

Comer rico, sabroso y saludable

Convertimos el comedor en un auténtica aula educativa, elaborando menús caseros, equilibrados y mediterráneos, educando a los niños en los valores de una dieta sana.

¿Quiénes somos?

Especialista en restauración para el segmento escolar

+50 años
de experiencia

+12.000
personas

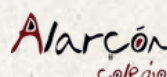
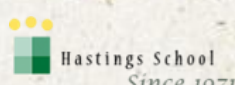
1.950
clientes diarios

+130mil
menús escolares/día

+4.300
monitores

Confían en nosotros

120 centros Comunidad de Madrid



Sabemos lo que valoran nuestros usuarios

1

Comidas
variadas

2

Sabores
como en
casa

3

Descubrir
nuevas
texturas

¿Qué quieren los alumnos?

Nuestro servicio evoluciona con ellos



"superalimentos"

Pasta y
legumbre ECO



Apostamos por la
educación en los valores
de la sostenibilidad



¡El valor de compartir
con los compañeros!

Aprendizaje a
través de los
alimentos



Gran valor
nutricional

Desayunos
equilibrados

Queremos crecer con vosotros

"Inculcamos los valores de nuestra dieta mediterránea, desarrollamos el paladar y la curiosidad de los niños, cocinamos con cariño, con los mejores ingredientes y con la última información y conocimientos nutricionales."

INNOVACION CULINARIA

Martin Goldman Srour

Os presentamos a nuestro exclusivo Chef Ejecutivo quién se encargará de la investigación y elaboración de nuevas recetas y de estar a la última en tendencias gastronómicas.

Con estancias en restaurantes de alto nivel como Arzak, Akelarre, Urepel o Rekondo, llega dispuesto a "alimentar con responsabilidad, alegría y salud".

Puertas abiertas en el comedor

¡OS INVITAMOS A TODOS A CONOCER
NUESTRO SERVICIO!

✓ 29 de Septiembre para los alumnos de Infantil. De 16:30 a 17:00h.

✓ 6 de Octubre para los alumnos de Secundaria. De 16:30 a 17:00h

✓ 20 de Octubre para alumnos de Primaria. De 16:30 a 17:00h

