

PROPUESTA DE SERVICIO

—
31 de mayo de 2024



JARDANAY

JARDANAY & CEIP ALBORADA

JARDANAY

COCINA CON
SABOR HECHA
CON ♥

JARDANAY

Empresa familiar de A Coruña

Desde el año
2000

gestionando
comedores de
colectividades

Algunas cifras:



700

trabajadores



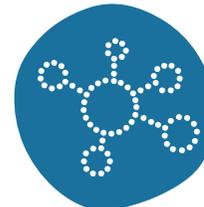
12.000

comidas diarias

8.500 en la cocina central
(transportada)

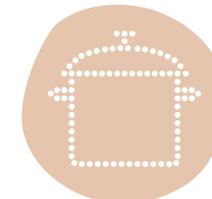
+

3.500 in situ



90

clientes



800m²

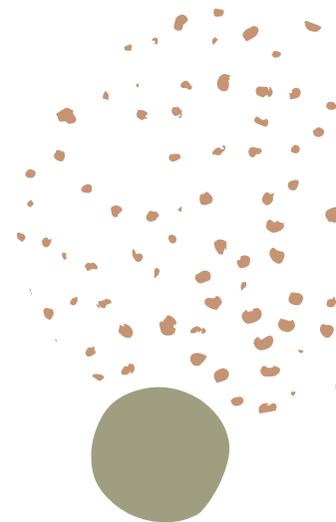
tiene nuestra nueva
cocina central



QUIENES SOMOS

Jardanay somos una empresa de restauración de colectividades que nos esforzamos en preparar **comidas ricas y saludables** para niños y mayores que comen en comedores escolares, empresas e instituciones. Para que todos aquellos que comen fuera se sientan como en casa, les preparamos platos con mimo y con un **equipo humano, profesional y muy cercano.**

Somos una empresa familiar que empezó a cocinar recetas caseras para comedores escolares hace 18 años y que **medimos el éxito por el número de platos rebañados.**



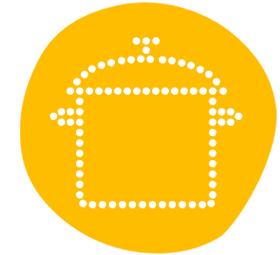
QUIENES SOMOS

Ofrecemos a nuestros clientes dos tipos de servicios:

.....

>> **cocina in situ:**

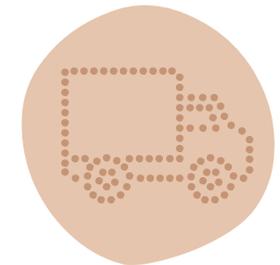
Cuando nuestro cliente tiene instalaciones propias para cocinar, gestionamos su cocina y todo lo que ella conlleva.



>> **cocina transportada:**

Cuando nuestro cliente no tiene instalaciones, nosotros cocinamos desde nuestra **cocina central** en A Coruña, diseñada con la tecnología, la seguridad y el equipo humano necesarios para hacer realidad nuestros menús, que después trasladamos a los centros.

Nuestra cocina central está certificada con la norma ISO 22000 de seguridad alimentaria, la mayor acreditación de calidad del sector a nivel internacional para preparar comidas, transportarlas y servir las.



ISO 22000

BUREAU VERITAS
Certification



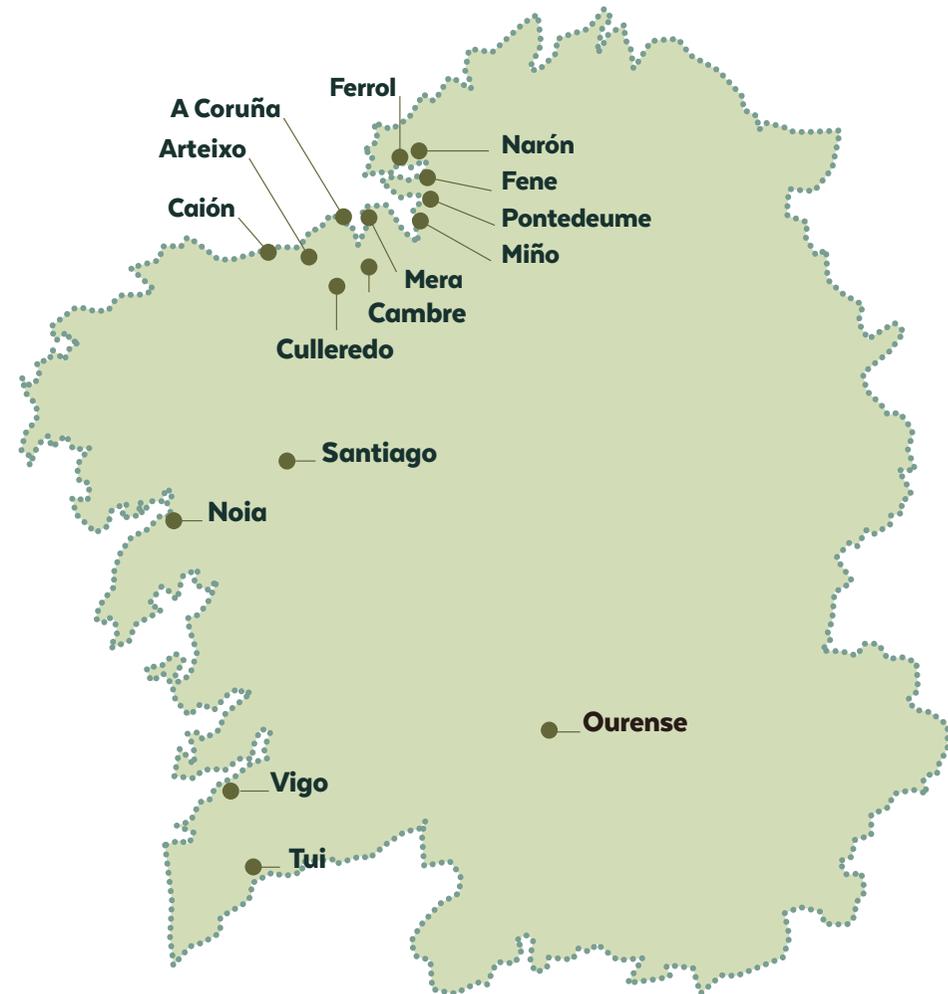
QUIÉNES SOMOS

Somos una empresa de mediano tamaño en consolidación **completamente gallega**. Somos la apuesta local en un sector dominado por las multinacionales. Trabajamos en los sectores de: **empresas, tercera edad, lúdico y sanitario**, aunque, desde nuestros inicios, gestionar los **comedores infantiles** ha sido nuestra principal actividad siempre adaptándonos a las necesidades de cada uno de ellos.

¿Cómo nos distinguimos?

Por nuestra forma de trabajar:

- **SABOR**
- **FRESCURA**
- **ATENCIÓN PERSONALIZADA**
- **FLEXIBILIDAD**
- **ILUSIÓN**



Oficinas

Menéndez Pelayo 12,
1º Izq - C.P. 15005
A Coruña

Cocina Central

(Pol. la Grela)
A Coruña

QUIENES SOMOS

Con qué centros educativos trabajamos >>

- CEIP Víctor Lopez Seoane (A Coruña)
- CEIP Eusebio da Guarda (A Coruña)
- CEIP María Barbeito (A Coruña)
- CEIP Curros Enríquez (A Coruña)
- CEIP Wenceslao F.F. (A Coruña)
- CEIP Salgado Torres (A Coruña)
- CEIP Galán (Arteixo)
- CEIP Anxo da Garda (A Coruña)
- CEIP Cidade Vella (A Coruña)
- CEIP María Pita (A Coruña)
- CEIP Emilia Pardo Bazán (A Coruña)
- CEIP José Cornide (A Coruña)
- CEIP Juan Fernández Latorre (A Coruña)
- CEIP Luis Seoane (Oleiros)
- CEIP Labaca (A Coruña)
- CEIP Emilio González (Cambre)
- CEIP Prácticas (A Coruña)
- CEIP Manuel Murguía (A Coruña)
- CEIP Couceiro Freijomil (Pontedeume)
- CEIP Rosalía de Castro (A Coruña)
- CEIP Valle Inclán (Oleiros)
- CEIP Caión (A Laracha)

- CEIP San Lence (A Coruña)
- CEIP A Xunqueira (Fene)
- CEIP Andrade (Pontedeume)
- CEIP San Francisco Javier (A Coruña)
- CEIP Juana de Vega (Oleiros)
- CEIP Vila de Rutis (Culleredo)
- CEIP San Pedro de Visma (A Coruña)
- CEIP Sanjurjo Carricarte (A Coruña)
- CEIP A Rabadeira (Oleiros)
- CEIP Zalaeta (A Coruña)
- CEIP Novo Mesoiro (A Coruña)
- CEIP Sagrada Familia (A Coruña)
- CEIP Torre de Hércules (A Coruña)
- CEIP Pedro Barrié de la Maza (Sada)
- CPI Castro Baxoi (Miño)
- CPR Franciscanos (A Coruña)
- CPR Santiago Apóstol (Narón)
- CPR Lestonnac (Ferrol)
- CPR Jorge Juan (Narón)
- CPR La Salle (Ferrol)
- CPR Ayala (Narón)
- EI Trastes (A Coruña)

- EI Solete (A Coruña)
- EI Dana (A Coruña)
- EI Agra do Orzán (A Coruña)
- EI Barrio Novo (Pastoriza)
- EI Vilarrodís-Oseiro (Arteixo)
- EI La Salle (Ferrol)
- IES Ramón Otero Pedrayo (A Coruña)
- IES Zalaeta (A Coruña)
- IES Adormideras (A Coruña)
- EIM Agra do Orzán (A Coruña)

- CPR Compañía de María (Santiago de Compostela)
- CPR Jesuitinas (A Coruña)
- CPR María Assumpta (Noia)
- CPR Marista Santa María de Tui
- CEIP Arteixo (Arteixo)

● Modalidad transportada

● Modalidad in situ

QUIENES SOMOS

¿Cuál es nuestro secreto?

SEGUIR UNA RECETA CON LOS MEJORES INGREDIENTES



SABOR



AMOR



FRESCURA



SEGURIDAD



COMPROMISO



CONFIANZA
Y SERVICIO



EQUIPO
HUMANO



EDUCACIÓN

INGREDIENTES >> SABOR

Nos esforzamos porque nuestros platos estén ricos y todos nuestros usuarios -tanto clientes como trabajadores- los disfruten cada día.

Nos basamos en recetas tradicionales trabajadas con mimo para lograr una cocina **casera, natural y variada**. Son los pequeños detalles, como hacer cada albóndiga a mano o realizar la base de nuestros caldos desde cero con productos frescos y naturales, lo que consigue dar el característico sabor casero de nuestros platos.

También ponemos especial cuidado en la **calidad de las materias primas** que usamos. Tanto en carnes como en pescados, así como con las frutas, verduras y hortalizas frescas que empleamos a diario.



INGREDIENTES >> FRESCURA

El producto fresco y de calidad es esencial para nuestra cocina. La verdura, la fruta, la carne o los huesos frescos para elaborar los caldos base son el eje de nuestra cocina y de los platos que ofrecemos.

Buscamos unos menús que equilibren sabor con salud, siempre supervisados por dietistas cualificados. **Nuestros menús varían con las estaciones**, adaptándonos a las diferentes temporadas y variando para evitar repeticiones. En cocina siempre estamos buscando nuevos platos que probar.

En las cocinas que gestionamos, funcionamos con pedidos diarios y semanales que garanticen la frescura del producto. Además, ajustamos las cantidades para evitar los sobrantes, lo que hace que en nuestras despensas no suela haber demasiado stock. En cuanto a los pedidos, trabajamos con **proveedores locales** y de calidad con los que establecemos el tipo de relación que nos gusta: larga y basada en la confianza mutua.



INGREDIENTES >> SEGURIDAD

Cocinar y servir de forma segura es otro de nuestros ingredientes principales. Nuestra cocina central, de **800 m² y diseñada en 2016**, cuenta con la infraestructura y equipación necesaria para operar con seguridad. Nuestros **equipos están en constante renovación** y la producción está organizada siguiendo unos estrictos tiempos de cocina y entrega, implantando filtros para minimizar incidencias.

Aplicamos **minuciosos protocolos de seguridad alimentaria**. Contamos con un Departamento de Calidad y con los servicios externos de una Asesoría de Seguridad Alimentaria que realiza controles, formación y **auditorías periódicas en la materia**.

Nuestra cocina central cuenta con el **sello de calidad ISO 22000**, el más importante de nuestro sector a nivel internacional, que certifica la excelencia de nuestro sistema de seguridad alimentaria para la preparación de comidas, incluyendo los procesos asociados a la elaboración de dietas especiales para alergias e intolerancia, la buena gestión de alérgenos y las medidas implantadas para impedir posibles contaminaciones cruzadas. **La ISO 22000** también certifica la calidad de la seguridad alimentaria en la distribución de las comidas en nuestra flota así como del servicio por parte de nuestro personal en los comedores de nuestros clientes.

ADICIONALMENTE, EN LOS CENTROS EDUCATIVOS:

Nuestro personal está seleccionado y preparado para tratar con niños tanto en el comedor como en el patio.

Aplicamos un estricto protocolo para el servicio de dietas para alergias o intolerancias alimentarias que incluye personal específicamente designado a la tarea.

Tenemos seguros civil y de accidentes para los incidentes que puedan ocurrir en la cocina, comedor o patio.



INGREDIENTES >> CONFIANZA Y SERVICIO

Somos una empresa familiar de segunda generación que aún la ilusión y la fuerza de la juventud con la experiencia acumulada de **más de 35 años en el sector.**

Apostamos por crear **relaciones largas y de confianza.** Nos caracterizamos por conservar clientes, algunos desde hace más de dos décadas, de lo que estamos muy orgullosos.

Nos adaptamos a las necesidades de nuestros clientes, solucionando problemas e incluso anticipándonos a ellos de forma rápida y eficaz. Siempre respetando, por supuesto, las características, las costumbres y los valores de cada centro.

Promovemos una **comunicación directa, constante y bidireccional** con nuestros clientes, con quienes fomentamos también reuniones periódicas de evaluación, control y feedback. Siempre hay espacio para continuar mejorando.

También **ofrecemos servicios y asesoramiento** en cualquier aspecto relacionado con el servicio de comidas ya sea instalaciones, organización del trabajo, gestión o eventos.

INGREDIENTES >> EQUIPO HUMANO

Nuestra gente es nuestra mayor inversión. Destinamos muchos recursos a **seleccionar cuidadosamente y formar un fuerte equipo humano** preparado para las diferentes partes que conforman nuestro negocio. Contamos con especialistas formados en diferentes campos como la cocina, la nutrición, la educación o la seguridad alimentaria. Cada uno de ellos es importante.

Tenemos implantado un **programa de formación constante** en materias como la manipulación de alimentos, prevención de riesgos laborales, alergias e intolerancias alimentarias, atención al cliente o resolución de crisis. Nuestro programa se va completando año a año y tiene una gran aceptación entre nuestra plantilla.



Ofrecemos a nuestro personal apoyo y formación para impulsar sus capacidades de desarrollo profesional y personal, así como su conciliación laboral, porque creemos que su bienestar y satisfacción son muy importantes para la calidad y el cariño que transmitimos a nuestros clientes.



INGREDIENTES >> COMPROMISO

Estamos comprometidos con el cuidado de nuestro entorno y con la comunidad en la que vivimos.

Donamos parte de nuestros ingresos a la **Fundación FASFI**, organización con quien hemos estrenado nuestro programa de voluntariado corporativo. También apoyamos diferentes actividades sociales, culturales o deportivas organizadas por nuestros clientes y colaboramos con organizaciones como la **Asociación Española Contra el Cáncer**, la **Asociación de Amigos Casa de las Ciencias** de A Coruña o **Cruz Roja**, entidad con quien trabajamos conjuntamente para integrar laboralmente a personas en riesgo de exclusión social.

Creemos en facilitar un clima laboral de igualdad y en la compatibilidad del trabajo con la vida fuera de él.

Es por ello que **facilitamos la conciliación** de nuestro equipo con iniciativas tanto generales como particulares.

En nuestra actividad diaria, trabajamos con **proveedores locales de km 0**, apostando por la materia prima de temporada y por la introducción de productos ecológicos de la zona en nuestros menús.

Tratamos minimizar el impacto medioambiental de nuestra actividad con **programas de reciclaje y reduciendo los deshechos que producimos**.

Nos preocupa el despilfarro alimentario, por lo que organizamos nuestros pedidos para evitar la creación de residuos y reducir al mínimo los sobrantes. También concienciamos sobre el despilfarro en nuestros centros, educando a los más pequeños.

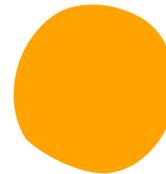
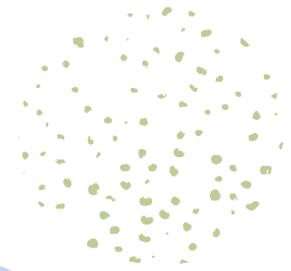


INGREDIENTES >> EDUCACIÓN

Creemos que el comedor sirve para mucho más que para comer. Durante el servicio, nos esforzamos en educar a los niños en base a tres áreas: **la alimentación y la salud, el respeto y la colaboración y el cuidado del medioambiente.**

Contamos con **personal seleccionado y apto para la tarea de supervisar y educar** a los niños mediante el juego y la organización de rutinas y actividades como la higiene de manos y dientes, normas de comportamiento o hábitos saludables en la dieta. Nuestro equipo también se ocupa de transmitir estos valores a través de juegos dirigidos en el patio, manualidades y otras actividades como el ciclo de talleres de **Jardana y (con)Ciencia** en los que les animamos a experimentar mientras aprenden y se divierten.

Contamos con la Certificación del equipo de monitores/as en el **“Método Educa Bonito”**, así como en la implantación de las técnicas y procedimientos del sistema **“Educa Bonito - Disciplina positiva”**.



JARDANAY & CEIP ALBORADA

QUÉ QUEREMOS >>

GENERAR UNA SENSACIÓN DE SATISFACCIÓN QUE CONVIERTA EL COMEDOR ESCOLAR EN UN VALOR AÑADIDO DEL COLEGIO:



- Apostando por una **comida de calidad** y de gusto **casero**, elaborada con cariño y con materias primas **naturales y de proximidad**.
- **Cuidando la atención** tanto al personal del centro como a los niños y a sus padres.
- Buscando **soluciones específicas** que se ajusten al propio centro y a sus características.

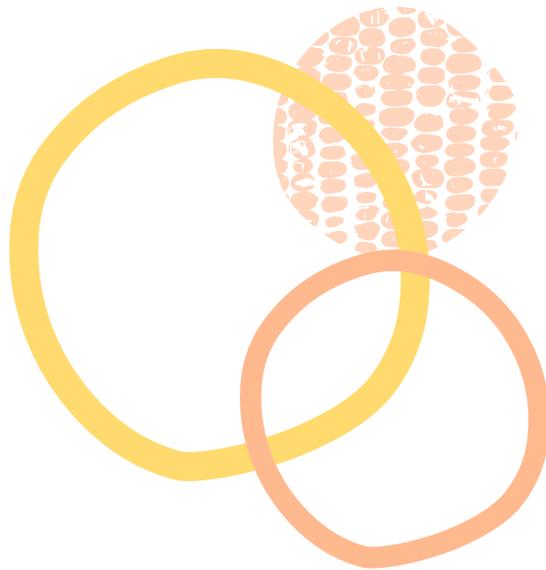
Crear **buenas relaciones** con toda la comunidad educativa del centro, tanto con la dirección como con el ANPA, estableciendo vías ágiles de comunicación entre todos.

JARDANAY & CEIP ALBORADA

ÁREAS DE ACTUACIÓN >>

Menús ricos y saludables

- Apuesta por una comida casera y sabrosa
 - Cocina artesana y natural: **hecha a mano** y sin ningún tipo de precocinado.
 - **Elaboraciones atractivas** para fomentar una alimentación completa.
 - Hincapié en el **sabor**.
- Elaboración de menús trimestrales
 - Nacen de los equipos de **Cocina y Calidad**, están **supervisados por nuestro dietista** y se preparan en comunicación con la propia ANPA.
 - **Sanos y equilibrados**. Aunque habrá platos más famosos que otros, el sabor no está reñido con la salud.
 - Apostaremos por la **variedad y la estacionalidad**.



JARDANAY & CEIP ALBORADA

ÁREAS DE ACTUACIÓN >>

Menús ricos y saludables

- Cuidado en las compras y proveedores
 - Siempre enfocados en la **calidad del producto**.
 - **Proveedores locales**.
 - **Alianza con agricultores locales: formamos parte de una plataforma de compras directas a agricultores/as de la zona, en convencional y ecológico.**
- Cocina al día
 - La comida **se prepara cada mañana** en nuestra cocina central y **se envía en caliente al colegio** sin que pierda propiedades ni sabor.
- Cuidado en los **desayunos**
 - Elaboramos un menú variado con una oferta **diaria** que cambia cada día y que se compone de: fruta + lácteos + cereal + topping.
 - Buscamos educar en alimentación saludable de forma divertida,
 - contando con los “Viernes Locos”.



JARDANAY & CEIP ALBORADA

ÁREAS DE ACTUACIÓN >>



Dirección del servicio de comedor y madrugadores

- Siempre en coordinación con las directrices de la ANPA.
- Coordinación y motivación del equipo de monitores/as.
- Organización del servicio: recogida del alumnado, control en el comedor, patios y vuelta centro.
- Atención a los niños/as en el comedor y el patio bajo las directrices educativas de la empresa.
- Incorporación al proyecto **Talleres (con)Ciencia**, que busca que los niños/as aprendan sobre alimentación, naturaleza y respeto mediante experimentos que preparan y realizan con sus propias manos.

- Implantación de protocolos:
 - Atención al alumnado con alergias e intolerancias alimentarias
 - Primeros auxilios
 - Accidentes
 - Evacuación



JARDANAY & CEIP ALBORADA

ÁREAS DE ACTUACIÓN >>

Dirección del equipo humano

- Se incorporarán al equipo y a la filosofía de Jardanay:
 - **Responsabilidad e importancia del trabajo.**
 - **Alegría y buen ambiente.**
- Se asegurará el número de monitores adecuado según los ratios oficiales establecidos por la Xunta de Galicia.
- Gestión de RRHH: bajas e IT, sustituciones...

- Plan de Formación
 - Alergias e intolerancias alimentarias: comedor.
 - Seguridad alimentaria y manipulación de alimentos.
 - Primeros auxilios.
 - Resolución de conflictos en el ámbito infantil-educativo.

JARDANAY & CEIP ALBORADA

ÁREAS DE ACTUACIÓN >>

Atención a la ANPA y a las familias

- Comunicación bidireccional:
 - **Cercanos, transparentes y disponibles.**
 - **Respuesta rápida.**
 - **Anticiparnos a las necesidades y los problemas** que pudieran surgir.
 - **Aportar soluciones.**
 - Realizar **reuniones periódicas con la ANPA y padres** para resolver dudas, darnos a conocer y buscar feedback.
 - Siempre **abiertos a mejorar.**
 - Generar **confianza.**
- Envío del menú en formato atractivo para las familias, incluyendo información nutricional y toda la información sobre alérgenos de cada plato.
- Ayuda y aportación en fiestas d la ANPA (chocolatadas, picnics, etc).
- Colaboración en las posibles reformas y mejoras del comedor.



JARDANAY & CEIP ALBORADA

ÁREAS DE ACTUACIÓN >>

Atención a la ANPA y a las familias

- Promover la comunicación con las familias.
 - Animar a las familias a que se presenten a comer cualquier día al comedor para probar la comida y ver el servicio. No es necesario avisarnos con ninguna antelación.
 - Organizar **jornadas de puertas abiertas** para que las familias que lo deseen puedan visitar nuestra cocina central y ver cómo trabajamos.
 - Inclusión del centro escolar en el programa de visitas a las instalaciones de nuestra cocina central (padres, madres y alumnos).



JARDANAY & CEIP ALBORADA

**INSCRIPCIÓN
ONLINE >>**

Atención a la ANPA y a las familias

- Posibilidad de realizar la inscripción online.

>> WWW.JARDANAY.ES

Username / Email
Nombre de usuario

Password
Contraseña

Recuérdame

Solicitud de plaza en el servicio de comedor

Recordamos que para que la inscripción sea válida es necesario cumplir todos los requisitos de admisión y que su incumplimiento determina la falta de efectos de la solicitud, sin que sea preciso requerimiento de subsanación. Si fuera el caso, se tamará como fecha de la solicitud cuando se cumplan todos los requisitos.

Si el formulario está correctamente registrado, recibirán una copia de la solicitud a la dirección de correo electrónico indicada en el mismo. Recordamos que la cumplimentación del formulario implica una "solicitud de plaza". La confirmación de la misma se recibirá a partir del 1 de julio por correo electrónico a la dirección indicada en el formulario, una vez finalice el plazo de renovación de plaza para los usuarios actuales.

Centro:

Curso: 2019-2020

DATOS DEL ALUMNO/A:

DNI del alumno:

Nombre del alumno/a:

Apellidos del alumno/a:

Solicitada beca de comedor A Coruña: SI No

Fecha de nacimiento:

Curso:

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

SEMANA 01

Judías a la gallega

Arroz con salsa de tomate

Crema de verduras

Sopa jardinera con fideos

Lentejas con chorizo

Pizza artesana de tomate, jamón y mozzarella

Tortilla española al horno con ensalada (lechuga, maíz y zanahoria)

Fusillis al horno con salmón

Albóndigas de la abuela en salsa con arroz al horno

Lomos de boniquete a la romana con ensalada (lechuga y tomate)

AL 1, 3, 4, 6, 7, 8, 9

AL 3, 14

AL 1, 3, 4, 6, 12, 14

AL 1, 3, 6, 7, 12, 13, 14

AL 1, 2, 3, 4, 6, 11, 12, 14

Yogur AL 7

Fruta

Danonino AL 7

Fruta

Fruta

SEMANA 02

Crema de zanahoria

Coliflor al horno con ajada y huevo cocido

Sopa de cous cous con verduritas

Alubias vegetales

Ensalada de la huerta con queso (lechuga, tomate, zanahoria, acelunas y queso)

Filete de pollo a las finas hierbas con arroz al vapor

Lasaña clásica de atún

Guiso tradicional de temera con patata y guisantes

Merluza a la romana con patatitas al horno

Macarrones a la boloñesa

AL 14

AL 1, 3, 6, 4, 7, 12

AL 14

AL 1, 2, 3, 4, 6, 11, 12, 14

AL 1, 3, 6, 12

Yogur AL 7

Fruta

Fruta

Yogur AL 7

Fruta

SEMANA 03

Sopa de estrellitas con espinacas

Lentejas vegetales

Espirales gratinadas

Brécol al horno con zanahoria, guisantes y ajadita

Crema campera

AL 1, 3, 6, 12

AL 1

AL 1, 3, 6, 7, 12

Garbanzos estofados con patata, chorizo y huevo picado

Hamburguesa al horno con espoguets al ajillo

Paella de pescado, pollo y calamares

Tortilla paisana al horno con ensalada de tomate y atún

Pescado del día en salsa con judías al vapor

AL 3, 6, 7, 9, 14

AL 1, 3, 6, 12, 14

AL 2, 4, 11, 14

AL 3, 4, 14

AL 1, 2, 3, 4, 6, 11, 12, 14

Fruta

Fruta

Yogur AL 7

Fruta

Yogur AL 7

SEMANA 04

Fideos guisados con verduritas

Arroz con verduritas

Crema de calabacín

Sopa de lebras con zanahoria

Caldo gallego

AL 1, 3, 6, 12

AL 14

AL 1, 3, 6, 12

Lomo de cerdo en salsa de champiñones con brécol al horno

Merluza a la romana con ensalada (lechuga, acelunas y maíz)

Pollo asado en su jugo con patatas al horno

Guiso de choupa con patatas y verduritas

Codillo al horno con espirales al vapor

AL 14

AL 1, 2, 3, 4, 6, 11, 12, 14

AL 14

AL 2, 4, 11, 14

AL 1, 3, 6, 12, 14

Fruta

Yogur AL 7

Fruta

Chocolatina AL 7, 8

Fruta

ENERO
L M X J V S D
8 9 10 11 12 13 14
15 16 17 18 19 20 21
22 23 24 25 26 27 28
29 30 31 1 2 3 4

FEBRERO
L M X J V S D
5 6 7 8 9 10 11
12 13 14 15 16 17 18
19 20 21 22 23 24 25
26 27 28 29 1 2 3

MARZO
L M X J V S D
4 5 6 7 8 9 10
11 12 13 14 15 16 17
18 19 20 21 22 23 24
25 26 27 28 29 30 31

ALÉRGENOS

- | | |
|--------------|---------------------|
| 1 Gluten | 8 Frutos de cáscara |
| 2 Crustáceos | 9 Apio |
| 3 Huevo | 10 Altramuzes |
| 4 Pescado | 11 Moluscos |
| 5 Cacahuates | 12 Mostaza |
| 6 Soja | 13 Granos de sésamo |
| 7 Leche | 14 Sulfitos |

APORTE NUTRICIONAL

	Kcal	Prot (g)	Gluc (g)	Líp (g)
●	823,8	31,7	111,7	27,8
●	829,6	38,0	108,2	27,2
●	844,1	34,1	121,7	24,6
●	808,9	36,6	110,4	24,6

RECOMENDACIONES

*DESAYUNO: Combinar aporte proteico (lácteos) con hidratos de carbono (cereales, pan) y vitaminas (fruta o zumo natural).

*CENA: Alimentos elaborados de forma ligera, evitando fritos y comidas grasas para asegurar un buen descanso. Acompañados de pan y agua suficiente.

Evitar alimentos consumidos en la comida.

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

Fruta de temporada cortada

Fruta de temporada cortada
Zumo de naranja natural

Fruta de temporada cortada

Coktail de frutas
Zumo de naranja natural

Lácteo

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

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

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

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

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

Cereal

Tostadas de barra AL: 1, 13

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

Tostadas de barra AL: 1, 13

Tostadas de barra AL: 1, 13

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

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

Topping

Margarina vegetal y mermelada sin aaa AL: 7
Aceite de oliva virgen

Margarina vegetal y mermelada sin aaa AL: 7
Tomate natural rallado

Margarina vegetal y mermelada sin aaa AL: 7
Queso crema bajo en grasa AL: 7

Margarina vegetal y mermelada sin aaa AL: 7
Tomate natural rallado

Margarina vegetal y mermelada sin aaa AL: 7
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

PROPUESTA ECONÓMICA (2024-2025)

*Precios mensuales según modalidad elegida (precios IVA incluido)

SERVICIO DE COMEDOR

Modalidad:	Precio mes
Fijo todo el mes	90.64 €
Fijo 4 días a la semana	74.39 €
Fijo 3 días a la semana	56.35 €
Fijo 2 días a la semana	37.78 €
Fijo 1 día a la semana	19.00 €
Esporádico	6.00 €

SERVICIO DE MADRUGADORES

Modalidad:	Precio mes	
	Con desayuno	Sin desayuno
Fijo todo el mes	38.56 €	21.07 €
Fijo 4 días a la semana	32.00 €	18.96 €
Fijo 3 días a la semana	24.00 €	14.24 €
Fijo 2 días a la semana	16.01 €	9.49 €
Fijo 1 día a la semana	7.99 €	4.74 €
Esporádico	3.00 €	2,00 €

Descuentos:

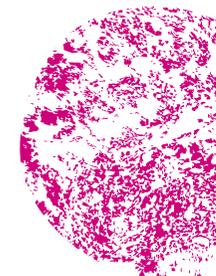
- Cuando existan dos hermanos/as acudiendo al comedor, existirá un **descuento del 5%** para la modalidad más económica.
- Si son tres o más hermanos/as, el **descuento será del 5%** también en las modalidades más económicas.
- Existirá otro descuento acumulable del **5%** en caso de contratación de los servicios de comedor y madrugadores (con o sin desayuno), siempre y cuando sean todos en la modalidad de 5 días.

SERVICIO DE CAMBIADORES

Precio mes	Por interven-
15.50 €	2.60 €

SERVICIO DE CUSTODIA (al mediodía)

Precio mes
12.00 €

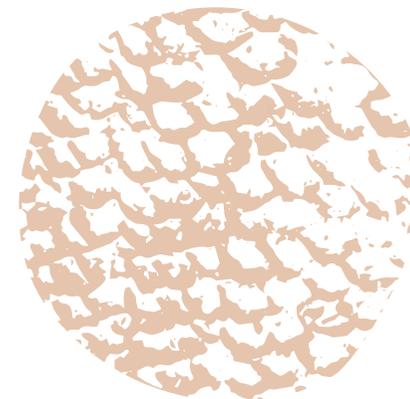
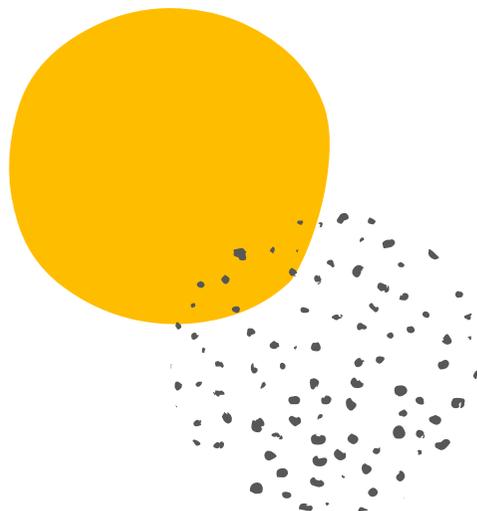


Estamos abiertos a solucionar cualquier duda o sugerencia que queráis plantearnos.

¡ESPERAMOS VERNOS EL CURSO QUE VIENE!

Con cariño,

EL EQUIPO JARDANAY



Juan Ignacio Vilar Sayar
ignaciovilar@jardanay.es