

DESAYUNOS JARDANAY

Cambios en el servicio

¡Salud y energía para empezar bien el día!

20/03/2023

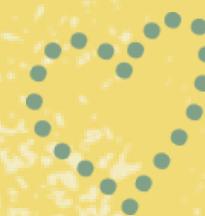
POR QUÉ LO HACEMOS

✓ Queremos fomentar que se adquieran hábitos nutricionales saludables en nuestros comedores y esto afecta también a la hora del desayuno. Es parte de nuestra responsabilidad para con las familias.

✓ Instituciones como el Ministerio de Sanidad, la Sociedad Española de Nutrición (SEN) o la Federación Española de Nutrición (FEN) recomiendan con relación al desayuno:

- Fomentar la variedad. Desayunar cosas diferentes cada día.
- Incluir al menos cuatro grupos de alimentos distintos: fruta, lácteos, cereales, otros (aceite, tomate, mermelada...)
- Asegurar un aporte calórico adecuado (adaptándonos a la realidad de cada niño/a).
- Fomentar el consumo de fruta entera para aprovechar su fibra.

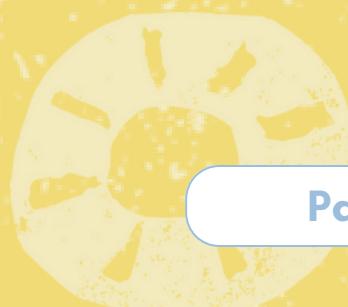
QUÉ VAMOS A HACER



Fomentar que coman variado



Menos azúcares añadidos, más salud



Hacerlo divertido



Para todxs

Oferta fija que cambia cada día.

Estructura del menú:

Fruta + Lácteo + Cereal + Topping

Pan de barra cada día.

Introducir productos sin aaa.

Limitar productos más azucarados.

Distintos toppings para tostadas.

Viernes locos, con todas las opciones disponibles.

Último viernes de mes: bizcocho casero.

Los desayunos se adaptan a lxs niñxs con alergias e intolerancias alimentarias.

CAMBIOS EN PRODUCTOS

QUÉ ENTRA

Zumo de naranja natural (3 veces/sem)
Cocktail de frutas
Tomate rallado
Aceite de oliva virgen
Queso crema bajo en grasa
Mermeladas sin aaa
Cereales avena crunchy
Cereales de maíz sin aaa
Bizcocho casero

QUÉ SALE

Bollería
Cereales de maíz
Mermelada tradicional
Yogur natural azucarado
Zumos de brick

CUÁNDO

Tercer trimestre de 2023

MENÚ DESAYUNOS

¡Salud y energía para empezar bien el día!

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES LOCO

Fruta

Fruta de temporada cortada

Zumo de naranja natural

Leche entera AL: 7
 Yogur sabores AL: 7
 Yogur natural sin edulcorar AL: 7
 Cacao soluble Buencajo

Tostadas de barra AL: 1, 13

Margarina vegetal y
mermelada sin aaa

Aceite de oliva virgen

Lácteo

Fruta de temporada cortada

Leche entera AL: 7
 Yogur sabores AL: 7
 Yogur natural sin edulcorar AL: 7
 Cacao soluble Buencajo

Tostadas de barra AL: 1, 13
 Cereales de maíz sin aaa
 AL: 1, 7, 6, 8
 Cereales de avena crunchy
 AL: 1, 7, 6, 8

Margarina vegetal y
mermelada sin aaa

Tomate natural rallado

Cereal

Fruta de temporada cortada

Zumo de naranja natural

Leche entera AL: 7
 Yogur sabores AL: 7
 Yogur natural sin edulcorar AL: 7
 Cacao soluble Buencajo

Tostadas de barra AL: 1, 13

Margarina vegetal y
mermelada sin aaa

Queso crema bajo en grasa
AL: 7

Topping

Fruta de temporada cortada

Leche entera AL: 7
 Yogur sabores AL: 7
 Yogur natural sin edulcorar AL: 7
 Cacao soluble Buencajo

Tostadas de barra AL: 1, 13
 Galletas tipo María AL: 1, 6, 7, 9, 13

Margarina vegetal y
mermelada sin aaa

Tomate natural rallado

Coktail de frutas

Zumo de naranja natural

Leche entera AL: 7
 Yogur sabores AL: 7
 Yogur natural sin edulcorar AL: 7
 Cacao soluble Buencajo

Tostadas de barra AL: 1, 13
 Cereales de maíz sin aaa /
 avena crunchy / chocolate
 AL: 1, 7, 6, 8

Galletas tipo María AL: 1, 6, 7, 9, 13

Último viernes de
mes: bizcocho casero
AL: 1, 3, 7

Margarina vegetal y
mermelada sin aaa

Queso crema bajo en grasa
AL: 7

Tomate natural rallado

Aceite de oliva virgen

Alérgenos:

1: Gluten

3. Huevo

6. Soja

7. Leche

8. Frutos de cáscara

9. Sulfitos

13. Sésamo

JARDANAY

¡MUCHAS GRACIAS!

Esperamos que los peques lo disfruten

www.jardanay.es

comunicacion@jardanay.es