

AULA COMEDOR

Durante el mediodía, disponemos de varias actividades en las que se trabajan temas como:

- Básicos del comedor
- Higiene personal
- En la mesa
- Premio a la mejor mesa del comedor
- Reducción del ruido
- Buffet de actividades (talleres y jornadas gastronómicas)

AULA PATIO

Jugando nos desarrollamos física y emocionalmente, al mismo tiempo que mantenemos nuestra inteligencia y reflejos despiertos. Pero, por encima de todo, jugando nos divertimos y disfrutamos con los amigos.

- El patio de mi cole es particular(juegos de risa y juegos de ingenio)
- Taller de los abuelos
- Manualidades
- Sostenibilidad y reciclaje



la asignatura
más deliciosa



ARCE Alimentación escolar
Teléfono: 910 382 484



ARCE
la asignatura
más deliciosa

CEIP
N^a Sra.
de la
Concepción

Aprender y divertirse



ARCE

En **Arce (Alimentación y Restauración de Centros Escolares)** estamos especializados en restauración colectiva para comedores escolares. Ubicados en Leganés, llevamos más de 35 años dando servicio a centros escolares de la comunidad de Madrid.



Nuestra fuerza se refleja en un equipo con distintos perfiles pero con un denominador común: “la pasión por lo que hacemos”, dedicados al servicio que ofrecemos en la escuela, trabajamos día a día de forma cercana y comprometida.

Todos los departamentos de ARCE están a disposición de los responsables de Centro para dar el soporte necesario y ofrecer el mejor servicio.

LA COMIDA DE VERDAD SABE MEJOR



Elaboramos las comidas en la cocina del colegio, de **forma casera**, a partir de materias primas de primera calidad.

Contamos con **proveedores locales** y próximos para los suministros de las mejores materias primas.

Apostamos por mantener costumbres gastronómicas de la zona.

En el momento de la **elaboración**, que realiza el jefe de cocina junto con su equipo, y establecido por nuestro **equipo de Dietética y Nutrición**, empleamos las fichas técnicas de los platos (equivalentes a las recetas caseras) para garantizar los gramajes y nutrientes de cada plato, utilizando **las técnicas culinarias** más apropiadas para cada alimento.

Por todo ello, **desde nuestras cocinas sólo elaboramos comida de verdad**, utilizando materias primas que no hayan sido procesadas de forma incorrecta y que se les hubieran podido modificar sus propiedades saludables, presentes de manera natural.



PROYECTO EDUCATIVO

Nuestro proyecto educativo está dirigido a los alumnos pero también tiene como objetivo complementar la labor del colegio.

El comedor y el patio son lugares privilegiados para la transmisión y refuerzo de valores, actitudes y conocimientos esenciales para el desarrollo del niño.

En ARCE aspiramos a convertir el tiempo de comedor en un espacio educativo para los niños y niñas que tiene encomendados durante ese tiempo.

Con el objetivo de convertir el comedor escolar en un espacio educativo, hemos desarrollado una **propuesta de talleres** que proporcionan una alternativa de ocio atractiva y entretenida para los niños.

