

Benvolgudes famílies,

A partir d'aquest **pròxim curs 2021-2022**, **Endermar** empresa de restauració col·lectiva, serem els responsables de la gestió del **SERVEI DE MENJADOR** de la vostra escola.

Fa 45 anys que treballem en l'organització de menjadors escolars. Som una empresa familiar catalana, que cuida cada petit detall, però tenim l'operativitat, l'equip humà i els recursos de qualsevol empresa multinacional.

Som amants de la gastronomia i ens comprometem a promoure hàbits alimentaris saludables i a la introducció gradual de productes ecològics i d'agricultura integrada.

Els nostres **menús sostenibles** són desenvolupats pels nostres dietistes i un divers equip de professionals, sempre seguint les recomanacions del **Departament de Salut**. Els menús els desenvolupen d'acord amb les estacions de l'any i s'adapten a tots els tipus de dietes: terapèutiques, al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.

Els nostres **cuiners** elaboren el menjar de forma casolana i atractiva per als nens/es, només amb **matèries primeres de qualitat**.

Aquest curs introduïrem els peixos frescos i noves receptes cada mes, acompanyades amb pa integral i fruita ecològica, més respectuosos amb el medi ambient.

A través de les **jornades gastronòmiques** mensuals, viatjarem cronològicament per l'itinerari de vida de **SANT IGNASI DE LOIOLA**.

A la part inferior del menú sempre trobareu una sèrie de segells que indicaran, entre altres, els dies de producte integral, ecològic i de km.0...

Podeu consultar el **MENÚ** del dia accedint al lloc web del vostre centre. Cada mes us proposarem receptes i consells sobre hàbits alimentaris.

Podeu contactar amb nosaltres i enviar-nos els vostres suggeriments per correu electrònic a:
info@endermar.com

Rebeu salutacions cordials.

Àlex Martin
Director General
ENDERMAR Menús Sostenibles

