



COLEGIO

norfolk

Servicio de comedor

Alegra
Servicio a
Colectividades



COLEGIO
norfolk

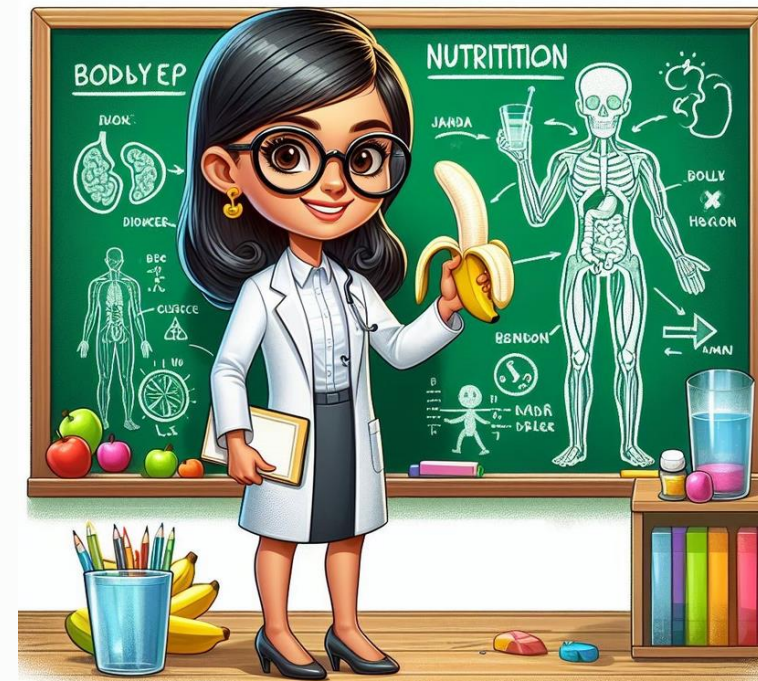
- Salud y nutrición
- Servicios Alegra
- Nuestras instalaciones
- Agradecimientos

Salud y Nutrición

Contamos con un nutricionista colegiado que:

- Diseña los menús personalizados siguiendo las directrices de la estrategia NAOS para la nutrición .
- Valora nutricionalmente los menús y realiza las derivaciones de los alérgicos.
- Presta asesoramiento nutricional tanto a los colegios como a sus padres.
- Se encarga del cumplimiento del APPCC de las instalaciones del cliente
- Formación online o presencial a nuestro personal y al personal que forma parte del organigrama del comedor y al personal que el colegio solicite.

Todo esto lo hace bajo la supervisión y con el apoyo de nuestra directora de calidad con más de 30 años de experiencia en el sector y que ha participado en más de 500 auditorias a grandes empresas de renombre.



Servicios Alegra

- Alimentación equilibrada
- Uso de ingredientes frescos, de temporada y de calidad.
- Información nutricional para padres y alumnos
- Recetas tradicionales caseras.
- Elaboración de platos como San Jacobo, tortilla española, escalope empanado, etc. en el centro.
- Opciones para personas con alergias alimentarias
- Menús especiales para festividades y celebraciones.



Servicios Alegria



COLEGIO
norfolk

- Todos los días en la línea hay una opción de verdura para los comensales que quieran puedan introducirla poco a poco en su dieta.
- Los días en que el Colegio organiza excursiones, se pone a disposición de los comensales el servicio de Pic-Nic, acorde con la edad.
- Servicio de comidas en edificios independientes acorde con la edad de los comensales
- Ponemos a disposición del colegio nuestra maquinaria de eventos (máquina de palomitas, castañoero, etc.) para jornadas festivas que quiera realizar.
- Ofrecemos servicio de desayunos y meriendas para los alumnos que lo soliciten.
- Para profesores hay un buffet de ensalada, una verdura, una alternativa al segundo plato y café o infusiones en su comedor.

Nuestras instalaciones

- Contamos con una cocina central de más de 500m² con capacidad para 5000 comidas. Ante cualquier emergencia en la cocina del centro servirá como apoyo.
- Dotada de la última tecnología con hornos, sartenes iVario Pro (basculantes inteligentes) abatidores y envasadoras de última generación
- Están a disposición de nuestros clientes para organizar visitas o para cualquier uso que precisen



**Muchas
gracias**



COLEGIO
norfolk



+34-91-392-35-59



info@alegra.com.es



www.alegra.com.es



Calle Tormes,6; 28840-Mejorada del Campo Madrid