



Como consecuencia de la Comisión Menú celebrada el pasado 24 de noviembre de 2020 en la que participó el AMPA, representantes del LFIGC y Seresca, se introdujeron algunas mejoras.

Se elabora la siguiente circular con el plan de alimentación del comedor actualizado a la fecha.

SERVICIO DE COMEDOR EN EL LYCEO FRANCÉS INTERNACIONAL DE GRAN CANARIA

El Lyceo francés internacional de Gran Canaria cuenta para todos los alumnos que lo deseen el servicio de comedor a través de la empresa Seresca Catering.

El menú se elabora diariamente in situ en la cocina del centro.

Contamos con la figura del Responsable de Centro que se encuentra diariamente en las instalaciones y se encarga de coordinar y controlar el servicio diario, así como de la interlocución tanto con los padres, alumnos y lyceo.

Pertenece al Programa de Ecocomedores de Canarias, ofreciendo fruta y verdura ecológica según la disponibilidad. Se tienen en cuenta las estaciones del año en la elaboración del menú, apostando por aquellos productos de temporada y locales.

Todos nuestros ingredientes están libres de Aceite de Palma.

Trabajamos con proveedores locales y grandes marcas nacionales.

- **Diseño del menú:**

Se elabora el menú de forma mensual, y se publica en la web del Lyceo antes de que comience el mes.

Se ofrecen los menús tanto en castellano como en francés.

No se utilizan en ningún caso productos precocinados.

No se utilizan aromas, edulcorantes artificiales, potenciadores del sabor como caldos preparados...

Se utiliza aceite de oliva virgen extra para aliños.

Se modera el uso de sal.

Los alumnos de infantil y primaria tienen ensalada como primer plato como máximo una vez por semana. En su lugar, el resto de días se sustituye por crema.

Utilizamos pasta ecológica y pasta integral.

La composición de las cremas de verduras se determina una semana antes en función de la oferta de productos ecológicas que Ecocomedores nos ofrece. Se publica en la web del Lyceo de forma semanal.

Se ofrece legumbre 2 veces por semana. Nuestros potajes (lentejas, alubias, garbanzos) se componen además de papas, zanahoria, calabacín y calabaza.

Los alumnos disponen de gofio para acompañar a las cremas.

Los pescados blancos que ofrecemos son la merluza y el fogonero. Como pescado azul utilizamos la caballa.

Priorizamos las piezas con menor contenido en grasa procedentes de pollo, pavo, ternera, cerdo. Nuestras carnes son de procedencia nacional.

Las salsas son naturales elaboradas en cocina.

Se ofrece lácteo una vez por semana, se priorizará al yogurt y queso tierno frente a otros productos más azucarados.

Los alumnos podrán repetir fruta.

Se ofrecerá ensalada de frutas como postre una vez al mes.

- **Supervisión de menú:**

Nuestro menú está supervisado y firmado por una nutricionista profesional.

Se elabora un menú para infantil y otro para primaria y secundaria, incluyendo la valoración calórica según el tamaño de las raciones.

Se especifica además en cada uno de los platos la declaración de alérgenos.

- **Posibilidad de repetir:**

Los alumnos pueden repetir siempre y cuando el educador/a ó monitor/a considere que ha comido en cantidad suficiente el resto del menú.

Utilizamos envases compostables de acuerdo con el medio ambiente.

Se realizan encuestas a los alumnos regularmente.

Se ofrece la posibilidad de probar el menú del día a los padres, enviando un mail previamente a cristina.rodriguez@seresca.es, indicando el día y la hora. Debido a la situación Covid19, se le entregará una bandeja con el menú completo del día pero no se permitirá su degustación en el centro. Máximo 2 personas/día.