

ALIMENTANDO EL CUERPO



Somos lo que comemos.

Sabiendo la gran responsabilidad que ello supone, nos esforzamos en proveer cada día a decenas de miles de escolares de alimentos sanos, naturales, equilibrados y sabrosos que les ayude en su desarrollo físico e intelectual.



ALIMENTANDO LA COMUNICACIÓN

APP



SÍGUENOS DESDE TU DISPOSITIVO MÓVIL A TRAVÉS DE LA APP DE IRCO.

- + VISUALIZACIÓN DEL MENÚ DIARIO
- + RECEPCIÓN DE INFORMES DE COMEDOR
- + RECEPCIÓN DE CIRCULARES DEL CENTRO

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



Valencia (Central): 961 42 42 80
Alicante: 965 24 59 04
Castellón: 964 34 25 57
Córdoba: 957 49 14 92
Málaga: 952 02 69 09
Madrid: 917 876 789

ircosl.com

Síguenos en:



Alimentando el futuro.

ALIMENTANDO...

EL FUTURO

EXPERTOS EN RESTAURACIÓN COLECTIVA SOSTENIBLE



ALIMENTANDO EL FUTURO

Apostamos por un futuro mejor.

Continuamos fomentando la introducción de ingredientes ecológicos en nuestros menús, así como la incorporación de productos de proveedores locales y de proximidad.

- Más de 30 años de experiencia nos avalan.
- Más de 550 centros escolares confían en nosotros.
- 4.000 profesionales trabajando para ti.



ALIMENTANDO LA MENTE Y LOS VALORES

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



- La coeducación y la igualdad
- La educación plurilingüe
- La convivencia y la resolución de conflictos
- La autonomía y la gestión de las emociones
- La educación medioambiental
- Los hábitos de vida saludable (salud e higiene)
- La organización del tiempo y del espacio

ALIMENTANDO LA CONFIANZA

Cada día nos esforzamos al máximo en mantener la confianza que depositan en IRCO centenares de centros escolares. Para ello toda nuestra actividad prioriza y se base en las siguientes premisas:

- Seguridad alimentaria e higiene.
- Selección de proveedores locales de confianza.
- Formación continua de nuestro personal.
- Supervisión diaria de nuestros trabajadores.
- Garantía de nuestros menús.
- Adaptación a las necesidades de los comensales.
- Certificación de la calidad.

