

ALI
MEN
TAN
DO...

IRCO

EXPERTOS EN RESTAURACIÓN
COLECTIVA SOSTENIBLE



Presentación Día de la Proteína Vegetal



IRCO

Alimentando el futuro

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

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

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

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

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

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



ALIMENTACIÓN SALUDABLE
MEDIO AMBIENTE
SOSTENIBILIDAD

EXPERIENCIAS
EMOCIONES
APRENDIZAJES

VIVE CON NOSOTROS
TU EXPERIENCIA

SO
GOOD
LAB OF EXPERIENCES & EMOTIVE FOOD

ircosl.com

Síguenos en:



EXPERTOS EN
RESTAURACIÓN
COLECTIVA SOSTENIBLE

IRCO

So Good

Lab of Experiences & Emotive food

Nuevo proyecto

So Good es el nuevo proyecto de **IRCO** para comedores escolares en el que trataremos de sensibilizar al alumnado sobre la importancia de llevar una alimentación saludable. Compartiremos con ellos experiencias, aprendizajes y emociones, mediante actividades y talleres lúdico-educativos, con el fin de fomentar los buenos hábitos saludables y el respeto por el medio ambiente.

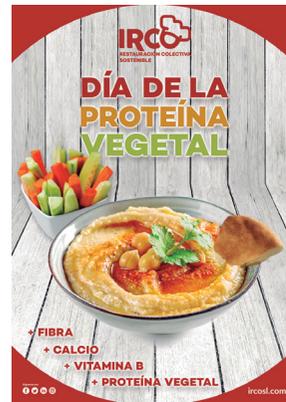
So Good es un laboratorio de experiencias en el que tiene cabida cualquier actividad que concierne a los alumnos sobre la importancia de proteger el medio ambiente, ser sostenibles, recibir una educación basada en valores y que fomente hábitos de vida saludables, desde una edad temprana, a través de la diversión; al mismo tiempo que generen experiencias emocionantes con la alimentación.

Actividades Trimestrales

Estas actividades suman valor añadido a nuestro servicio de comedor escolar, ofreciendo una actividad temática para fomentar el consumo de alimentos saludables.

■ Día de la Proteína Vegetal

Ponemos en valor la proteína vegetal frente a la proteína animal. La proteína vegetal es un alimento muy sano que los menores consumen muy poco, por eso es tan importante introducir esta proteína en su alimentación desde bien pequeños de una manera divertida y apetitosa.



■ Día de la Horchata

Acercamos los productos de cercanía a las aulas, fomentando el consumo de proximidad y favoreciendo la sostenibilidad de nuestro territorio. Además de sus excelentes propiedades nutricionales y organolépticas, la horchata está buenísima y los niños disfrutaban enormemente este día.

■ Día de la Fruta

La fruta es fundamental en nuestra dieta, y más aún en etapas tempranas. A través de éste día, fomentamos el consumo de fruta de temporada entre los alumnos del colegio de una manera original y divertida. ¡No es incompatible comer sano, disfrutar, y hacerlo de forma sostenible siendo respetuosos con nuestro entorno más cercano!



Presentación Almuerzo Saludable



Actividades Especiales

Estas actividades aumentan la variedad de productos ofrecidos en el menú e incluye un apartado lúdico y educativo para que sean los propios niños quienes realicen las recetas propuestas.

■ Almuerzo saludable

¡Y tan saludable! Yogur con topping de muesli, fresas y mermelada. Un almuerzo cargado de fibra, calcio, hierro y vitaminas que dejará encantados a los pequeños de la casa.

■ Rueda de ensaladas

Con la filosofía de “hazlo tu mismo” los peques aprenderán a diseñar su propia ensalada “al gusto”. Tendrán para elegir variedad de verduras, frutas y toppings que les hará desterrar el tópico de que comer ensalada es aburrido.

■ Rueda de helados

Nada les gusta más a los niños que un buen helado y, si además, es casero, sano y natural los mayores nos quedamos más tranquilos.

También tendrán a su disposición diferentes toppings naturales y trozos de fruta de temporada para añadirlos a su helado preferido.

