

# 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 físic i intel·lectual.



# ALIMENTANT LA COMUNICACIÓ

## APP



SEGUEIX-NOS DES DEL TEU DISPOSITIU MÒBIL A TRAVÉS DE L'APP DE "IRCO".

- + VISUALITZACIÓ DEL MENÚ DIARI
- + RECEPCIÓ D'INFORMES DE MENJADOR
- + RECEPCIÓ DE CIRCULARS DEL CENTRE

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



València (Central): 961 42 42 80  
Alacant: 965 24 59 04  
Castelló: 964 34 25 57  
Còrdova: 957 49 14 92  
Màlaga: 952 02 69 09  
Madrid: 917 876 789

ircosl.com

Segueix-nos en:



Alimentant el futur.

# ALI MEN TANT...

# EL FUTUR

EXPERTS EN  
RESTAURACIÓ  
COL·LECTIVA SOSTENIBLE





# ALIMENTANT EL FUTUR

## Apostem per un futur millor.

Continuem fomentant la introducció d'ingredients ecològics en els nostres menús, així com la incorporació de productes de proveïdors locals i de proximitat.



Més de 30 anys d'experiència ens avalen.

Més de 550 centres escolars confien en nosaltres.

4.000 professionals treballant per a tu.



# ALIMENTANT LA MENT I ELS VALORS

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, fomentant:



La coeducació i la igualtat

L'educació plurilingüe

L'organització del temps i de l'espai

La convivència i la resolució de conflictes

L'autonomia i la gestió de les emocions

Els hàbits de vida saludable (salut i higiene)

L'educació medioambiental

# 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 i es basa en les següents premisses:

- Seguretat alimentària i higiene.
- Selecció de proveïdors locals de confiança.
- Formació contínua del nostre personal.
- Supervisió diària dels nostres treballadors.
- Garantia dels nostres menús.
- Adaptació a les necessitats dels comensals.
- Certificació de la qualitat.

