat mediambiental

MÉS DE 50 ACCIONS EN MARXA. Menjador sostenible en el teu centre.

SOSTENIBILIDAD Y RESPETO AL MEDIO AMBIENTE COMEDOR SOSTENIBLE



- Fruita i verdura de la Comunitat Valenciana.
- Plats amb ingredients ecològics.
- Peix de llotja i peix sostenible MSC.
- Ous de gallina criada en sòl.
- Foment de productes de proximitat, de temporada i ECO.
- Tallers de cuina Sostenibles.
- Tallers Hort Sostenible.
- Substitució de l'aigua embotellada per aigua filtrada.
- Banc d'Aliments: Oli solidari.
- Plat solidari.
- Km0, IRCO certificat com a Producte Local i Artesà.
- Denominació d'Origen Protegida (DOP): Campanya de foment de consum de productes DOP com la magrana Mollar d'Eix.

CAMPANYA DE SEPARACIÓ DE RESIDUS 3RS

- Polítiques de reducció de residus plàstics.
- Reciclatge de l'oli usat per a la producció de biodièsel.
- Taller de reciclatge d'envasos i Tallers de sabó artesà.
- Campanya "Tira-li una mà al verd, apunta't al marró".

SENSIBILITZACIÓ

- Tallers de consum responsable d'aigua.
- Activitats per al Dia Mundial de l'Aigua.
- Tallers d'ús responsable de residus.
- Residu Zero: reducció malgaste alimentari.

REDUCCIÓ LA PETJADA DE CARBONI

- Augment de productes de neteja biodegradables, respectuosos amb el medi ambient.
- Reducció d'ús plàstics.
- Política de compra a proveïdors de proximitat (KM0).
- Tovallons ecològics.

COL·LABORACIÓ AMB ASSOCIACIONS PER A LA PROMOCIÓ DE MENJADORS SOSTENIBLES I OBJECTIUS DE DESENVOLUPAMENT SOSTENIBLE (ODS)

- Mensa Cívica: Associats per a la Restauració Col·lectiva Sostenible.
- Suport iniciativa FAO "València Capital Mundial de l'Alimentació" per a la protecció de l'horta i foment de l'agricultura.
- Participació en el Consell Municipal Alimentari (València).
- CEMAS, Centre Mundial de València per a una Alimentació Urbana Sostenible: IRCO, entitat de relació.
- Diari Llevant: col·laboració en taula d'experts. Objectiu 12 Fam zero i Objectiu 13 Educació de Qualitat.
- Mensa Cívica: Campanya de foment de consum de llegums del país.
- Fòrum Alimentació Responsable: participació i col·laboració com a experts en col·lectivitat sostenible.

MENJADOR SOSTENIBLE



ACTIVITAT FÍSICA MOVIMENT IRCO

ESTRATÈGIA NAOS: PROGRAMA PERSEO "MENJA SA I MOU-TE"

- Conferències "Menja Sa i Mou-te".
- Promoció de l'esport en equip.
- Tallers de Mindfulness i loga.

FOMENT I PROMOCIÓ DE L'ACTIVITAT FÍSICA I EL BENESTAR

- Tallers de risoteràpia.
- Esdeveniment esportiu gimcana.
- Col·laboració amb esportistes d'elit.

FOMENTE PRÀCTICA DE L'ESPORT EN FAMÍLIA

- Jornades lúdiques d'esport en família.

MOBILITAT SOSTENIBLE

- Campanya "Mou-te sense fums".

ALIMENTACIÓ SALUDABLE, SALUT I BENESTAR SOM EL QUE MENGEM



MENÚS SANS I EQUILIBRATS

- Menús rics en fibra: pasta, arròs i pa integrals.
- Campanya foment consum llegums del País.
- Ensalades fresques i fruita de temporada.
- Amaniments AOVE (Oli d'oliva verge).
- Super-aliments. Menús més nutritius.

FOMENT DE L'ALIMENTACIÓ SALUDABLE

- Tallers alimentació i cuina saludable.
- Desdejunis i berenars saludables.
- Tallers de conscienciació sobre al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.

FOMENT D'HÀBITS SALUDABLES

- SO GOOD, Happy Snack: recomanacions esmorzars i berenars saludables.
- SO GOOD, Receptes saludables.
- Consells nutricionals web 2.0., mitjans i RRSS.
- Fullet de benvinguda nous comensals.

RESPONSABILITAT SOCIAL IRCO EN ACCIÓ



ACCIONS DE PROMOCIÓ DE PROVEÏDORS I PRODUCTES LOCALS

- Productes locals, de temporada i de Denominació d'Origen Protegida (DOP).

CRIANÇA RESPECTUOSA

- Escola de pares.

IMPLICACIÓ EN L'OCI DELS MÉS XICOTETS

- Participació en fires d'oci infantil.

SENSIBILITZATS AMB LES CAUSES SOCIALS

- Beques de menjador col·lectiu risc exclusió social.
- Alimentació especial.
- Oportunitats d'ocupació entre els joves: pràctiques d'empresa.
- Col·laboració per a l'ocupació de discapacitats.

COMPROMÍS DE POLÍTIQUES I PRÀCTIQUES RESPONSABLES

- Igualtat d'oportunitats entre dones i homes.
- Conciliació vida laboral i personal.
- Integració de persones amb discapacitat.
- Compromís amb la cultura empresarial familiar i conciliació laboral.

PROMOCIÓ AMBIENTS DE TREBALL SALUDABLES I EMPLEATS MÉS SANS

- Vigilància de la salut.
- Formació continuada en principis socials, nutrició i sostenibilitat ambiental.





SERVEI TÈCNIC DE MANTENIMENT

Un dels principals serveis que ofereix IRCO als seus clients i que ens distingeix d'altres empreses del sector, és el nostre Servei Tècnic propi.





SEMPRE AL
TEU SERVEI

SAT

Aquest servei proporcionat per personal qualificat propi d'IRCO, permet als nostres clients la resolució de qualsevol eventualitat produïda en l'equipament de la cuina o menjador de cada centre a la major de brevetat i sense costos de desplaçament ni de mà d'obra.

El nostre servei tècnic està disponible telefònicament de dilluns a divendres i té el compromís d'atendre al més prompte possible les incidències produïdes en les instal·lacions dels nostres clients.

SERVEI DE COORDINACIÓ I SUPERVISIÓ

Aquest servei vela pel bon funcionament del servei de menjador. Realitza funcions d'intermediació entre la cuina, el centre escolar i nosaltres.

Les seues principals funcions són:

Com a espai d'alimentació saludable i convivència, on treballem principalment:

- Assessorament teoricopràctic a l'equip de cuina. Elaboració, previ, servei i finalització.
- Suport continuu en desenvolupament i organització en les tasques de cuina. Fomenta la proactivitat professional.
- Implantació i seguiment en sistema de la seguretat alimentària (APPCC).
- Assistència i suport davant substitucions o baixes de personal.
- Intermediació i coordinació entre la cuina, centre escolar i IRCO.
- Comunicació continua amb direcció i l'encarregat de menjador.







FEM REALITAT
ELS SEUS
PROJECTES

SERVEI DE PROJECTES I FINANCIACIÓ

Vostè té la idea, nosaltres la fem realitat, desenvolupant solucions adaptades a les seues necessitats.

En IRCO disposem d'un Departament de Projectes que posem a la disposició dels nostres clients. Aquest departament s'encarrega de les millores, renovacions i remodelacions de les instal·lacions i equipaments de cuina i menjador de cada centre.

Ens preocupem del disseny, de la cerca de l'equipament, dels proveïdors més adequats i de la planificació, execució i control de l'obra.

I no té per què preocupar-se pel finançament, ja que li ajudem a trobar la millor solució per a aconseguir que el seu projecte es faça realitat.



LA FORÇA D'UN GRAN EQUIP

Som una gran família,
un excel·lent equip de
professionals especialitzat
a satisfer als clients més
exigents mantenint la il·lusió
del primer dia.



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

EL VALOR DE LES PERSONES

MÉS DE 4.000
PROFESSIONALS
TREBALLANT
PER A TU

Nodrits de l'àmplia experiència de més de 30 anys al servei de la restauració col·lectiva i sensibilitzats amb la salut i el respecte al nostre entorn, ens esforcem a ser millors cada dia

CONFIEN EN NOSALTRES

VALÈNCIA I PROVÍNCIA

MENJADORS I CUINES

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

Qualitat i Servei són els dos pilars que fonamenten i donen sentit a tota la nostra activitat empresarial.

Uns principis que orientem cap a la consecució de la plena satisfacció de clients i usuaris. Sempre des d'un treball intens i decidit per superar les seues expectatives, per a així aconseguir l'excel·lència que ens defineix com a empresa capdavantera en restauració col·lectiva i 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
- UNIÓ MUSICAL, C.
- ENRIC VALOR I VIVES, CEIP
- JOAN FUSTER, CEIP

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

- JOSÉ SENENT, CEIP
- MEDITERRÀNÍ, 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.
- UNIÓ CRISTIANA, C (COOP.V.DEL CAMP "UNIÓ 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
- Puçol
- Puçol
- 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

“treball intens i decidit per a superar les seues expectatives”

ESCOLES I JARDINS INFANTILS

• BENICALAP, E.I.	València
• ESPAI LLIMERA	València
• MAMEMIMOMU, S.L. (LOS ÁNGELES, PARVULARIO)	València
• MARJO, E.I.	València
• METEORITO	València
• MINIPOLI, E.I.	València
• SAN JOSE E.I.	València
• SAN JUAN BOSCO E.I.	València
• VIRGEN DE CORTES E.I.	València
• VIRGEN DE CORTES 2, E. I.	València
• ENRIC 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.	Puçol
• MARÍA SALVADOR, E.I.M.	Real
• CIUDAD JARDIN, E.I.	Torrent

CENTRES DE DIA, OCUPACIONALS I D'EDUCACIÓ ESPECIAL

• LUZ VERDE, C.O.	València
• VIRGEN DE LA ESPERANZA, C.O.	València
• PAS A PAS, C.O.	Alboraia
• AADISA, C.D.	Alfafar
• LA SALUT, C.O.	Algemesí
• ADISPAC - C.O. LA RIBERA	Alzira
• VIA LIBRE, CO	Bunyol
• GODAYLA, C.D.	Godella
• LOS SILOS, C.E.E.	Masies (Montcada)
• REINA SOFÍA, C.D.	Massamagrell
• REINA SOFÍA, C.O.	Massamagrell
• SOCOLTIE, C.O.	Port Sagunt
• SQUEMA, S.C.V.L., C.E.E.	Torrent

EMPRESES I ASSOCIACIONS

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

ALACANT I PROVÍNCIA

MENJADORS I CUINES

• AZORIN, CEIP	Alacant	• SAN ANTONIO, CEIP	Elx
• COSTA BLANCA, CEIP	Alacant	• VIRGEN DE LA SALUD, CEIP	Elda
• SANTÍSSIMA FAZ, CEIP	Alacant	• NUESTRA SEÑORA DE LAS NIEVES, CEIP	Hondón de las Neus
• MONTE BENACANTIL, CEIP	Alacant	• FUNDACIÓN SAN JUAN Y SAN PABLO	Ibi
• NUESTRA SRA. DE LA PAZ, CEIP	Alacant	• VIRGEN DE BELEN, CEIP	Jacarilla
• RABASSA, CEIP	Alacant	• ESCRIPTOR CANYÍS, CEIP	Monòver
• SAGRADA FAMILIA JOSEFINAS ,C.	Alacant	• JESÚS NAVARRO I JOVER,CEIP	Novelda
• SANTÍSSIMO SACRAMENTO,C.	Alacant	• NTRA. SRA. DE MONSERRATE, CEIP	Molins
• LA RAMBLA, CEIP	Agost	• OLEZA, C.	Orihuela
• SANT VICENT, CEIP	Alcoi	• LA FOIA,CEIP	Petrer
• PASCUAL ANDREU, CEIP	Almoradí	• REINA SOFÍA,CEIP	Petrer
• EL BLANQUINAL,CEIP	Altea	• REYES CATÓLICOS, CEIP	Petrer
• DOCTOR CALATAYUD, CEIP	Asp	• VIRREY POVEDA, CEIP	Petrer
• EL CASTILLO, CEIP	Asp	• TRINITARIO SEVA, CEIP	Rafal
• PERPETUO SOCORRO, CEIP	Asp	• PEÑAFORT, C.	San Vte del Raspeig
• VÍRGEN DE LAS NIEVES,C.	Asp	• 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 d'en Sarrià	• ALBERTO SOLS, CEIP	Sax
• MUNTORI, C.	Castalla	• CERVANTES, CEIP	Sax
• BAIX VINALOPÓ,CEIP	Elx	• TIBI, CEIP	Tibi
• LA BAIA, CEIP	Elx	• LA CELADA, CEIP	Villena
• N° 37, CEIP	Elx	• RUPERTO CHAPÍ, CEIP	Villena
• PUSOL, CEIP	Elx		
• REYES CATÓLICOS, CEIP	Elx		

ESCOLES I JARDINS INFANTILS

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

CENTRES UNIVERSITARIS, COL.LEGIS MAJORS I RESIDÈNCIES

• APSA	Alacant
• COMEDOR SOCIAL LOS PALMERALES	Elx

EMPRESES I ASSOCIACIONS

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

CASTELLÓ I PROVÍNCIA

MENJADORS I CUINES

• BERNAT ARTOLA, CEIP	Castelló
• CASTALIA	Castelló
• CARLES SALVADOR	Castelló
• CERVANTES, CEIP	Castelló
• EXÈRCIT, CEIP	Castelló
• ENRIC SOLER I GODES, CEIP	Castelló
• GAETA HUGET, CEIP	Castelló
• GUITARRISTA TARREGA	Castelló
• HERRERO, CEIP	Castelló
• ILLES COLUMBRETES, CEIP	Castelló
• ISABEL FERRER, CEIP	Castelló
• LUÍS REVEST	Castelló
• MESTRE CARLES SELMA, CEIP	Castelló
• LA MORERÍA, CEIP	Castelló
• VICENT MARÇÀ, CEIP	Castelló
• LOPE DE VEGA CASTELLÓN	Castelló
• 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 Castelló
• 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 M ^a 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	Vinaròs
• HISTORIADOR DIAGO, CEIP	Viver
• LUIS VIVES	Xilxes

ESCOLES I JARDINS INFANTILS

- CENTRO DE IDIOMAS ADVANCE Castelló
- E.I.M XILXES Castelló
- EL PICAROL Castelló
- FABULINUS, E.I. Castelló
- KID'S GARDEN, S.L., CENT. EDUC. Castelló
- LUDOTECA SIRIUS Castelló
- 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

CENTRES DE DÍA, OCUPACIONALS I D'EDUCACIÓ ESPECIAL

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

EMPRESES I ASSOCIACIONS

- FROST-TROL, S.A. Cabanes

CÒRDOVA I PROVÍNCIA

MENJADORS I CUINES

- BÉTICA MUDARRA, C. Còrdova
- DIVINA PASTORA, C. Còrdova
- MERCEDARIAS, C. Còrdova
- NUESTRA SÑRA. DE GUADALUPE, C. Còrdova
- HERNÁN RUIZ, CEIP Còrdova
- LOS ÁNGELES, CEIP Còrdova
- MIRASIERRA, CEIP Còrdova
- NOREÑA, CEIP Còrdova
- NTRA. SRA. DE LINARES, CEIP Còrdova
- PEDAGOGO GARCÍA NAVARRO, CEIP Còrdova
- 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

CENTRES UNIVERSITARIS, COL.LEGIS MAJORS I RESIDÈNCIES

- RESIDENCIA TERESIANA Còrdova

EMPRESSES I ASSOCIACIONS

- 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

ESCOLES I JARDINS INFANTILS

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

CENTRES DE DÍA, OCUPACIONALS I D'EDUCACIÓ ESPECIAL

- SANTO ÁNGEL, C.E.E. Còrdova

MÀLAGA I PROVÍNCIA

MENJADORS I CUINES

• ACADEMIA STA. TERESA, C.	Màlaga	• SYALIS, CEIP	Fuengirola
• ALEGRÍA DE LA HUERTA, CEIP	Màlaga	• VALDELECRÍN, CEIP	Fuengirola
• ANTONIO MACHADO, CEIP	Màlaga	• INDIRA GANDHI, CEIP	Las Gaunas
• BENITO PÉREZ GALDÓS, CEIP	Màlaga	• TAMIXA, CEIP	Las Gaunas
• DIVINO MAESTRO, C.	Màlaga	• FEDERICO GARCÍA LORCA, CEIP	Marbella
• MARTIRICOS, CEIP	Màlaga	• INTERNACIONAL COLLEGE MARBELLA	Marbella
• PRESENTACIÓN, C.	Màlaga	• LAS ALBARIZAS, CEIP	Marbella
• ROSA DE GÁLVEZ, CEIP	Màlaga	• LOS OLIVOS, CEIP	Marbella
• SAN ESTANISLAO, C.	Màlaga	• 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	Benaoján	• 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 I PROVÍNCIA

MENJADORS I CUINES

• 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

ESCOLES I JARDINS INFANTILS

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

GRANADA I PROVÍNCIA

MENJADORS I CUINES

· 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	Gabia La Grande
· NATALIO RIVAS, CEIP	Albuñol	· NTRA. SRA. DE LAS NIEVES, CEIP	Gabia 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 I PROVÍNCIA

• 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

ESCOLES I JARDINS INFANTILS

• ARCO IRIS, EI

• LA VIÑA, EI

• MEDIA LUNA, EI

• JUAN RAMÓN JIMÉNEZ, EI

Churriana De La Vega

Cúllar Vega

Pinos Puente

Salobreña

IRCO



alimentant...

EL COS

CUINA TRADICIONAL MEDITERRÀNIA
CRITERIS DE DISSENY DELS NOSTRES MENÚS
DIVERSITAT DE MENÚS
PROPOSADA D'ALIMENTACIÓ
ELS NOSTRES INGREDIENTS

- ALIMENTS ECOLÒGICS I SOSTENIBLES
- SELECCIÓ DE PROTEÏNA VEGETAL
- SELECCIÓ DE PESCATS
- SELECCIÓ DE CARNS

PROVEÏDORS
MENÚ MENSUAL
MENÚS TEMÀTICS
PLAT SOLIDARI
RESPONSABILITAT SOCIAL CORPORATIVA

A top-down view of a white ceramic bowl filled with a creamy, yellowish-orange dish, likely a traditional Mediterranean recipe. The dish is garnished with several whole, roasted hazelnuts and small, dark, elongated seeds, possibly fennel or caraway. The bowl is set on a light-colored, textured surface, possibly a marble or stone countertop. A white and grey striped cloth is partially visible in the upper right corner. Scattered hazelnuts and seeds are also visible on the surface around the bowl.

CUINA TRADICIONAL MEDITERRĂNEA

SANA I EQUILIBRADA

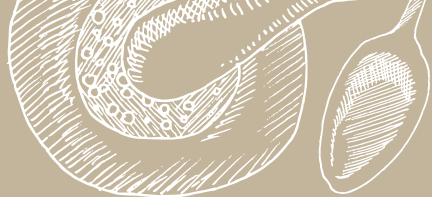
Una de les premisses de IRCO és el fet d'oferir elaboracions casolanes i plats tradicionals que satisfan i s'adaptin als gustos i preferències dels comensals, al mateix temps que perseguim l'equilibri nutricional i culinari dels nostres menús.

Les nostres receptes es basen en la saludable Dieta Mediterrània caracteritzada per l'aportació equilibrada i el variat dels seus aliments, entre els quals destaquen els cereals, fruites, verdures, llegums, carns i peix, làctics, ous, fruita seca i l'oli d'oliva.

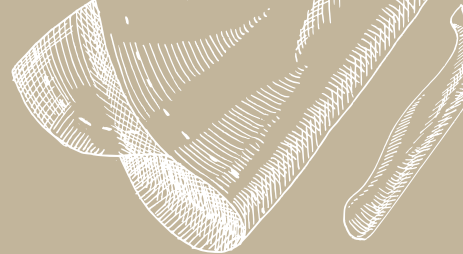
CRITERIS DEL DISSENY DELS NOSTRES MENÚS

A l'hora de planificar i elaborar els nostres menús, tenim en compte de 11 criteris que ens ajuden al fet que les receptes servides per IRCO en els centres tinguen un gran acolliment.





CRITERIS



PER A COMENÇAR

INGREDIENTS D'ORIGEN LOCAL, KM 0

Fomentem el consum de productes locals, beneficiant l'economia de cada zona i reduint a més les emissions de CO₂ en disminuir el transport dels aliments i el material d'embalatge.



ALIMENTS DE CULTIU ECOLÒGIC

Apostem pels productes ecològics en els nostres menús, lliures d'agents químics i amb nivells més alts de vitamines i minerals essencials.

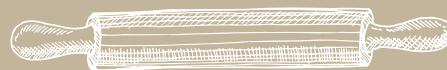
PRIMERS

EMPLATAT

Cuidem l'aspecte perquè siga desitjable (varietat de colors, textures i formes de presentació) i les temperatures segures.

ORIGEN I GASTRONOMIA

Tenim en compte la gastronomia i peculiaritats alimentàries de la zona.



POSTRES

VARIETAT

Explicuem més de 300 boníssimes receptes.

ATENCIÓ PERSONALITZADA

Considerem les apetències i les aversions que puguen tenir els comensals dels diferents grups d'edat, ja siga dels aliments com de les tècniques de preparació.

ESTRUCTURA

L'ordre del menú i la seua combinació parteixen diàriament d'amanida, i es compon de primer plat, segon plat i postre.

PER A CONTINUAR

COMBINACIÓ I EQUILIBRI

Tenim en compte el nombre de grups d'aliments presents en cada menú.



QUANTITATS I RACIONS

Atenem a les característiques del comensal en la distribució de les quantitats de cada ingredient.

SEGONS

CALENDARI

Parem esment a les celebracions i festivitats que poden reflectir-se a través de l'alimentació.

ESTACIONALITAT

Utilitzem productes frescos de temporada. Fruïtes i verdures en el seu millor moment, per a aprofitar la major concentració de nutrients.



**TOTS ELS DIES
SE SERVEIXEN
ELS MENÚS AMB
ENSALADA**

Ensalada variada,
completa i nutritiva.
¡Del camp
a la taula!





DIVERSITAT DE MENÚS

IRCO ofereix una gran varietat de menús adaptats als usuaris que, per diferents raons, precisen d'una alimentació alternativa.

Paral·lelament als menús diaris dissenyats per als nostres centres, IRCO ofereix fins a **60 menús alternatius** que compleixen amb els requisits que poden tenir els comensals amb necessitats especials d'alimentació.

També ens adaptem a les diferents necessitats dels nostres comensals incorporant als nostres menús desossats, sense espines, productes per a al·lèrgics, halal...

De la mateixa manera, IRCO està en disposició d'oferir en funció de les necessitats de cada centre, menús complementaris del menjar del mig dia, com desdejunis, esmorzars, berenars i sopars.





INFANTIL

Incorpora elaboracions més senzilles i fàcils de digerir (llegums triturades, pollastre desossat, carns trossegades)



TRITURAT

Diferents nivells d'incorporació progressiva d'aliments.



ADAPTATS

Per motius a les diferents al·lèrgies i intoleràncies.



PER MOTIUS MÈDICS

Hipocalòric, protecció gàstrica, dieta blana i astringente, diabètic, etc



PER MOTIUS RELIGIOSOS



PER MOTIUS CULTURALS

Vegetarià, vegà...

PUNTS CLAU

de la nostra proposta d'alimentació

FONT DE VITAMINES I MINERALS

Gràcies al consum habitual de fruites, verdures i hortalisses, podem aconseguir les recomanacions diàries de vitamines i minerals.



AMANIDES FRESQUES DIÀRIES

Amanides fresques diàries combinant diferents ingredients per a oferir cada dia una amanida diferent.

Varietat d'enciams, Tomaca i tomaca cherry, Dacsa, Cogombre, Carlota, Lombarda, Olives, Llegums: lleties, mongetes, cigrons, soia..., Fruites, Formatge, Tonyina i Ou.



FRUITES DE TEMPORADA

Promoció del consum de fruita natural com a postres habituals. Aquesta proposta ens permet aconseguir les 5 racions de fruites i verdures al dia recomanades.



FRUITES I VERDURES AL DIA

FONT DE PROTEÏNES DE MAJOR VALOR BIOLÒGIC

És important, juntament amb les carns, per a assegurar el consum necessari de ferro.



LLEGUMS VARIATS

Almenys 6 plats a força de llegums al mes (lenties, cigrons, mongetes pintes, mongeta blanca, pèsols, fesols verds).



PEIXOS VARIATS

Mínim 6 plats a força de peix al mes (en guisats, arrossos i pastes, al forn, en salsa, arrebossats o empanats).

FONT DE GREIXOS INSATURATS

El seu consum habitual permet aconseguir un perfil lipídic òptim.



AMANIMENTS AOVE (Oli d'Oliva Verge Extra)



VINAGRETES DE FRUITES FRUITA SECA

FONT DE CALCI VITAMINES A I D



logur

Foment del consum de probiòtics que ajuden a la millora del trànsit intestinal.



Postres láctiques

Natilles, flams, etc.

FONT DE FIBRA

L'obtenim dels cereals integrals juntament amb verdures, fruites i llegums.



PA ECOLÒGIC

Promoció del consum de fibra, introducció del pa integral i pa ecològic.



ELS NOSTRES INGREDIENTS



A l'hora de seleccionar els ingredients amb els que elaborem les nostres receptes, tenim en compte una sèrie de criteris que ens permeten oferir sabrosos i saludables menús amb els ingredients més apropiats i saludables.

EL MILLOR DEL MILLOR

PRIMERES MARQUES NACIONALS



MILLORS INGREDIENTS

Carns i elaborats càrnics de 1ª qualitat i varietat de peixos.

SOSTENIBILITAT

Productes de proximitat, de temporada i ecològics.



INGREDIENTS ECOLÒGICS I SOSTENIBLES

PA
ECOLÒGIC
DIARIAMENT

MENÚS AMB
INGREDIENTS
ECOLÒGICS

INGREDIENTS
ECOLÒGICS
CADA SETMANA

MÉS DE
1.400.000 KGS
DE PRODUCTES
ECOLÒGICS
A L'ANY

IRCO confirma la seua aposta per la introducció de productes ecològics i sostenibles en els menús, a través de la campanya “som el que mengem”.





PROVEÏDORS LOCALS I KMO

Així mateix IRCO es preocupa per la sostenibilitat dels seus productes, treballant des dels nostres inicis amb proveïdors locals, fomentant el consum de producte de temporada i de la zona.

Ens mobilitzem per dinamitzar i beneficiar l'economia de cada zona, reduint al mateix temps les emissions de CO2 en disminuir el transport dels aliments i el material d'embalatge.



Estem adherits a la comunitat #PorElClima, amb la qual ens hem compromès a reduir l'emissió de gasos d'efecte d'hivernacle.



100%
ECO

PLATS AMB INGREDIENTS ECOLÒGICS

IRCO, en la seua aposta per una restauració més sostenible, dona un pas més per al projecte de menjador sostenible, fomentant el consum de productes ecològics entre els nostres comensals.



DEL CAMP
A LA TAULA



SELECCIÓ DE PROTEÏNA VEGETAL

En IRCO sabem que els nostres llegums d'origen nacional són un aliment nutricionalment molt complet i que a més millora la qualitat del sòl on es cultiva.

Des del punt de vista nutricional els llegums d'origen nacional són rics en vitamines i minerals com el ferro, el potassi, el magnesi i el zinc, per això estan tan integrades i presents en els nostres menús.

UN SÚPER-ALIMENT, EN TOTA REGLA!

A més de tots els seus beneficis, entre els avantatges dels llegums, destaca la varietat de plats diferents que podem elaborar fomentant la gastronomia local.

Algunes formes de servir las llegums que s'adapten perfectament als gustos dels xiquets i xiquetes són:

- Plats de cullera.
- Plats de cereals con llegums afegides.
- Ensalades de llegums.

Beneficis per a la salut:

- No contenen gluten.
- Milloren la qualitat de les proteïnes de les dietes.
- Són una bona font de vitamines.
- Ideals per a persones diabètiques perquè contenen molta fibra, poca grassa i un índex glicèmic baix.
- El seu contingut en ferro és alt.
- La fibra soluble contribueix a diferents millores.





SELECCIÓ DE PEIXOS

La utilització de peix en els nostres menús és una prioritat pels alts beneficis que sabem que el seu consum proporciona.

Sent conscients que no és un dels aliments més populars entre els comensals, IRCO presta especial atenció a la selecció i elaboració del mateix amb l'objectiu de promoure la seua acceptació i gaudi.



PEIX SOSTENIBLE

ORIGEN

Cuidem l'origen de la compra i promovem el consum de peix de proximitat.

VARIETAT

Amb l'objectiu d'aconseguir una dieta més equilibrada i dessitjable, variem el tipus de peix i les tècniques culinàries. Volem que els escolars mengen peixos nutritius, els proven i descobrisquen el seu bon sabor.

- **Peixos blancs** amb menys de 2% de greixos: lluç, bacallà, llucet, gall, abadejo, rosada, calamar...
- **Peixos semi-grassos**, entre un 2 i un 6% de greixos: bonic, truita, palometa, emperador*.
- **Peix blau**, igual o superior al 6% de greix: tonyina*, verat, salmó, aladroc, sorell.
- **Mariscos, mol·luscos i crustacis**: gamba, clòtxina, cranc,... són introduïts en els primers plats i per als caldos i fons de peix.

*Apliquem les recomanacions establides per la AESAN sobre el consum de peix per presència de mercuri.

PRESENTACIONS

Les diferents presentacions (filets, rodes, lloms, troncs, cues, varetes...) són factors que tenim en compte per a promoure l'acceptació d'aquest aliment.

SENSE ESPINES

Seleccionem en les nostres compres peixos amb certificació "lliure d'espines" i incloem aquells peixos que per la seua tipologia manquen d'elles.

OLORS I SABORS

Encara que el peix blau posseïska una olor i sabor més pronunciats que el blanc, no el descartem pels alts beneficis que el seu consum proporciona. Disposem de diferents trucs culinàries que poden atenuar o emmascarar el sabor i l'olor per al grat de tots els comensals.

SELECCIÓ DE CARNES

**Sent les carns i els embotits
aliments que gaudeixen
d'una alta acceptació
entre els comensals, IRCO
té en compte una sèrie
de premisses a l'hora de
seleccionar i elaborar aquests
aliments,**

amb la finalitat d'aprofitar al màxim les seues qualitats nutricionals, eliminant al mateix temps els seus aspectes menys saludables.

Al mateix temps, IRCO s'ha compromés a la incorporació completa d'ous de gallines criades en sòl en totes les cuines que gestiona. La decisió suposarà que els aproximadament 1,2 milions d'ous que l'empresa utilitza anualment per a l'elaboració de les seues receptes, passaran a ser de gallines criades en sòl i afectarà positivament uns 4.000 ocells.



EL MÉS FRESC. EL MÉS SA.

RECOMANACIONS NUTRICIONALS

- Reemplaçar les carns grasses o roges per llegums, peix, aus o carns magres.
- Triar carns roges més recomanables com el llom de porc, retirant sempre la part grassa.
- Retirar la pell de les aus abans de consumir-la.
- Evitar carns altament processades, com per exemple les salsitxes de Frankfurt.
- És convenient consumir de tres a quatre racions setmanals de carns, amb prioritat de les carns blanques o magres.
- Els embotits grassos han de consumir-se amb moderació i seleccionant els de menys contingut en greix. Font: SENC (Societat espanyola de nutrició comunitària) i la semFYC (Societat espanyola de medicina de família i comunitària).
- L'elevat consum d'embotits no és aconsellable, no solament pels seus greixos, sinó també pel seu alt contingut en sal.

ELEGIR BÉ ÉS IMPORTANT

- Carns blanques: pollastre o titot.
- Carns magres: com llom/magre de porc.
- Carns roges: vedella o xai.

MÀXIMA QUALITAT

- Au: cuixa i contracuixa, contracuixa desossada/ trossejada, pit de pollastre i rellom de pollastre.
- Porc: llom de porc, costelles, magre.
- Vedella: procedent de parts nobles.
- Elaborats càrnics amb màxim contingut en carn (de porc, pollastre o vedella): mandonguilles, hamburgueses i llonganisses.
- Fiambres de primera categoria, donant prioritat al fiambre de york, de gall dindi i/o pernil serrà pel seu menor contingut en greixos.

ELS NOSTRES PROVEÏDORS

LA MILLOR
SELECCIÓ

A collage of fresh ingredients including tomatoes, olive oil, beans, and herbs on a wooden surface. The top right shows a glass of orange juice, a red bell pepper, and several tomatoes. The middle section features a burlap sack of yellow beans, a small jar of olive oil, and fresh parsley. The bottom section shows four wooden spoons containing different types of beans: brown, black, green, and red. The background is a rustic wooden surface.



NACIONALS



VALÈNCIA



ALACANT



CASTELLÓ



ANDALUSIA



MADRID



Menú Mensual Col·legis

DILLUNS

Encisam mesclum, tonyina, carlota, xips de moniato 04

eco Crema de Verdures Ecològiques amb crostons casolans

Mandonguilles en salsa amb cous cous
(carn de porc al forn amb hortalisses)

Fruita

SOPAR: Ensalada de tomaca i peix blau al caldo curt. Fruita.

Mensualment comuniquem a les famílies a través de diferents vies i suports el menú del seu col·legi, amb informació detallada sobre el mateix.

El nostre menú descriu els ingredients principals que componen els plats del dia de forma clara i detallada, així com les tècniques culinàries, oferint recomanacions saludables per als sopars.

En el calendari incloem les jornades gastronòmiques que se celebren periòdicament en els centres.

Menú

Maig 2020

DILLUNS

INFORMACIÓ PER A ALÈRGICS / INTO-
LERANTS / NECESSITATS ESPECIALS.
Aquest menú no és apte per a persones que
patixen al·lèrgies o intoleràncies alimentàries
ja que conté els al·lèrgens més comuns en
la població (REI169/2011, annex II). Informe
a la direcció del menjador, aportant el
certificat mèdic perquè el responsable
sol·licite diàriament un menú dissenyat i
cuinat atenent a aquesta prescripció. Nota:
en cas de necessitat especial pot sol·licitar
al seu centre els al·lèrgens que componen
els plats servits.

Encisam mesclum, tonyina, carlota,
xips de moniato 04

eco Crema de Verdures Ecològiques
amb crostons casolans

**Mandonguilles en salsa amb
cous cous**
(carn de porc al forn amb hortalisses)

Fruita

SOPAR: Ensalada de tomaca i peix blau
al caldo curt. Fruita.

Encisam, tomaca, carlota, dacsa 11

eco Llentilles amb hortalisses
Ecològiques i Arròs

**Hamburguesa 100% de vedella
completa**
(amb tomaca, formatge i creïlles)

Fruita

SOPAR: Ensalada verda i peix blanc al
forn. Fruita.

Encisam, ceba morada, donats de
polit, olives 18

**Sopa coberta amb pilota i
fideus**
(d'ocell i porc amb ou)

**Calamar arrebossat amb salsa
tàrtara (tot casolà)**
amb pa amb tomaca i oli AOVE

Fruita

SOPAR: Menestra de verdures i saltejat
de magre. Fruita.

Guacamole amb nachos 25

eco Llentilles estofades amb arròs
integral i hortalisses

**Aladrocs frescos enfarinats
amb ensalada de brots verds**

Fruita

SOPAR: Sémola i pollastre rostit. Fruita.

DIMARTS

Fulla de roure, cogombre, llombarda,
llavors de carabassa 05

**Estofat de cigrons a la
castellana**
(amb xoriço i os de pernil)

**Truita de creïlles amb tomaca
amanida**

Fruita

SOPAR: Graellada de verdures i polit al
forn. Fruita.

Encisam, tomaca, carlota, dacsa 11

eco Llentilles amb hortalisses
Ecològiques i Arròs

**Hamburguesa 100% de vedella
completa**
(amb tomaca, formatge i creïlles)

Fruita

SOPAR: Ensalada verda i peix blanc al
forn. Fruita.

Encisam, tomaca, carlota, rabatxets 19

Fesols pintes amb pernil

Ous estrellats amb creïlla palla

Fruita

SOPAR: Carxofes i peix blanc al caldo
curt. Fruita.

Encisam, quinoa, pinya, tonyina 26

**Sopa d'olla amb estrelletes
i ou**
(d'ocell i porc i cigrons)

**Gulash de vedella amb
xampinyó i carlota amb arròs
pilaf i passes**

Fruita

SOPAR: Fesols verds saltejades i peix
blau a la planxa. Fruita.

Pa amb oli i formatge fresc 27

Ensalada de l'horta
(encisam, tomaca, carlota, dacsa
i ou dur)

Arròs al forn
(amb magre de porc, botifarra i blanquet)

Fruita i logurt

SOPAR: Bledes ofegades i truita
paisana. Fruita.

DIMECRES

Encisam, tomaca, carlota, dacsa,
i olives 06

**Ensalada mediterrània
amb ou**

**I formatge de tovalló valencià
amb pesto**

Paella Valenciana
(amb pollastre de camp i carxofes)

Fruita i logurt Artesà

SOPAR: Graellada de verdures i polit al
forn. Fruita.

Encisam, tomaca, carlota, dacsa 11

eco Llentilles amb hortalisses
Ecològiques i Arròs

**Hamburguesa 100% de vedella
completa**
(amb tomaca, formatge i creïlles)

Fruita

SOPAR: Ensalada verda i peix blanc al
forn. Fruita.

Encisam, escarola, dacsa, mango 13

**Caragols de mar a la napolita-
na amb formatge cheddar**
(amb tomaca i hortalisses)

**Salmó a la planxa amb saltat de
verdures estil oriental**

Fruita

SOPAR: Puré de carlota i polit rostit.
Fruita.

Encisam, tomaca, llombarda, olives 20

Canelons gratinats
(carn de porc, beixamel i formatge)

**Lluç SOSTENIBLE al forn amb
guarnició de verdures a l'estil
wok**
(amb all i julivert)

Fruita

SOPAR: Espinacs ofegats i conill amb
allada. Fruita.

Pa amb oli i formatge fresc 27

Ensalada de l'horta
(encisam, tomaca, carlota, dacsa
i ou dur)

Arròs al forn
(amb magre de porc, botifarra i blanquet)

Fruita i logurt

SOPAR: Bledes ofegades i truita
paisana. Fruita.

DIJOUS

30



DIVENDRES

01



Encisam, tomaca, llombarda, germinats

Fesols ecològics de l'horta
(amb hortalisses de temporada)

Rel·lom de pollastre empanat amb samfaina casolana
(amb tomaca i hortalisses)

Fruita

SOPAR: Crema de carabasseta i regirat deallets. Fruita.

Encisam i canonges, tomaca, llombarda, olives

Guisat de cigrons amb xoriço

Pizza casolana de pernil dolç i formatge
(amb tomaca)

Fruita

SOPAR: Verdures ofegades i peix blau al vapor. Fruita.

Encisam, tomaca, formatge i codony

Arròs a la cubana amb ou dur
(amb tomaca)

Llonganisses a la planxa amb rostit de cebes dolces

Fruita

SOPAR: Ensalada completa i peix blau. Fruita.

Encisams variats, tomaca, cogombre i dacsca

Crema de carabasseta
amb formatge mozzarella i tostons integrals.

Rel·lom de porc en salsa de poma i moniato rostit

Fruita

SOPAR: Ensalada mixta i broqueta de peix. Fruita.

07

Torrada d'humus de cigró

MACARRONS INTEGRALS a la italiana amb alfàbega fresca
(amb tomaca i formatge)

Gall Sant Pere a l'esquena amb guarnició de carabasseta al forn

Fruita

SOPAR: Pèsols saltats i l'lom a la planxa. Fruita.

14

Encisam, tomaca, alvocat i cranc

Crema de pèsols i poma

Cuixa de pollastre rostit amb panolles de dacsca

Fruita

SOPAR: Bròcoli al vapor i truita de tonyina. Fruita.

21

JORNADA HINDÚ

★ **Ensalada Aussie**
(Encisam, tomaca, remolatxa, dacsca)

★ **Crema All Blacks**
Crema de carabassa amb cardamom

★ **Aletes de pollastre en salsa Rapa Nui**

★ **Natilles Casolanes Calcuta**

Fruita

SOPAR: Escalivada i truita de pimentons. Fruita.

28

Encisam, tomaca, api, poma

Tallarins a la bolonyesa gratinats
(amb carn de vedella i porc, tomaca i formatge)

Truita francesa amb escalivada
(pimentó, albergínia i ceba)

Fruita

SOPAR: Verdures rostides i peix blanc amb allada. Fruita.



IRCO
Alimentant el futur

EL QUE ENS DIFERÈNCIA



¿SABIES QUÉ...?

Tots els mesos menús amb ingredients 100% RESSÒ. Tots els dies PA ECO. Pans variats: llavors, integral, blanc, ecològic.

FRUITA DE TEMPORADA MAIG: Poma, kiwi, pera, maduixa, nispro, cireres, pruna i plàtan.

JORNADA GASTRONÒMICA: El 22 de maig celebrem el Menú Hindú.

CONSELLS SALUDABLES

Els refredats són típics d'aquesta època de l'any. Per a previndre'ls consumeix aliments que ajuden a reforçar el sistema immune com a fruites i verdures, riques en vitamines C i A, o llegums que aporten zinc.

a En cas d'al·lèrgies i intoleràncies consulte amb el seu centre per a sol·licitar un menú especial.

IRCO SEGUEIX-NOS DES DE EL TEU DISPOSITIU MÒBIL MITJANÇANT L'APP

VALORS NUTRICIONALS

Energia: 3815kj / 912Kcal	Greix: 42,6g	AGS: 8,8g	AGM: 15,3g	AGP: 14g
Hidrats de carboni: 93,5g	Sucres: 21,6g	Proteïnes: 33,1g	Sal: 2,5g	

SALUDABLE I COMPLET

ENTRANT

S'especifiquen els ingredients de l'amanida.

PRIMER PLAT

S'especifica la tècnica culinària i els ingredients. Està basat en arrossos, pastes, sopes, cremes, guisats i estofats...

SEGON PLAT

S'especifica la tècnica culinària i els ingredients a base de carns, peixos, rostits, saltats, empanats/arrebossats acompanyat de guarnicions variades.

POSTRE

Fruita de temporada o làctic (especificant tipologia en cada cas, p.e. iogurt, natilles, flam).

INFORMACIÓ COMPLEMENTÀRIA

Composició nutricional.

Hàbits alimentaris i higiene.

Suggerències per a menjars complementaris: desdijuni, esmorzar, berenar i sopar.

Menús Temàtics

SALUDABLES
I DIVERTITS

Un dia al mes oferim un menú temàtic especial amb novetats d'aliments. D'aquesta manera, els xiquets poden experimentar noves textures i sabors.

Són menús igualment saludables, però més apetitosos i divertits, que estan relacionats amb el projecte educatiu vigent.

Aquests menús són molt útils per a fomentar hàbits alimentaris saludables i aconseguir nous objectius:

- Incorporar nous aliments.
- Aprendre a menjar de tot de manera divertida.
- Associar el plaer de menjar amb l'alimentació saludable.
- Cridar l'atenció dels xiquets sobre nous aliments, sabors, textures i olors per a la majoria desconeguts.





IRCO

MENÚ
COBI & PETRA
30 DE GENER

AMANDA CAPRESSE
amb formatge mozzarella

CODITOS FLORENCIA
amb tomaca i alfàbega

PURNES DE LLUÇ ATLÀNTIQUES
amb creïlles fregides

EURO TANACOTTA



IRCO

MENÚ MIRAITOWA & SOMEITY
30 DE GENER DE 2020

AMANDA MONT FUJI
Lletuga, tomaca, dacsà i pernil dolç

NOODLES XINATOWN
a l'estil Wok

POLLASTRE A LA LLIMA SENSEI

POSTRE PEKÍN
Leeches



Responsabilitat Social Corporativa

OLI SOLIDARI

A través de l'entitat ReciclaAceite reciclem l'oli usat de les nostres cuines amb finalitats solidaris. La col·laboració suposa un repte i compromís social i mediambiental, sent la millor opció per a gestionar l'oli usat que generem en les nostres cuines, la clau per a la protecció i cura de l'entorn fent un ús eficient i responsable dels nostres recursos.



A més, ens permet dotar de recursos a entitats socials afins al nostre projecte social, orientat a la integració de col·lectius socials. Actualment Col·laborem amb la Federació Espanyola de Bancs d'Aliments (FESBAL).

PLAT SOLIDARI

En IRCO també cuinem contra la desnutrició infantil.

De la mà de **Acción contra el Hambre**, donem un percentatge del nostre plat solidari anual per a combatre la desnutrició infantil, garantir l'accés a aigua segura, aliments, formació i cures bàsiques de la salut.

**RESTAURANTES
CONTRA EL
HAMBRE**



ALTRES ACCIONS DE RSC

- PROMOCIÓ DE PROVEÏDORS I PRODUCTES LOCALS.
- COMPROMÍS DE POLÍTIQUES I PRÀCTIQUES RESPONSABLES.
- SENSIBILITZACIÓ AMB LES CAUSES SOCIALS.
- IMPLICACIÓ EN L'OCI DELS MÉS XICOTETS.
- PROMOCIÓ D'AMBIENTS DE TREBALL SALUDABLES.

RSC

alimentant...

LA MENT I ELS VALORS

PROJECTE EDUCATIU
METODOLOGIA
ÀMBITS D'APLICACIÓ
RECURSOS I EINES
ACTIVITATS: ESPECIALS I MENJADOR SOSTENIBLE
EXPERIÈNCIES SO GOOD
DESCOBREIX ELS NOSTRES PERSONATGES
PROJECTE EDUCATIU 2020 – 2021



PROYECTE EDUCATIU IRCO



EDUCAR JUGANT

IRCO posa a la disposició dels centres escolars una proposta educativa única i diferenciada que complementa la formació i les hores d'entreteniment que reben els alumnes en cada centre.

*Proposta educativa
única i diferenciadora*





Espai lúdic i divertit

OBJECTIUS

Els principals objectius de millora i àrees d'aprenentatge que es treballen amb els alumnes són molt diversos i entre ells podem destacar:

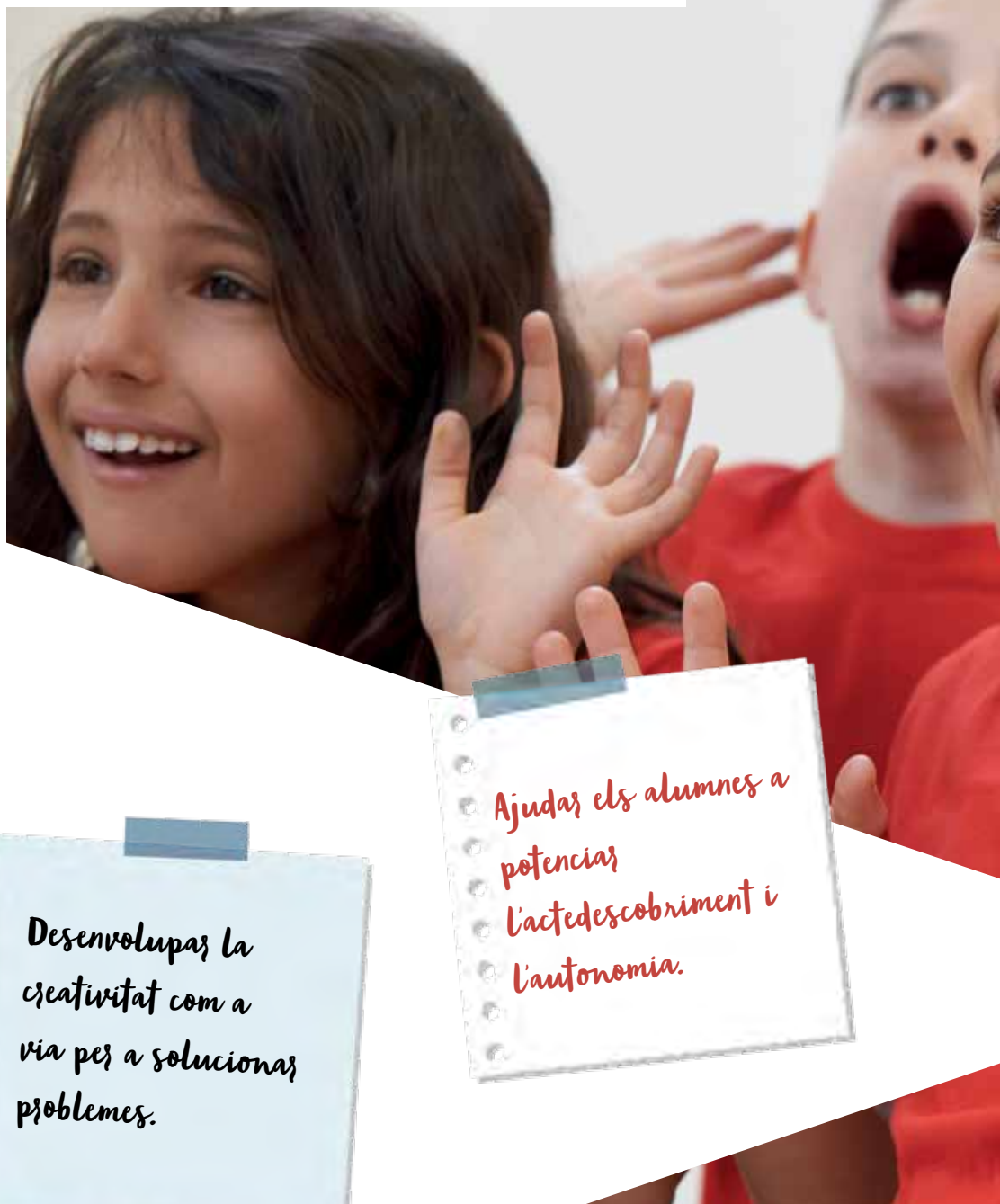
- **L'ORGANITZACIÓ DEL TEMPS I DE L'ESPAI.**
- **LA CONVIVÈNCIA I LA RESOLUCIÓ DE CONFLICTES.**
- **L'AUTONOMIA I LA GESTIÓ DE LES EMOCIONS.**
- **LA COEDUCACIÓ I LA IGUALTAT.**
- **ELS HÀBITS DE VIDA SALUDABLE (SALUT I HIGIENE).**
- **L'EDUCACIÓ MEDIAMBIENTAL.**
- **EL FOMENT DE L'HÀBIT DE LECTURA.**
- **L'EDUCACIÓ PLURILINGÜE.**
- **EDUCACIÓ INCLUSIVA.**



Conjunt d'activitats que potencien la creativitat

METODOLOGIA

IRCO, durant més de 30 anys d'experiència, ha desenvolupat una metodologia d'ensenyament que garanteix l'èxit del projecte educatiu en els centenars de centres on s'aplica.



El monitor és el guia i mediador del nostre projecte, sent l'alumnat, d'una manera constructiva, el que crea el seu propi aprenentatge.

Desenvolupa la creativitat com a via per a solucionar problemes.

Ajudar els alumnes a potenciar l'actes descobriment i l'autonomia.

Avaluació contínua del desenvolupament de les accions proposades.

Adaptació dels continguts a les característiques del grup, nivell de coneixements, espais, temps i recursos disponibles.

AMBITES D'APLICACIÓ

El desenvolupament del nostre projecte educatiu té en compte els espais físics on dur a terme les diferents activitats:



EL MENJADOR

Com a espai d'alimentació saludable i convivència, on treballem principalment:

- Alimentació saludable.
- Hàbits d'higiene.
- L'autonomia dels nostres alumnes.
- Educació per a la salut.
- El reciclatge i la cura pel medi ambient.
- La convivència i el respecte.
- Jornades gastronòmiques.



ENSENYAR HÀBITS I VALORS



EL PATI

On creem espai lúdic i de socialització i ens centrem en:

- Coeducació i igualtat de gènere.
- Resolució de conflictes.
- Educació mediambiental.
- Creativitat i el foment de l'àmbit artístic.
- Foment de l'esport i la salut.

RECURSOS I EINES PER AL MONITOR

EINES DE TREBALL

El tècnic de formació-animació de IRCO planifica les activitats juntament amb l'equip directiu del centre,

Punt de partida sobre el qual el monitor planifica cada mes les activitats dirigides al seu grup.

- CONCURS ANUAL PROJECTE EDUCATIU
- RACÓ D'IRCO
- TAULETA DE GESTIÓ
- LUDIFICACIÓ DEL MENJADOR
- CARTELLS DE DECORACIÓ DE MENJADOR
- ESTOVALLES TAULA RESTAURANT
- JOCs EDUCATIUS
- JORNADES TEMÀTIQUES AMBIENTADES

EL RACÓ DE IRCO



GESTIÓ DE
L'ENSENYA-
MENT



EQUIP DE MONITORS

Dinamització del contingut:

Proposem un fil conductor del nostre projecte educatiu anual, amb una temàtica comuna que aconseguirà dinamitzar les activitats proposades per a cada mes.

Formació específica i contínua del monitor: Aportant els recursos i eines necessàries; tècniques i dinàmiques per a treballar en el reforç de conductes esperades (reforç positiu, resolució de conflictes, silenci en el menjador...)

DOSSIER D'ACTIVITATS "UN ANY DE CINEMA"

IRCO lliura als seus monitors material didàctic per a la realització de la planificació mensual. Les activitats que es proposen van dirigides al pati i al menjador, tenint sempre en compte les capacitats i el nivell evolutiu dels alumnes, els espais i els horaris.

EL RACÓ DE IRCO

IRCO posa a la disposició del centre dos panells informatius, de 70 x 100 cm, en els quals s'informa als pares i alumnes dels menús mensuals i especials, així com de l'organigrama i l'equip de monitors i cuiners. d'altra banda, els millors treballs dels alumnes s'exhibeixen cada final de mes en el tauló d'activitats.



TAULA RESTAURANT

Els guanyadors de les diferents activitats que promovem, són recompensats pel seu esforç menjant en la taula restaurant dels campions.



FAMÍLIES

Volem participar a les famílies els objectius del projecte educatiu per a complementar-ho si així ho desitgen des de casa.

Per a açò, els dirigim recomanacions per al sopar, suplement informatiu disponible en el portal escola de pares i cuida la teua alimentacion, propostes de lectura recomanada, etc.

ACTIVITATS

Tenint en compte els nostres objectius, les activitats que proporcionem en el dossier són les següents:



TALLERS DE MANUALITATS

En aquests tallers fomentem la importància d'un menjador sostenible, ajudant-los a aprendre les tres R's (reciclar, reutilitzar i reduir) d'una manera creativa.

Cada mes treballem amb més de 200 fitxes amb tallers adaptats a cada cicle amb la premissa d'utilitzar material reciclatge. **Ex.:** Caixa lleva-pors, vareta màgica, pallassos reciclats, nau espacial...

JOCOS COOPERATIUS

El nostre objectiu en aquesta activitat és fomentar la convivència i el respecte. Sent el pati el lloc on més conflictes es generen, el joc en equip ens ajuda al fet que els xiquets assumisquen normes de convivència i gestionen d'una manera lúdica la resolució de conflictes.

La nostra proposta disposa de més de 150 activitats per a fomentar el treball dels patis inclusius. **Ex.:** Joc d'interior, jocs d'exterior, jocs per a dies de pluja, etc...

JOCOS DE TAULA

L'objectiu d'aquesta activitat és familiaritzar els xiquets amb hàbits d'oci en grup, que afavorisquen el seu desenvolupament personal i social, al mateix temps que desenvolupen d'una manera divertida una varietat de capacitats: lògica, espacial, matemàtica o lingüística... **Lliurament d'un manual per a la realització de jocs de taula amb material reciclat.**



TALLER BON AMBIENT EN EL MENJADOR

Emprar eines de reforç positiu, com la **la taula del bon comensal**, o la **sopa de diamants**, millora l'ambient del menjador i el foment dels bons hàbits.



PASSEIG DE LES ESTRELES

Coneixerem a 8 grans dones relacionades amb la temàtica del cinema.

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

TALLERS D'ANIMACIÓ A LA LECTURA

Aprenem a través dels contes com gestionar emocions, adquirir valors i fomentar l'autoestima d'una manera divertida i lúdica.

Lliurament de 50 ressenyes de lectura i àudio-contes, Ex.: Conta contes, obra teatral, teatre d'ombres, musical, titelles i marionetes...



JOCS POPULARS I TRADICIONALS

Amb aquests jocs treballem actituds entorn de la cooperació, la companyonia, el respecte de les normes i l'afany de superació.

Lliurament als nostres monitors de més de 100 fitxes de jocs. Ex.: Sambori, quatre en ratlla, fava, la gallineta cega...



CINEFORUM

En aquesta activitat grupal a través de les pel·lícules, creguem dinàmiques interactives i de comunicació entre els seus participants, on dialoguem sobre diferents temes i realitats projectades en la societat. Dialoguem en grup estimulament l'expressió de les emocions suscitades i les idees suggerides de cada temàtica.

Els nostres monitors compten amb més de 20 títols entre pel·lícules i curtmetratges per a treballar la gestió de les emocions. **Ex.:** Monstruos, S.A., Coco, Dumbo, Mary Popins, Jumanji, i molts títols més...

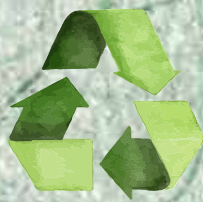
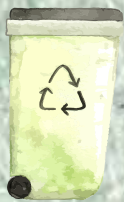


TALLER DE RELAXACIÓ

A través d'aquestes activitats els xiquets aprenen hàbits de vida saludable, aprenent a relaxar-se d'una forma agradable i a gestionar d'una manera correcta les seues emocions.

Manual amb més de 30 fitxes per a l'adquisició d'hàbits saludables i per a aprendre a gestionar de manera correcta les nostres emocions. **Ex.:** Relaxació, loga, Risoteràpia...

ACTIVITATS MENJADOR SOSTENIBLE



En IRCO considerem els menjadors escolars com un espai idoni per a la socialització de l'alumnat en totes les etapes de la seua educació, i on fomentar i promoure un estil de vida saludable.

En aquest sentit en IRCO impulsem el nostre concepte de menjador sostenible realitzant una sèrie d'accions basades en tres pilars fonamentals:

- **SOM EL QUE MENGEM**
- **MOVIMENT IRCO**
- **LES 3Rs**



RESTAURANTES CONTRA EL HAMBRE

PLAT SOLIDARI

En IRCO també cuinem contra la desnutrició infantil.

De la mà de **Acción contra el Hambre**, donem un percentatge del nostre plat solidari anual per a combatre la desnutrició infantil, garantir l'accés a aigua segura, aliments, formació i cures bàsiques de la salut.



SOM EL QUE MENGEM

Volem acostar als escolars la importància d'una alimentació saludable i nutritiva i perquè reconeguen els aliments, vam treballar donant a conèixer les seues propietats a través de diferents activitats lúdiques i tallers:

PRODUCTES DE TEMPORADA

Contenen el màxim valor nutricional i amb això aconseguim una alimentació saludable.

ALIMENTS AMB PROTEÏNA VEGETAL

Son incorporats en els nostres menús per ser un "súper aliment" amb alt valor nutricional i sostenibles amb el medi ambient.

ELS SUPER ALIMENTS

Poden ajudar aconseguir els nostres objectius de benestar i salut.

MOVIMENT IRCO

IRCO aposta per fomentar l'esport i l'activitat física en l'horari de menjador, destacant activitats de caràcter cooperatiu, jocs tradicionals, jocs pre-esportius que aposten per un estil de vida saludable, la coeducació i la igualtat de gèneres.

MOVIMENT IRCO

Tots els mesos destacarem un esport en equip, que ens ajude a evitar un estil de vida sedentari

SPORT AND LIFE

Treballarem amb esportistes que ens ajuden a promocionar l'activitat física entre els xiquets i a transmetre'ls els principals valors de l'esport.



CONNECTA COS I MENT:

Proposem noves modalitats que incorporen el valor i importància de la formació intel·lectual, atlètica i espiritual en el seu conjunt:

- **Curs de loga i relaxació:** Formem als nostres monitors en tècniques pràctiques en parella que puguin proporcionar sessions educatives, creatives i divertides, mitjançant les quals inculquem als escolars.
- **Curs de Mindfulness:** Mindfulness és un terme que literalment vol dir "Atenció Plena". Durant aquest curs formarem els nostres monitors perquè treballen amb els escolars diferents tècniques de respiració conscient, d'atenció als sentits, d'identificació de sentiments i emocions



LES 3Rs

En IRCO adquirim el compromís de responsabilitat amb la societat futura i el seu creixement sostenible. Per a aconseguir-ho promovem en la comunitat educativa, la campanya "3Rs" basada en el respecte i la cura del medi ambient des del nostre entorn més proper, el menjador escolar, aconseguint reduir els residus i gestionant-los de manera responsable.



RECAPACICLA

Aquesta campanya consisteix a comunicar, informar i fer partícip els escolars de la necessitat de conservar l'entorn evitant la seua contaminació.



RECICLAR TÉ EL SEU PUNT

Té com a objectiu convertir l'entorn del menjador en un punt verd, on la recollida selectiva dels residus facilite la seua gestió responsable.





ACTIVITATS ESPECIALS

Durant tot el curs el nostre equip de formació programa, juntament amb la direcció del centre, activitats lúdics- educatives emmarcades en els interessos del centre.



- CONTACONTES**
- GIMCANES**
- TALLER SUPERXEF**
- TALLER DE RECICLATJE**
- MENÚS TEMÀTICS**
- TAULA RESTAURANT**
- ANIMACIÓ DE BALL**
- LABORATORI SO GOOD**
- TALLER DE RISOTERÀPIA**
- TEATRE**
- IRCO ACTIVITY**
- TALLER DE ALIMENTACIÓ I ESTIL DE VIDA SALUDABLE**
- VISITA DELS NOSTRES BENVOLGUTS PERSONATGES**



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 glass bowl. The boy is whisking the contents of the bowl. On the counter in front of them are various ingredients: a small bowl of white powder, a glass of orange juice, and a cracked egg. To the right, there is a cardboard egg carton. The background shows a bright window and kitchen shelves.

APRENDRE
ÉS DIVERTIT



EXPERIÈNCIES SO GOOD

So Good és el nou projecte **d'IRCO** per a menjadors escolars en el qual tractarem de sensibilitzar a l'alumnat sobre la importància de portar una alimentació saludable

So Good és un laboratori d'experiències en el qual té cabuda qualsevol activitat que conscienci als alumnes sobre la importància de protegir el medi ambient, i que fomenti hàbits de vida saludables, a través de la diversió; al mateix temps que generen experiències emocionants amb l'alimentació.

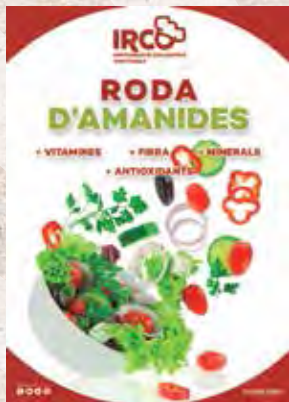
ACTIVITATS PROMOCIONALS

- Dia de la Proteïna Vegetal
- Dia de l'Orxata
- Dia de la Fruita

ACTIVITATS ESPECIALS

- Esmorzar saludable
- Roda d'ensalades
- Roda de gelats





VIVE AMB NOSALTRES
LA TEUA EXPERIÈNCIA



SO GOOD

LAB OF EXPERIENCES & EMOTIVE FOOD

ALIMENTACIÓ SALUDABLE
MEDI AMBIENT
SOSTENIBILITAT

EXPERIÈNCIES
EMOCIONS
APRENTATGES

EXPERTS EN
RESTAURACIÓ
COL·LECTIVA SOSTENIBLE



Hola, em diuen
SÚPER XEF, sóc excèntric,
una mica maldestre i amb
grans coneixements sobre
cuina i alimentació. Utilitze
els meus superpoders per a
resoldre les més increïbles
aventures.

EL NOSTRES PERSONATGES

Els nostres benvolguts personatges, seran els amfitrions en el desenvolupament del projecte educatiu.

A través de la seua faceta més lúdica i divulgativa, ajudaran els xiquets a aprendre d'una forma divertida i estimulant. A més de les visites que Súper Xef, Súper Cuinera i Foody realitzen als propis centres i que fan les delícies dels més xicotets, els seus missatges, que fomenten la vida saludable i els valors de convivència infantil, estan presents en els cartells decoratius que IRCO proporciona als centres.





Hola, em m'anomenen **SÚPER CUINERA**. Sóc molt organitzada i detallista, i amb grans coneixements sobre nutrició i dietètica. Utilitze la meua portentosa intel·ligència per a preparar les receptes més originals, saboroses i saludables.

Sóc **FOODY**, alegre, tendre i extremadament divertit. Amic inseparable de **SUPERXEF**, l'acompanye en emocionants aventures.



CARTELLERÍA MENJADOR





UN ANY DE CINEMA

PROJECTE EDUCATIU

En el transcurs del curs, des d'IRCO pretenem que els nostres usuaris continuen aprenent d'una manera lúdica i entretinguda durant el temps al menjador. Presentem una sèrie d'objectius anuals representats pels nostres personatges "Foody", "Súper Xef" i "Súper Cuinera" en aquest nou projecte educatiu anomenat: "UN ANY DE CINEMA".

Durant el curs escolar 2020-2021, IRCO treballarà la temàtica "Un any de Cinema" en el seu projecte educatiu anual, dirigit a tots els usuaris del menjador escolar.

El cinema és una font de transmissió de valors, tant culturals i socials, com de valors educatius i emocionals. A través del cinema aprendrem a identificar les emocions i treballarem amb diferents eines que ens ajudaran a realitzar una millor gestió de les emocions en la nostra vida diària. Coneixerem que totes les emocions són necessàries per a un desenvolupament emocional equilibrat, perquè cadascuna compleix un paper específic i irremplaçable en el nostre creixement com a persones.

Descobrirem diferents gèneres cinematogràfics perquè els alumnes puguin identificar-se amb les diferents emocions que experimentaran desenvolupant la seua creativitat i fomentant així l'empatia. Serem capaços de crear un món on podem convertir-nos en astronautes, arqueòlegs o científics..., només hem de deixar volar la nostra imaginació!



OCTUBRE

FOODY FRANKENSTEIN

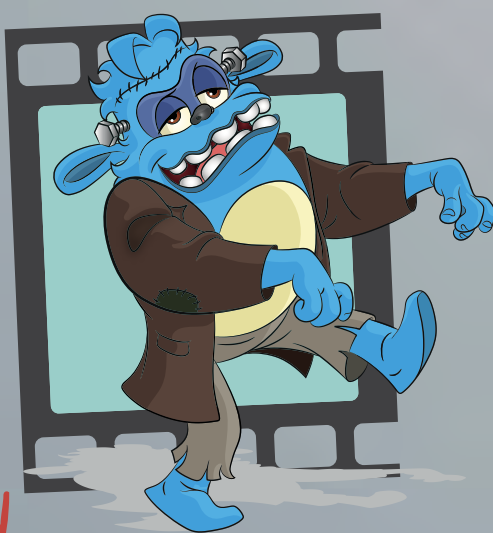
Durant aquest mes, Foody Frankenstein viurà noves experiències que l'endinsaran en el gènere del misteri i el terror. En aquesta aventura aprendrà a afrontar les seues pors i junts gaudirem d'una divertida festa de Halloween.

Esteu preparats i preparades?

NOVEMBRE

FOODY THE PHANTOM OF THE OPERA

El nostre Foody fantasma de l'òpera, a través de la seua màscara, ens endinsarà en el gènere cinematogràfic dramàtic on aprendrem a gestionar una emoció tan intensa com la tristesa.



DESEMBRE

FOODY FANTASY

Arriba el Nadal, una època de fantasia, en la qual Fantasy Foody coneixerà éssers extraordinaris que el transportaran a diferents mons imaginaris a través de l'arc de Sant Martí dels somnis. Gaudeix de la màgia dels unicorns, descobreix els poders de les fades i els follets i no deixes de somiar despert.



GENER

FOODY ACTOR - THE OSCAR GOES TO

Prepara't per a endinsar-te en la sabana africana amb el Rei León, descobreix el món màgic de Mary Poppins i no pares de ballar amb High School Musical.

Recorrerem la catifa roja dels Premis Goya. Esteu llestos per als centellejos de les càmeres?

Llums, cambres, acció!



UN ANY DE CINEMA



MARÇ-ABRIL

**FOODY
CHAPLIN**

Al març i abril Foody Chaplin ens acostarà al gènere de la comèdia i, com ja va dir Charles Chaplin, "Un dia sense somriure és un dia perdut", així que prepareu-vos per a riure a riallades i gaudir de cadascuna de les activitats que tenim preparades per a vosaltres.



FEBRER

**FOODY
JUGLAR**

En aquest mes l'amor està en l'aire i Foody ho sap; per això el dedicarem a les pel·lícules romàntiques.

Treballarem emocions com l'amor o l'amistat i ho celebrarem en gran.



MAIG

FOODY JONES

Enfunda't el barret d'explorador i tingues a punt la teua brúixola per a viure diferents aventures amb el nostre Foody Jones. Prepara't per a viatjar per la selva amb globus, per a descobrir el fons de la mar en submarí o per a passejar en camell pel desert.

Aprendrem a no ser impacients i gaudir de les experiències.

IRCO



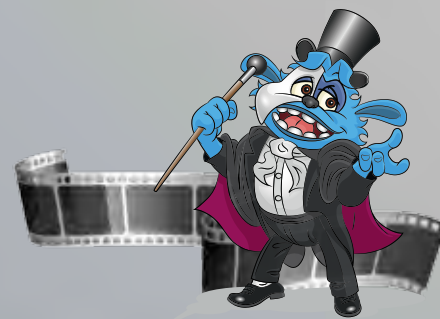
MAIG - AVENTURA

FOODY JONES
IMPACIÈNCIA
Icías Bollain



OCTUBRE - MISTERI I TERROR

FOODY FRANKENSTEIN
POR
Macarena García



NOVEMBRE - DRAMA

FOODY THE PHANTOM
OF THE OPERA
TRISTESA
Ana Duato



DESEMBRE - FANTASIA

FOODY FANTASY
SORPRESA
Gloria Ramos



MARÇ / ABRIL - COMÈDIA

FOODY CHAPLIN
DIVERSIÓ
Xiques Almodovas



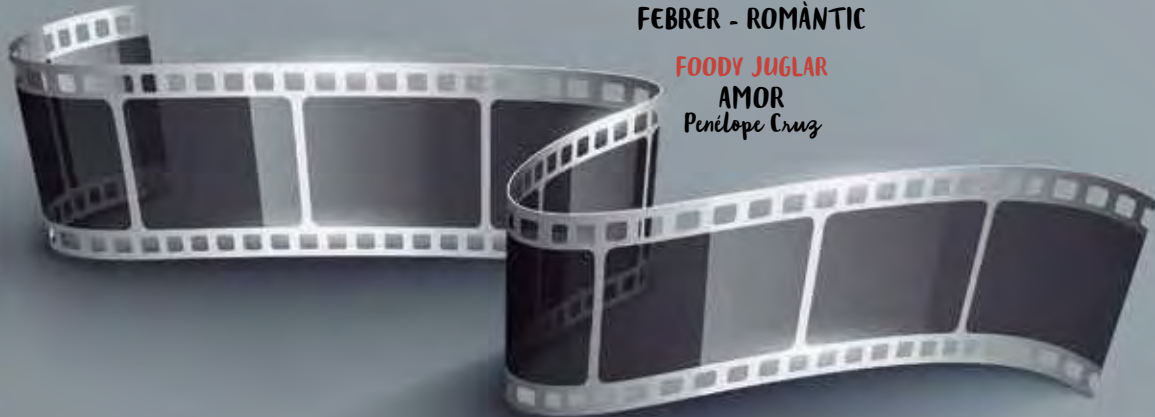
FEBRER - ROMÀNTIC

FOODY JUGLAR
AMOR
Penelope Cruz



GENER - MUSICALS

FOODY
ACTOR - THE OSCAR GOES TO
ALEGRIA
Rafaela Aparicio



MENÚS TEMÀTICS

En aquest curs celebrarem mensualment menús temàtics relacionats amb el cinema i gaudirem de sabors que ens traslladaran als diferents gèneres cinematogràfics que anem a treballar durant tot aquest any.

- Menú Hotel Transilvania (Octubre)
- Menú Coco (Novembre)
- Menú Fantasia de Navidad (Desembre)
- Menú Mago de Oz (Gener)
- Menú La Dama y el Vagabundo (Febrer)
- Menú Minión (Març-Abril)
- Menú Jumanji (Maig)





alimentant...

LA COMUNICACIÓ

COMUNICACIÓ 360°

WEB

APP

INFORMES DE MENJADOR

PACK DE BENVINGUDA

JORNADES DE PORTES OBERTES

XARADES

RACÓ D'IRCO

NEWSLETTERS

IRCO

COMUNICACIÓ

360º



IRCO posa a la disposició dels centres, AMPAS, mares, pares, i comensals una sèrie d'eines perquè tota la informació que gira al voltant del menjador escolar i del projecte educatiu d'IRCO estiga a l'abast de totes les parts implicades.

01 PACK DE BENVINGUDA

A l'inici de curs s'entrega a les famílies un pack de benvinguda amb informació d'interès i el projecte educatiu.

02 INFORMES DE MENJADOR

Informació trimestral per a les famílies sobre els hàbits alimentaris dels seus fills.

03 JORNADES DE PORTES OBERTES

Oferim als nostres centres la possibilitat d'organitzar i coordinar visites al menjador.

04 QÜESTIONARIS DE SATISFACCIÓ

Al final de curs realitzem un qüestionari de satisfacció per a veure on podem millorar o oferir un millor

08 COMENSALS ONLINE

Gestió en línia dels comensals diaris de cada centre, amb la comoditat que comporta tant per a les famílies com per al propi centre.

05 SERVEIS APP

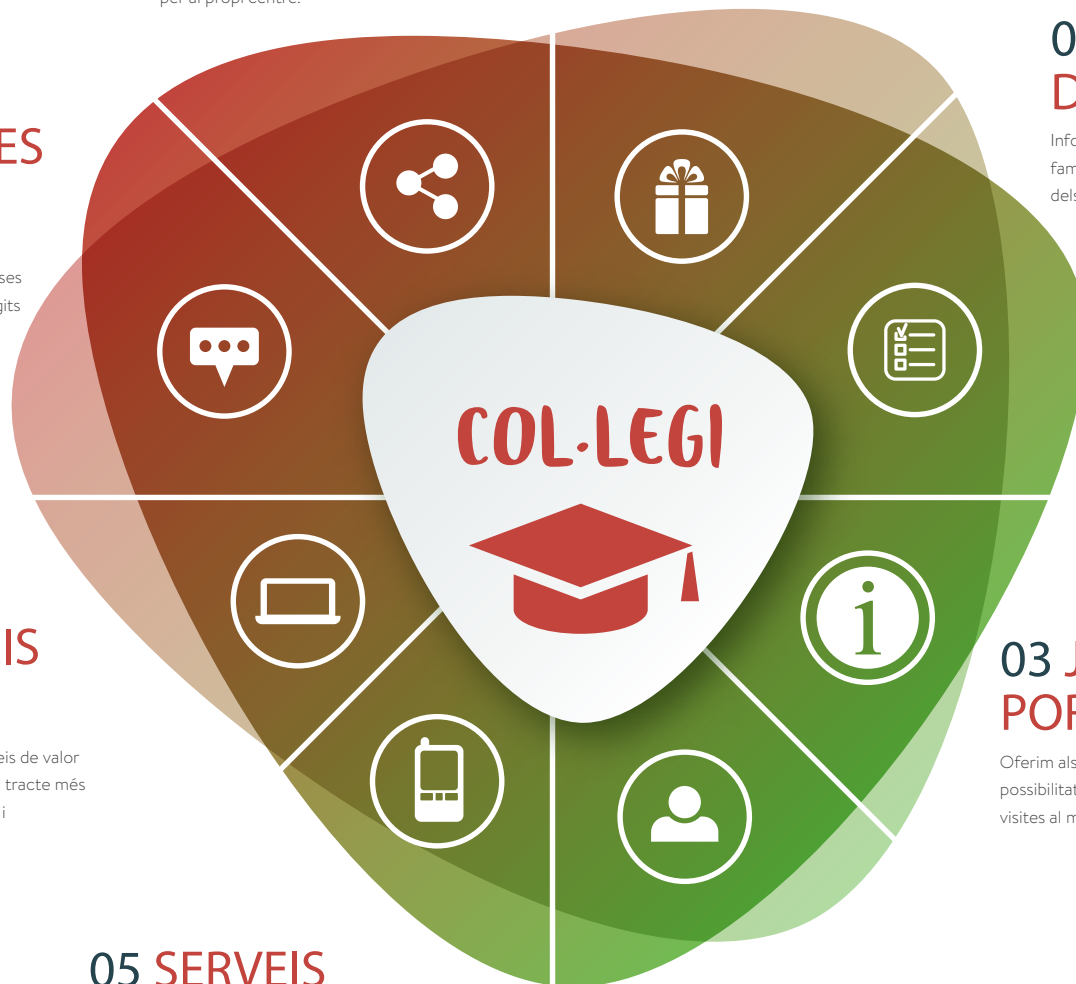
Avantatges per als centres i avantatges per als pares i mares. A través de l'APP d'IRCO informem sobre tots els temes relacionats amb el desenvolupament de la nostra

06 SERVEIS WEB

Una aposta per oferir serveis de valor afegit que garantisquen un tracte més pròxim, interactiu, àgil, útil i personalitzat.

07 XARRADES I TALLERS

Realitzem xarrades amb la finalitat d'acostar-nos a les famílies, empreses i institucions. Els tallers es-tan dirigits als pares, mares i als xiquets i xiquetes.



Amb aquestes eines en qualsevol moment es pot contactar amb IRCO per a resoldre qualsevol tipus de dubte referent als serveis que prestem, o rebre informació ampliada sobre aquest tema.



WEB

Una aposta per oferir serveis de valor afegit que garantisquen un tracte més pròxim, més interactiu, útil i personalitzat.



Els nostres clients poden trobar informació ampliada sobre IRCO i el desenvolupament de la nostra activitat.

VETLEM PER LA SEGURETAT

Disposem d'accés segur en el qual navegaràs usant la teua clau d'usuari i contrasenya.

Accés Segur – Clau Usuari – Contrasenya

CONSULTA DE MENÚS

Coneix l'àmplia i variada oferta de menús i la seua possibilitat de personalització*.

* Vegeu els tipus de menús.

CONSULTES NUTRICIONALS

Servei d'Atenció personalitzada dirigit a famílies i centres, dels nostres professionals i nutricionistes col·legiats.

BORSA DE TREBALL

A través d'un enllaç directe podràs realitzar la teua sol·licitud d'ocupació i enviar-nos el currículum.

ATENCIÓ AL CLIENT

El nostre web és una línia oberta i directa de diàleg amb els nostres clients. Des de la Bústia de Suggestiments (atencioncliente@ircosl.com) arrebilem qualsevol tipus de millora, proposta, incidència, dubte o pregunta.

ESCOLA DE PARES

Espai web/online per a la consulta i reflexió de respostes als interrogants que sorgeixen sobre la criança dels nostres fills.



APP



SEGUEIX-NOS DES DE EL TEU DISPOSITIU MÒBIL A TRAVÉS DE LA APP I RRSS D'IRCO

Una eina àgil, senzilla i personalitzada dirigida a informar a famílies i centres sobre tots els temes relacionats amb el desenvolupament de la nostra activitat.

AVANTATGES PER ALS CENTRES:

- ✓ Augmenta i facilita a les famílies el seguiment dels alumnes.
- ✓ Permet estructurar la informació als diferents grups del centre.
- ✓ Millora la imatge i la valoració de l'activitat educativa del centre.
- ✓ Fomenta una major participació familiar.

AVANTATGES PER ALS PARES:

- ✓ Visualització el menú diari i disponibilitat per a la seua descàrrega.
- ✓ Recepció instantània de notifikacions i avisos.
- ✓ Facilita la recepció d'informació.
- ✓ Augmenta la interacció amb el centre.



INFORMES DE MENJADOR





PACK DE BIENVINGUDA



Oferim un Pack de Benvinguda per a les famílies de tots els usuaris del menjador escolar.

Una documentació que reben al començament del curs i està composta per un fulllet informatiu de presentació d'IRCO i el nostre projecte educatiu, acompanyat dels nostres personatges Súperxef i Foody.

A més de rebre un imant de nevera com a obsequi de benvinguda al menjador juntament amb el primer menú.



JORNADA DE PORTES OBERTES

En IRCO volem que el menjador siga un espai obert també a pares i mares. Oferim als nostres Centres la possibilitat d'organitzar i coordinar visites al menjador.

D'aquesta manera, coneixeran de primera mà com s'alimenten els seus fills diàriament, la cura i cura que posem a elaborar un menjar sa i equilibrat i fins i tot podran gaudir del mateix menú que mengen els seus xiquets.

Al mateix temps, aprofitem per a mostrar-los l'espai i materials que destinem al menjador. Tot açò, perquè senten la seguretat i confiança de comptar amb el grup capdavanter en alimentació escolar. Una manera de transmetre'ls que la nostra dedicació i filosofia és sempre MENJAR COM A CASA.

Al final de les Jornades podran emplenar un qüestionari de Satisfacció i Sugeriments que ens ajudarà i serà útil perquè seguim millorant.

XARRADES

Oferim conferències, dirigides a la presentació de IRCO, on abordem temes com el nostre model de gestió i servei, amb la finalitat d'acostar-nos a les famílies, empreses i institucions.

Els experts en salut i pedagogia d'IRCO col·laboren en la impartició de ponències i xarrades programades atenent a la sol·licitud del centre escolar:

- Sobre **DIETÈTICA I NUTRICIÓ** adaptades, dirigides tant a adults com a escolars. En elles s'informa sobre les característiques del nostre servei d'alimentació i s'atén a les qüestions plantejades pels assistents.





RACÓ D'IRCO

En els centres escolars amb els quals treballem disposem d'un espai específic informatiu per a les famílies. En aquest espai IRCO quedaran representades totes les activitats que es desenvolupem en el menjador. També s'inclouen el menú mensual i el menú del dia especial, així com l'organigrama i l'equip de monitors i cuiners que presten el servei al centre.

Els panells tenen unes dimensions de 70 x 100 cm., i són de material resistent i que es pot netejar perquè lluisquen en les millors condicions visuals.



NEWSLETTERS



Tens un e-mail! La comunicació més interessant i important en la teua safata d'entrada.

- **ACTIVITATS ESPECIALS I PROMOCIONALS.** Li oferim la possibilitat de notificar als pares i mares, mitjançant e-mail, els esdeveniments d'interés (Tallers So Good, Dies Especials, Esdeveniments d'interés, etc.).
- **INFORMACIÓ IMPORTANT.** Davant qualsevol alerta o recomanació alimentària els seus clients seran els primers a estar informats.
- **ACORDS, CONVENIS I COL·LABORACIONS.** El nostre afany de millora i superació ens obliga a estar contínuament buscant nous acords i col·laboracions amb els millors partners del sector. Siga el primer a assabentar-se!



alimentant...

LA CONFIANÇA

RRHH. GARANTIA DE RESPONSABILITAT
PROFESSIONALS AL TEU SERVICI
SERVICI DE SUPERVISIÓ
UNIFORMITAT
CUINES
APPCC
GARANTIA DELS NOSTRES MENÚS
ADAPTACIÓ A LES NECESSITATS
COMPRES SEGURES
CERTIFICACIÓ I QUALITAT. NORMA ISO 9001 I 14001
QÜESTIONARI DE SATISFACCIÓ

IRCO

RRHH

GARANTIA DE RESPONSABILITAT

El nostre Departament de Recursos Humans treballa cada dia per garantir la seguretat i estabilitat laboral de tot el nostre personal.



PROFESSIONALS DEL SABOR



- 01 Aplicació del **conveni de restauració col·lectiva** vigent.
- 02 **Subrogació** de tot el personal fixe, garantint les condicions laborals i salarials.
- 03 Aplicació del **Pla d'Igualtat** d'IRCO (aprovat per la Generalitat Valenciana), inscrit en el registre de convenis i acords de treball.
- 04 Ampla **borsa de treball** per a personal qualificat.
- 05 **Substitucions** de personal en el mateix dia.
- 06 **Manutenció** inclosa per a tot el personal.



EQUIP DE PROFESSIONALS AL TEU SERVEI

La capacitat i l'acompliment, junt amb la il·lusió i la responsabilitat, són l'empremta del nostre equip de més de 4.000 professionals preparats per satisfer les expectatives dels nostres clients.





EL SABOR DE L'EXPERIÈNCIA

ALIMENTANT LA CONFIANÇA



FORMACIÓ CONTÍNUA DEL PERSONAL

- Manipulació d'aliments.
- Menús escolars, al·lèrgies i intoleràncies al menjador escolar.
- Cursos de cuina aplicada i elaboracions.
- Primers auxilis.
- Formació en sostenibilitat ambiental.

FORMACIÓ ESPECÍFICA PER A CADA LLOC DE TREBALL

- APPCC.
- Nutrició.
- Plan de al·lèrgens (protocols d'actuació).
- Resolució de conflictes.
- Habilitats socials.
- Silenci al menjador.

GARANTÍA D'EFICÀCIA

Comptem amb professionals especialistes al servei del centre que garanteixen la màxima seguretat pel servei ofert.

FUNCIONS DEL SUPERVISOR

- Especialistes tècnics amb capacitat de decisió.
- Resolució immediata d'incidències.
- Atenció personalitzada.
- Visites periòdiques al centre.
- Assessorament especialitzat a l'equip directiu.
- Disseny, planificació, coordinació i avaluació del servei i el personal.
- Imparteixen formació al personal.
- Acompanyament en auditories sanitàries i oficials.

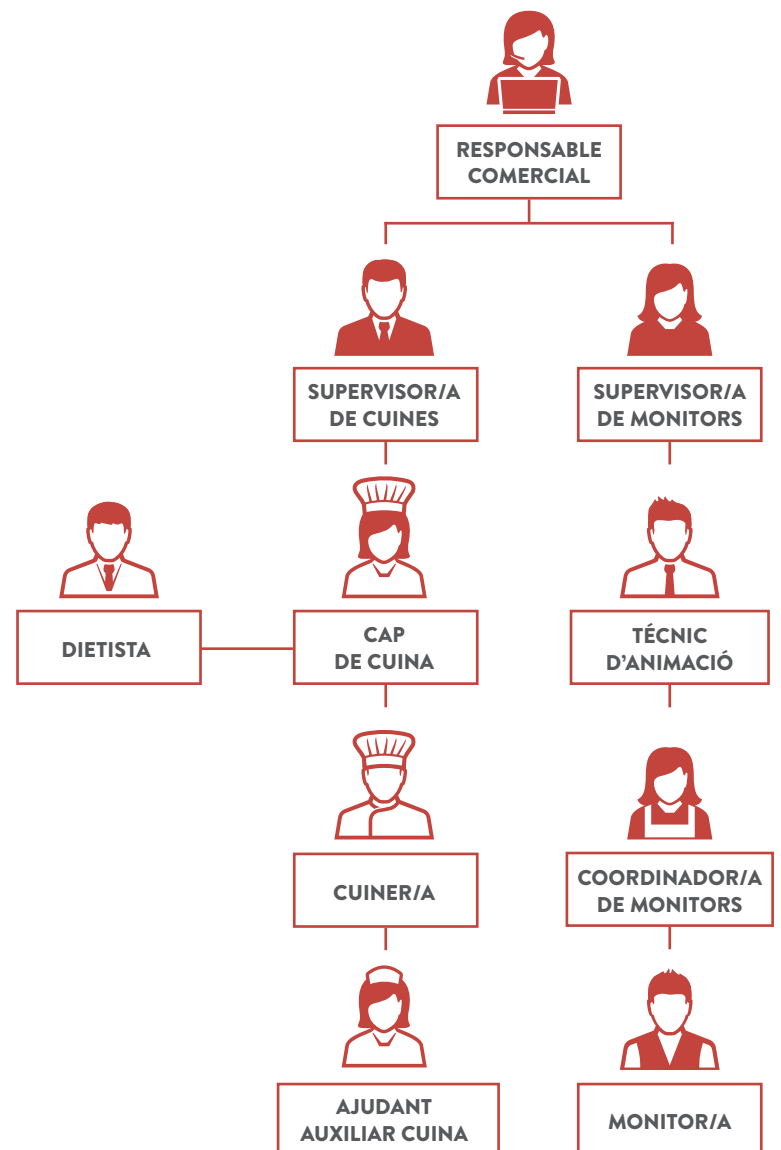
FUNCIONS DEL TÈCNIC D'ANIMACIÓ

- Organització i desenvolupament d'activitats i tallers a mesura.
- Aporten recursos i ferramentes per al desenvolupament d'activitats.
- Formació a l'equip de monitors.





ORGANITZACIÓ DE L'EQUIP DE PROFESSIONALS AL CENTRE ESCOLAR





UNIFORMITAT



El personal d'IRCO al centre manté la uniformitat i identificació segons el seu lloc de treball, complint amb les normes d'higiene que exigeix la legislació vigent.

La vestimenta de treball segueix els criteris de comoditat, identificació i higiene necessaris.





CUINES

EL NOSTRE COR

Les nostres cuines centrals compten amb instal·lacions i equipament especialment dissenyat per complir amb els més exigents estàndards de qualitat per a l'elaboració dels menús que cada dia prepara el nostre equip de professionals.

Una labor realitzada gràcies a una distribució eficient dels espais i a disposar uns equipaments d'última tecnologia.

Les nostres Cuines Centrals estan ubicades en: València, Alacant, Màlaga i Còrdova.





APPCC

L'instrument de control de la seguretat alimentària que utilitzem en IRCO és el sistema APPCC (**Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític**), les fases de control del qual absateixen:



01 GESTIÓ I REVISIÓ DOCUMENTAL.

Elaboració a mesura i entrega del Manual que conté els diferents plans APPCC.

02 FORMACIÓ.

Disenyem i gestionem el pla de formació contínua i específica de cada lloc de treball.

03 CONTROL HIGIÈNIC SANITARI.

Assegurem que les instal·lacions, processos, superfícies, aigua, matèries primeres i productes elaborats són sanitàriament segurs.

04 SELECCIÓ DE MATÈRIES PRIMERES.

Des de la nostra central de compres, garantim la seguretat i qualitat de matèries primeres en tota la cadena fins que arriba a la taula, amb una rigorosa selecció dels proveedors i productes i un exhaustiu control de recepció i emmagatzematge dels mateixos.

05 NETEJA I DESINFECCIÓ.

Dissenyem i desenvolupem els plans de neteja i desinfecció adaptats a les instal·lacions de cuina i menjador de cada centre.

06 INSPECCIÓ I AUDITORIES INTERNES.

La programació d'activitats de verificació inclouen anàlisis microbiològics realitzats per laboratoris independents, així com auditories del sistema APPCC per tècnics especialistes i informes de resultats.

07 CONTROL OFICIAL.

Realitzem un seguiment de les inspeccions oficials, que inclouen el control documental, assessorament i elaboració d'informes sol·licitats pels agents de control.



GARANTIA DELS NOSTRES MENÚS

SOM
EL QUE
MENGEM



SANS I EQUILIBRATS

Basats en les recomanacions de l'OMS (Organització Mundial de la Salut), seguint l'estratègia NAOS (Estratègia Nacional per a la Nutrició, Activitat Física i Prevenció de l'Obesitat), així com les recomanacions autonòmiques oficials.



ESTUDIATS

Confeccionats pels nostres dietistes i nutricionistes col·legiats, són revisats i valorats nutricionalment per l'Àrea de Nutrició i Bromatologia de la Facultat de Farmàcia de la Universitat de València.



GARANTIZATS

Certificats per AENOR. Disseny i desenvolupament dels menús IRCO certificats segons la norma ISO 9001.

ADAPTACIÓ A LES NECESITATS



01 MENÚS ADAPTATS

Elaborem més de 2.000 menús diaris adaptats a les distintes al·lèrgies i intoleràncies alimentàries de la població escolar (celíacs, intolerants a la lactosa, al·lèrgics a la proteïna de la llet de vaca, ou, peix, així com qualsevol ingredient alimentari que siga susceptible de provocar al·lèrgies i intoleràncies). Paral·lelament als menús estàndard dissenyats per als nostres centres, IRCO està en disposició d'oferir fins a 60 menús alternatius que compleixen amb els requisits que poden tindre els comensals amb necessitats d'alimentació.

“Elaborem més de 2.000 menús diaris adaptats a les distintes al·lèrgies i intoleràncies alimentàries de la població escolar”

CUINEM ESPECIALMENT PER A TU

The image shows two overlapping forms from IRCO. The top form is titled 'DOCUMENTO DE APLICACIÓN DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL EN COMEDORES ESCOLARES' and 'PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGICOS'. The bottom form is titled 'FICHA DE DATOS DE LOS COMENSALES ALÉRGICOS' and contains fields for 'CURSO ESCOLAR', 'CUMPLIMENTADO POR', 'CARGO EN EL CENTRO', 'NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL ALUMNO', 'DATOS MÉDICOS Y PROTOCOLO EN CASO DE EMERGENCIA', 'CONTIENE CONTAMINADO MÉDICO', and 'TELÉFONO PADRE/MADRE O TUTOR'. There is also a table with columns for 'NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL ALUMNO', 'DATOS MÉDICOS Y PROTOCOLO EN CASO DE EMERGENCIA', 'CONTIENE CONTAMINADO MÉDICO', and 'TELÉFONO PADRE/MADRE O TUTOR'.

02 SENSIBILITZACIÓ I FORMACIÓ

per al personal a la cura dels nens i nenes a través d'un sistema de gestió propi per a l'atenció i servei de les necessitats especials.

03 PLA DE GESTIÓ D'ALÈRGENS

Dissenyem i adaptem el servei d'al·lèrgens a les particularitats del centre.

04 CONSULTA DE NUTRICIONISTA

Atenció personalitzada dirigida a la comunitat educativa i famílies.

05 MENJAR TRANSPORTAT

Servei segur de menjar especials per al·lèrgics i intolerants en línia en fred. IRCO compta amb una línia especial d'envasat individual que permet dosificar, termo-segellar i etiquetar les dietes especials i oferir, per tant, les màximes garanties als centres i els seus comensals.



COMPRES SEGURES

En IRCO, prioritzem que les matèries primeres amb les que treballem complixquen amb els estàndards de qualitat més exigents.

Un valor que aconseguim gràcies a l'esmerada selecció de marques i proveïdors que ens aporten el millor dels serveis i les màximes garanties dins del mercat de l'alimentació.





PASIÓ
PER LA
QUALITAT

**LES CLAUS DE LES NOSTRES
COMPRES ES BASEN EN:**

01 Important paper de l'ISO 9001

Procés de compra basat en la norma de qualitat i certificat per AENOR.

02 Protocol de compres segures

Homologació de proveedors i selecció de les millors marques pels nostres experts del departament de compres.

03 Controls de qualitat

en recepció i emmagatzematge de les matèries primeres.

04 Abastiment centralitzat

per a assegurar el stock diari necessari.



CERTIFICACIÓ Y QUALITAT



CERTIFIQUEM
LA TEUA COFIANÇA

IRCO desenvolupa els seus processos de treball seguint el sistema de gestió de la qualitat basat en la norma ISO 9001 que, des del 2005, es manté implantat i auditat.



NORMA ISO 9001

AENOR certifica l'excel·lència en l'aplicació del nostre sistema de qualitat. D'aquesta manera, mantenim el nostre compromís amb l'avaluació i millora contínua en tots els processos de treball, orientats a aconseguir la màxima satisfacció dels nostres clients.

NORMA ISO 14001

IRCO rep la certificació mediambiental ISO 14001 en la cuina central d'Alacant, per al nostre Sistema de Gestió Mediambiental que defineix el compromís de la companyia amb la societat i el Medi ambient, acreditat i verificat per AENOR. El seu objectiu és protegir, conservar i millorar el medi ambient en el procés de disseny, elaboració i distribució dels menús i les seues directrius s'estenen a proveïdors i clients.



QUESTIONARI DE SATISFACCIÓ



LA SEUA OPINIÓ
ENS IMPORTA

El principal objectiu d'aquesta acció corporativa és abans de res, conèixer el nivell de satisfacció que mostren els nostres clients cap a diferents paràmetres relacionats amb el servei, els productes, l'atenció...

Amb aquesta mesura pretenem determinar quins aspectes són importants per als usuaris dels nostres menjadors, obtenint així una valoració completa, clara i eficaç del servei prestat. Una informació que ens ajudarà a establir plans de millora a curt termini que incrementaran el nivell de satisfacció general.

proposta ECONÓMICA





ircosl.com



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

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

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

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

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

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