

PROPUESTA DE SERVICIO

—
27 de abril de 2026



JARDANAY

JARDANAY

Empresa familiar de A Coruña

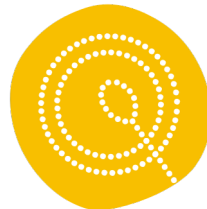
Desde el año
2000

servicios de
hostelería a
colectividades

Algunas cifras:



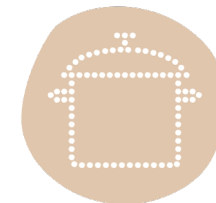
800
trabajadores/as



12.300
comidas diarias



100
clientes/as



800 m2
tiene nuestra
cocina central

9.000 en la cocina central
(transportada) + 3.300 in situ

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 nuestra clientela dos tipos de servicios:

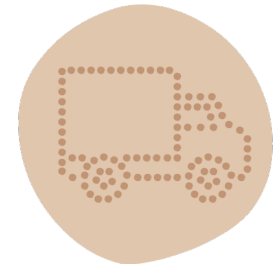
.....

➤➤ **cocina in situ:**

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

➤➤ **cocina transportada:**

Cuando nuestro/a cliente/a no tiene instalaciones, **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 alimentario**, la mayor acreditación de calidad del sector a nivel internacional para preparar comidas, transportarlas y servir las.



QUIÉNES SOMOS

Somos una empresa familiar de mediano tamaño 100% gallega.

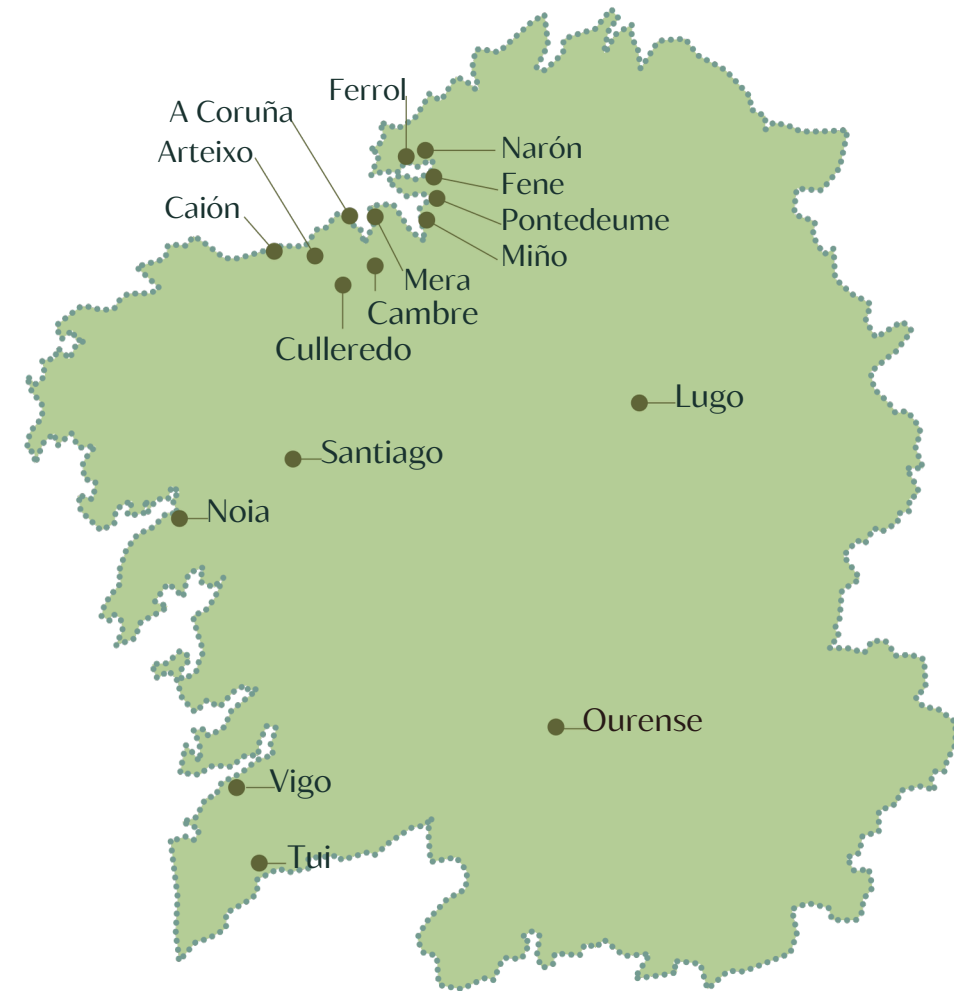
Somos **la apuesta local en un sector dominado por las multinacionales.**

Trabajamos en los sectores de empresas, tercera edad, lúdico y sanitario aunque, desde nuestros inicios, **gestionar comedores infantiles** ha sido nuestra principal actividad.

¿Cómo nos distinguimos?

Por nuestra forma de trabajar:

- SABOR
- FRESCURA
- ATENCIÓN PERSONALIZADA
- FLEXIBILIDAD
- ILUSIÓN



Oficinas

Plaza de Recife 5, 1º C.P. 15004
A Coruña

Cocina Central

Pol. la Grela.
A Coruña

QUIENES SOMOS

Trabajamos con 95 centros educativos. Aquí os dejamos algunos de ellos >>

- 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 Barrio Novo (Pastoriza) Vilarrodís-
- EI Oseiro (Arteixo)
- EI La Salle (Ferrol)
- EI ABC Sociedade Cooperativa Galega
- EI Asociación Educativa Aloha (Ferrol)
- EI Os Meniños (Ferrol)
- IES Ramón Otero Pedrayo (A Coruña)
- IES Adormideras (A Coruña)
- CPR Compañía de María (Santiago)
- CPR Compañía de María (A Coruña)
- CPR Jesuitinas (A Coruña)
- CPR María Assumpta (Noia)
- CPR Maristas 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



CERCANÍA



SEGURIDAD



COMPROMISO



**CONFIANZA
Y SERVICIO**



**EQUIPO
HUMANO**



EDUCACIÓN

INGREDIENTES >> SABOR

Nos esforzamos porque nuestros platos estén ricos y todos/as nuestros/as usuarios/as -tanto clientela como plantilla- 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 >>

AMOR

Ponemos mucho **cariño e ilusión** en todas nuestras tareas, desde la elaboración de los platos en cocina hasta el servicio y la atención de los/as más pequeños/as. Sentimos un gran respeto por lo que hacemos y a quienes servimos.

Las sonrisas también alimentan. Fomentamos un **buen ambiente y buen trato** entre nuestro personal y los/as usuarios/as. La sonrisa ha de estar siempre presente ya que concebimos el comedor como un momento de tranquilidad y, en el caso de las infancias, educación y juego desde el cariño.

Todo el mundo cabe en nuestra cocina. Nuestros menús se adaptan a las estaciones e incluyen variaciones para evitar caer en repeticiones. También, incluimos opciones que cubran las necesidades específicas de todo tipo de personas: infancia, tercera edad, con alguna dolencia, trabajadores/as o personas con alergias o intolerancias alimentarias. Contamos con unas **40 dietas especiales**, incluyendo las 14 alergias oficiales así como dietas combinadas o menús que excluyen algún tipo de alimento.



INGREDIENTES >> CERCANÍA

El **producto 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 los platos que ofrecemos. Trabajamos con poco stock y pedidos cortos que garanticen frescura y rotación, así como con proveedores de confianza.

Creemos en la **economía circular** y en la riqueza y posibilidades que ofrece nuestra tierra. Por eso, siempre buscamos incorporar proveedores y productos lo más cercanos posibles. Pescado de la lonja de A Coruña, carnes y huevos gallegos, hortalizas...incluso el pan o los yogures.

Esta apuesta por lo local se plasma también en nuestro proyecto **Jardanay (de)Cerca**, en el que **creamos relaciones directas con productores e iniciativas de Km0** para incorporar sus productos a nuestro mix. La leche fresca de la Granxa O Rosal (Laracha), las hortalizas de Os Biosbardos (Cecebre), o los tomates de A Horta da Lousa (Cerceda) son algunas de las últimas incorporadas a esta iniciativa.



INGREDIENTES >> SEGURIDAD

Cocinar y servir de forma segura es otro de nuestros ingredientes principales. Nuestra cocina central, de 800 m², 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 la elaboración de dietas especiales para alergias e intolerancias, la buena gestión de alérgenos y las medidas implantadas para impedir posibles contaminaciones cruzadas. La ISO 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 nuestra clientela.

ADICIONALMENTE, EN LOS CENTROS EDUCATIVOS:

Nuestro personal está seleccionado y preparado para tratar con infancias 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.

ISO 22000
BUREAU VERITAS
Certification



INGREDIENTES >> CONFIANZA Y SERVICIO

Somos una empresa familiar de segunda generación que aúna la ilusión y la fuerza de la juventud con la experiencia **acumulada de más de 40 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/a de ellos/as es importante.

Tenemos implantado un **programa de formación constante** en materias como la manipulación de alimentos, prevención de riesgos laborales, alergias e intolerancias alimentarias, educación en positivo, primeros auxilios en la infancia, 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 nuestra clientela.

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 colaboramos en nuestro **voluntariado corporativo** mediante el cual enviamos a varios/as trabajadores/as a colaborar un mes a zonas desfavorecidas en República Dominicana.

También apoyamos diferentes actividades sociales, culturales o deportivas organizadas por nuestros/as clientes/as 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.

Como comentamos anteriormente, estamos comprometidos/as con la economía circular y tratamos de minimizar el impacto medioambiental de nuestra actividad. Tenemos convenios en con **Mulleres Colleiteiras**, quienes recogen y revalorizan nuestro aceite usado, o con el **comedor social de Padre Rubinos**, a quienes donamos los sobrantes de comida de los comedores escolares de comida transportada.

Tenemos en marcha programas de reciclaje y de reducción de desechos que producimos. También, concienciamos a peques y mayores sobre el reciclaje -muy presente en nuestro proyecto educativo **Aprendemos-** así como también sobre el **despilfarro alimentario**.

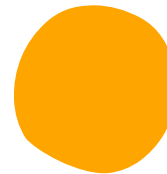


INGREDIENTES >> EDUCACIÓN

Creemos que el comedor sirve para mucho más que para comer. Durante el servicio, nos esforzamos en educar a los niños y niñas en base a tres áreas: la alimentación y la salud, el respeto y la colaboración y el cuidado del medio ambiente. Son los tres pilares de **Aprendemos**, nuestro proyecto educativo liderado por una profesora experta en educación transversal.

Aprendemos es un proyecto dinámico que integra la transmisión de valores, conocimientos y actitudes a través de acciones cotidianas como la convivencia en el comedor o el lavado de dientes, juegos dirigidos, talleres o el programa **Jardanay (con)Ciencia**, en el que animamos a los/as peques a experimentar el método científico mientras aprenden y se divierten.

Cuidamos mucho la capacitación del equipo a la hora de la selección y nos ocupamos de que mantengan una formación adecuada y actualizada en temas importantes como la educación en positivo. En este sentido, contamos con la Certificación del equipo de monitores/as en **“Método Educa Bonito - Disciplina positiva”**.



JARDANAY & CEIP RAMÓN DE LA SAGRA

JARDANAY

COCINA CON
SABOR HECHA
CON ♥

JARDANAY & CEIP RAMÓN DE LA SAGRA

QUÉ QUEREMOS >>

UN COMEDOR CERCANO, SALUDABLE E INTEGRADO EN LA COMUNIDAD EDUCATIVA

- 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 niñas y sus familias.
- 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 la ANPA, estableciendo vías ágiles de comunicación entre todos y todas.



JARDANAY & CEIP RAMÓN DE LA SAGRA

UN COMEDOR
CERCANO >>

COMIDA CASERA, SALUDABLE Y SOSTENIBLE

- **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**
 - Sanos y **equilibrados**. Nacen de los equipos de Cocina y Calidad, en colaboración y supervisión de nuestro equipo de nutricionistas.
 - Variados y **estacionales**. Hay rotación de platos, siempre incorporamos novedades y somos ágiles para cambiar lo que no funciona.
- **En línea con la normativa sobre comedores escolares saludables y sostenibles**
 - Apuesta por cereales integrales, proteína vegetal, fruta y verdura local... cumplimos con la normativa y formamos e informamos a equipos y familias sobre ella.
 - Formamos parte del programa “**Comedores Responsables Km0**” de la Xunta de Galicia.



JARDANAY & CEIP RAMÓN DE LA SAGRA

UN COMEDOR CERCANO >>



PRODUCTO DE PROXIMIDAD Y RED DE PRODUCTORES/AS

Uno de los pilares del COMEDOR CERCANO es la apuesta por el producto de proximidad y la colaboración con iniciativas del entorno. Este modelo permite incorporar ingredientes de temporada y de gran calidad, al tiempo que **fortalece el vínculo entre el colegio y el territorio que lo rodea.**

Trabajamos con una red de productores/as y proveedores/as cercanos/as seleccionados por la calidad de sus productos y por compartir una forma de entender la alimentación basada en el respeto por el producto, la temporada y los procesos naturales. Esta relación directa favorece circuitos de suministro más cortos, una mayor frescura de los alimentos y una mayor transparencia sobre su origen.

■ También en ecológico

En este modelo, los **productos de producción ecológica y cercana** tienen su espacio en el menú, integrándose de forma natural dentro de una propuesta que prioriza siempre la calidad, la proximidad y el sabor.

“El comedor escolar se convierte en una forma de apoyar la economía local y de acercar al alumnado al origen real de los alimentos que forman parte de su alimentación diaria”.


JARDANAY & CEIP RAMÓN DE LA SAGRA

UN COMEDOR CERCANO >>

PRODUCTO DE PROXIMIDAD Y RED DE PRODUCTORES/AS


- Nos encanta trabajar con proyectos cercanos y emocionantes. Os compartimos algunos de ellos y ellas.

OS BIOSBARDOS




Proyecto de agricultura ecológica situado en Cecebre, se basan en los principios de la permacultura y en una producción 100% orgánica y sostenible. Nos encanta su concepto de “Open Leira” y su capacidad para plantar cosechas Jardanay.

GRANXA O ROSAL




Granja familiar situada en A Laracha, produce leche fresca entera pasteurizada elaborada artesanalmente, que además nos llega en formato grande, lo que reduce los residuos que generamos.

HORTA DA LOUSA



Empresa familiar que conjuga un vivero con certificación ecológica con un huerto de Km0. Situados en Cerceda, combinan tradición y tecnología y están especializados en tomates.

LA DESPENSA D'LUJO



Explotación de agricultura regenerativa y ecológica, se especializan en el cultivo de legumbres gallegas desde Carballo, así como en la distribución de pastas y arroces integrales. Apuestan también por los formatos grandes.

CALENDARIO

ABRIL						
L	M	X	J	V	S	D
	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	1	2	3

MAYO						
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

JUNIO						
L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21

ALÉRGENOS

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

APORTE NUTRICIONAL

Kcal	Prot (g)	Gluc (g)	Líp (g)
732,8	30,9	97,7	24,3
721,9	31,1	90,4	26,3
724,8	28,9	93,9	26,2
636,8	27,5	85,5	20,7

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 fritas y comidas grasas para asegurar un buen descanso. Acompañalas de pan y agua suficiente.

Evitar alimentos consumidos en la comida.

LUNES

Brécol al horno con salsa de tomate

Fideos guisados con taquitos de ternera y verduras

AL 1, 3, 6, 12, 14

Fruta | Pan AL 1, 6, 12, 13

Sopa jardinera con fideos

AL 1, 3, 6, 9, 12

Estofado casero de pollo y verduras

AL 14

Fruta | Pan AL 1, 6, 12, 13

Judías con ajada

Macarrones integrales con atún y salsa de tomate

AL 1, 3, 4, 6, 12

Fruta | Pan AL 1, 6, 12, 13

Paella vegetal (arroz, zanahoria, judías y pimientos)

Lentejas estofadas con verduras

AL 1

Fruta | Pan AL 1, 6, 12, 13

MARTES

Crema de verduras y legumbres

Tortilla española al horno con ensalada (tomate y aceitunas)

AL 3, 14

Yogur AL 7
Pan integral AL 1, 6, 12, 13

Ensalada primavera (lechuga, tomate, huevo, zanahoria y maíz)

AL 14

Lasaña casera de atún

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

Fruta | Pan integral AL 1, 6, 12, 13

Ensalada campesina (garbanzos, lechuga, tomate, queso y maíz)

AL 7, 14

Paella de pollo y calamares

AL 2, 4, 6, 11, 14

Fruta | Pan integral AL 1, 6, 12, 13

Crema de calabacín

Pescado del día en salsa con patatas al horno

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

Yogur AL 7
Pan integral AL 1, 6, 12, 13

MIÉRCOLES

Pizza artesana de tomate, jamón y mozzarella

AL 1, 6, 7, 12

Alubias vegetales

Fruta | Pan AL 1, 6, 12, 13

Crema de zanahoria

Codillo asado en su jugo con arroz integral al vapor

AL 14

Fruta | Pan AL 1, 6, 12, 13

Espirales al horno con tomate y orégano

AL 1, 3, 6, 12

Merluza en salsa con brécol al horno

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

Fruta | Pan AL 1, 6, 12, 13

Sopa cous cous con espinacas

AL 1, 3, 6, 12

Pollo asado en su jugo con brécol al vapor

AL 14

Fruta | Pan AL 1, 6, 12, 13

JUEVES

Ensalada mixta (lechuga, tomate, atún, aceitunas y maíz)

AL 4, 14

Arroz al horno con boloñesa de pollo

AL 1, 14

Fruta | Pan AL 1, 6, 12, 13

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

AL 7, 14

Garbanzos estofados con huevo picado y verduras

AL 3

Fruta | Pan AL 1, 6, 12, 13

Crema campera

Tortilla española al horno con taquitos de chorizo y ensalada

AL 3, 6, 7, 9, 14

Yogur AL 7 Pan AL 1, 6, 12, 13

Ensalada de alubias (alubias, lechuga, tomate, huevo y aceitunas)

AL 3

Albóndigas de la abuela en salsa con macarrones integrales

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

Fruta | Pan AL 1, 6, 12, 13

VIERNES

Macarrones integrales al ajillo con verduritas

AL 1, 3, 6, 12

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

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

Fruta | Pan integral AL 1, 6, 12, 13

Lentejas vegetales

AL 1

Pescado del día a la romana con ensalada (lechuga, cebolla y aceitunas)

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

Yogur AL 7
Pan integral AL 1, 6, 12, 13

Ensaladilla (patata, judía, zanahoria, guisantes, atún, huevo y aceitunas)

AL 3, 4, 14

Hamburguesa casera al horno con patata al vapor

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

Fruta | Pan integral AL 1, 6, 12, 13

Patatas guisadas con verduritas y pimentón

Rabas de calamar a la andaluza con ensalada (lechuga, maíz y zanahoria)

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

Fruta | Pan integral AL 1, 6, 12, 13

SEMANA 01

SEMANA 02

SEMANA 03

SEMANA 04

JARDANAY & CEIP RAMÓN DE LA SAGRA

**UN COMEDOR
CERCANO >>**

TAMBIÉN EN EL DESAYUNO

.....

■ Desayunos **saludables** Jardanay

- Elaboramos un menú variado con una oferta que cambia cada día y que se compone de:
Fruta + Lácteos + Cereal + Topping.
- El equipo favorece así que los niños y niñas prueben nuevos alimentos y salgan de sus únicas opciones favoritas.
- Buscamos educar en alimentación saludable de forma divertida, contando con los “Viernes Locos” en los que hay elección libre y servimos **bizcocho casero** (un viernes al mes).

■ Por las mañanas también **Aprendemos**

- El servicio de madrugadores está completamente integrado en el proyecto educativo.
- Tanto si desayunan como si no, los niños y niñas participan en las actividades que lo componen, incluyendo los **talleres de Jardanay** (con)Ciencia.



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

5: Huevo

6: Soja

7: Leche

8: Frutos de cáscara

9: Sulfitos

13: Sésamo

JARDANAY & CEIP RAMÓN DE LA SAGRA

UN COMEDOR CERCANO >>

ÁREAS DE ACTUACIÓN

.....



- 1 Atención al equipo
- 2 Integración del comedor en la comunidad educativa
- 3 Giro al alumnado y sus familias
- 4 Integración en el proyecto educativo
Aprendemos
- 5 Mejora del equipamiento

Ratios adecuados para una correcta atención.
Protocolos y formaciones.

Comisión del Comedor. Transmisión info, evaluación y seguimiento.
Cooperación entre ambos proyectos educativos.
Protocolo común para incidencias.

Mismo/a monitor/a, de principio a fin.
Reforzar comunicación: entregas, boletines Ed. Infantil...
Plan de Acogida (alumnado 4º EI)
Programa para la diversidad
Visitas de familias y alumnado a la cocina central.
Conociendo el comedor.

Planificación adelantada de actividades.
Seguimiento y comunicación.

Mesado niños/as.
Adecuación fregadero.
Mesados servicio.



JARDANAY & CEIP RAMÓN DE LA SAGRA

ÁREAS DE ACTUACIÓN >>

ATENCIÓN AL EQUIPO

■ Ratios para la atención al alumnado en el colegio:

Comedor

- 1/15 en Educación Infantil.
- 1/25 en Educación Primaria.
- + Coordinador/a.
- + Persona de atención.

Madrugadores

- 1/15 en Educación Infantil .
- 1/25 en Educación Primaria.
- + Coordinador/a.

■ 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.
- Disciplina positiva.



JARDANAY & CEIP RAMÓN DE LA SAGRA

ÁREAS DE ACTUACIÓN >>

INTEGRACIÓN DEL COMEDOR EN LA COMUNIDAD EDUCATIVA

.....

- Reforzar la coordinación del comedor con el resto de la comunidad educativa, creando una Comisión de Comedor que actúe como eje central.
 - Formada por ANPA, Jardanay y centro escolar.
 - Reuniones temáticas, periódicas o de urgencia.
 - Objetivos.
 - Evaluar funcionamiento servicio y mejoras.
 - Establecer protocolo incidencias.
 - Comunicar y coordinar incidencias y/o info de interés sobre alumnado.
 - Cooperación entre proyectos educativos.



JARDANAY & CEIP RAMÓN DE LA SAGRA

ÁREAS DE ACTUACIÓN >>

GIRO AL ALUMNADO Y A LAS FAMILIAS

- Monitores/as de referencia.
 - Mismo monitor/a, de principio a fin: de la recogida a la entrega.
 - Monitores/as de referencia por curso:
 - Educación Infantil: 1 por curso.
 - Educación Primaria: 1 por ciclo.
 - Personal estable en cambiadores.
- Reforzar **comunicación** con las familias.
 - Durante las entregas.
 - En Educación Infantil, reforzar con boletines de seguimiento.
- **Plan de Acogida**, pensado para la llegada del alumnado de 4º EI
 - La Bienvenida al Comedor: evento con familias, peques y monitores/as.
 - Presentación del monitorado en clase
 - Decoración especial del comedor.
- **Programa para la diversidad**, para integrar alumnado nuevo, alumnado con diversidad, identificación de casos y seguimiento.



JARDANAY & CEIP RAMÓN DE LA SAGRA

ÁREAS DE ACTUACIÓN >>



GIRO AL ALUMNADO Y A LAS FAMILIAS

.....

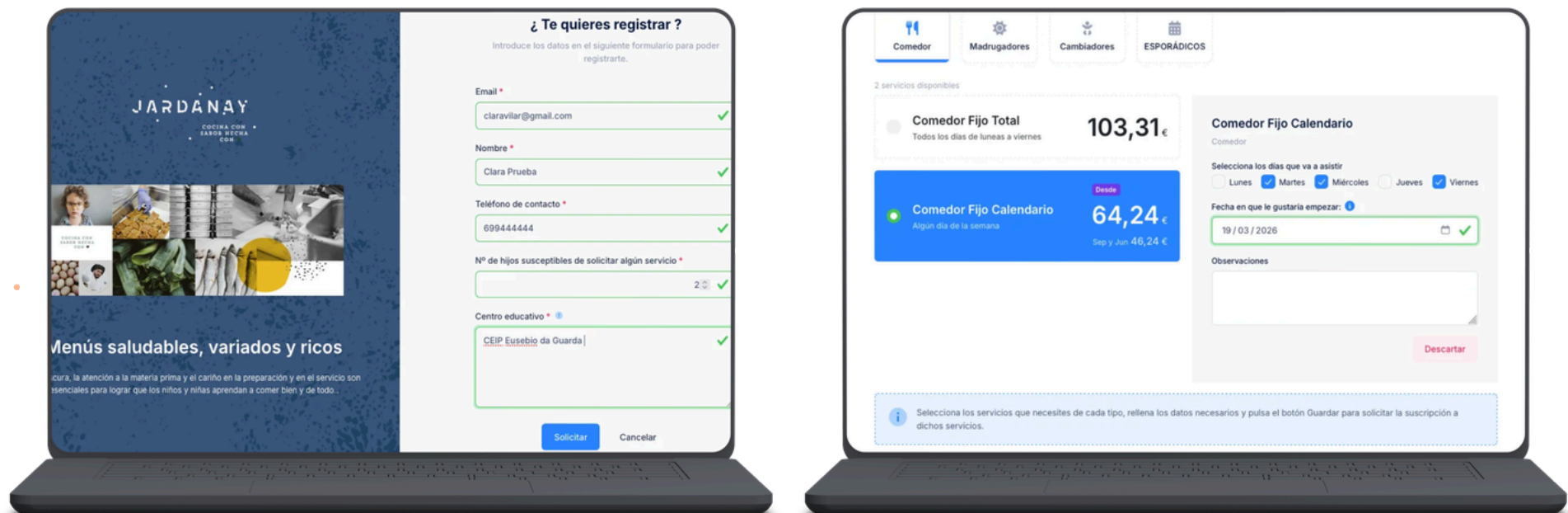
- Organizar **visitas a la cocina central** para mostrar de primera mano las materias primas y cómo se preparan los platos para los/s peques.
 - Visita de familias: (9 familias, 1 visita anual)
 - Visita del alumnado: 2 visitas anuales.
- Animar a las familias a que se presenten a comer cualquier día al comedor para probar la comida y ver el servicio.
- **Conociendo el comedor:** celebrar dos reuniones con las familias (oct y mayo) para explicar el funcionamiento del comedor y buscar feedback.
- Envío del **menú del comedor** en formato atractivo para las familias, incluyendo información nutricional y toda la información sobre alérgenos de cada plato.
- Envío de menú desayunos y también **menú con sugerencias de cena.**
- Servicio de **cambiadores** sin número mínimo de niños/as.

JARDANAY & CEIP RAMÓN DE LA SAGRA

ÁREAS DE ACTUACIÓN >>

GIRO AL ALUMNADO Y A LAS FAMILIAS

- Página web para realizar inscripciones.
- Cada familia configura su página con todos sus miembros y escoge y modifica servicios directamente a través de ella.

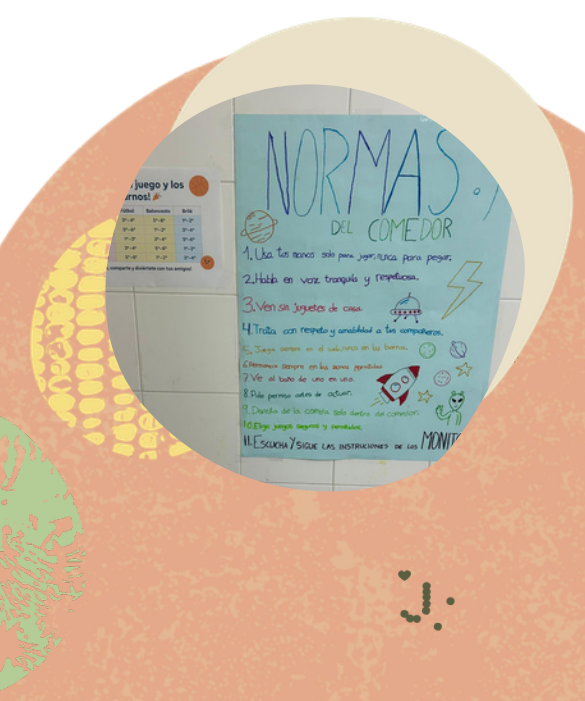


JARDANAY & CEIP RAMÓN DE LA SAGRA

ÁREAS DE ACTUACIÓN >>

INTEGRACIÓN EN EL PROYECTO EDUCATIVO APRENDEMOS

- La dirección de **Aprendemos** se encarga de planificar los proyectos que se van a desarrollar a lo largo del curso escolar en períodos de uno o dos meses, dependiendo del calendario.
- Bajo una **temática común**, cada proyecto desarrolla diferentes objetivos (salud, medio ambiente, respeto..., en ocasiones combinados) a través de juegos, talleres, actividades y **experimentos de Jardanay (con)Ciencia**.
- Enviamos la planificación con tiempo y también los **materiales**, preferentemente **sencillos y reciclados**.
- La dirección de **Aprendemos** **visita el centro** para explicar el proyecto, apoyar su implantación y supervisar su desarrollo.



PLANIFICACIÓN APRENDEMOS >> 2026

MES	PROYECTO	PROGRAMA	ACTIVIDAD/TALLER	EDAD
ENERO	Platos Limpios (Desperdicio alimentario)	Cuidado del entorno y del medio ambiente	Esta historia es la pera El desafío del plato limpio Basurología JcC*: Arenas movedizas	EI / EP EI / EP EI / EP EP
FEBRERO	Platos Limpios Carnaval Día del Dentista Día Rosalía de Castr.	Salud física y mental Convivencia en sociedad Cuidado del entorno y del medio ambiente	Una casa para los dientes Payaso narizotas Una rosa para Rosalía Act. Platos Limpios	EI / EP EP EI / EP EI / EP
MARZO Y ABRIL	Madre Tierra	Convivencia en sociedad Cuidado del entorno y del medio ambiente	Taumatropo Palabras para la tierra Acróstico Baile para la Madre Tierra El bosque mágico JcJ*: La magia de la luz	EI / EP EI / EP EP EI / EP EI EP

JARDANAY & CEIP RAMÓN DE LA SAGRA

ÁREAS DE ACTUACIÓN >>

MEJORA DEL EQUIPAMIENTO

- A largo del curso escolar, realizaremos inversiones para mejorar el equipamiento del comedor y el office.

Comedor

- + Mesado del alumnado: mesas con bancos incorporados que mejoran la acústica del comedor (menos ruido) y facilitan las tareas en los servicios.

Office

- + Adecuación del fregadero.
- + Mesados de servicio.



PROPUESTA ECONÓMICA

CEIP RAMÓN DE LA SAGRA -
(2026-2027)

PRECIOS CON GESTIÓN INTEGRAL DEL SERVICIO:

Precios IVA incluido

	Comedor	Madrugas con desayuno	Madrugas sin desayuno		Cambiadores
		<i>Madrugadores: precio para un servicio de 1h 30m</i>			
Servicio FIJO / CALENDARIO	5,85€/día	2,40€/día	1,35€/día	Servicio FIJO	19,00€/mes
Servicio ESPORÁDICO	7,00€/día	3,50€/día	2,50€/día	Intervención	3,20€
Hora de monitor/a	270€/mes + IVA				

- Servicio FIJO: servicio para determinados días fijos a la semana. Debe ser comunicado ANTES del día 26 del mes anterior al servicio.
- Servicio por CALENDARIO: servicio para determinados días sin periodicidad semanal. Debe ser comunicado ANTES del día 26 del mes anterior al servicio.
- Servicio ESPORÁDICO: uso del servicio en días sueltos sin posibilidad de planificar. Deben ser comunicados antes de las 09:00am del mismo día del servicio (siempre y cuando el alumno no tenga necesidades alimenticias especiales por intolerancia, alergia o similar).

Descuentos (no acumulables):

Por hermano:

10% en el 2o hermano/a en la modalidad menos onerosa.
12% en el 3er hermano/o en las 2 modalidades menos onerosas

Si usuario de comedor + madrugadores:

7% en el servicio de comedor

Seguro de accidentes:

Precio anual 11€

FACTURACIÓN:

Se realizará durante el propio mes de servicio.

Se contemplan descuento por ausencias notificadas antes de las 1800h del día anterior comunicadas exclusivamente a través de los canales establecidos. El descuento se realizará en la siguiente facturación o a final de curso en su defecto.

**Estamos preparados/as para
solucionar cualquier duda que queráis
plantearnos.**

¡Hablemos!



Juan Ignacio Vilar Sayar
ignaciovilar@jardanay.es

Clara Vilar Sayar
claravilar@jardanay.es

