



HERMANOS ALOY, S.L.

Ramón y Cajal, 21
46117 Bétera (Valencia)
Telf: 96 160 13 36
Fax: 96 160 23 79
Móvil: 686 98 99 35
e-mail: salonazhor@hotmail.com

Valencia, 24 de septiembre de 2018

Hola a todas/os

Os damos la bienvenida a este nuevo curso escolar en el que desde la empresa Hermanos Aloy S.L. nos hemos propuesto **mejorar la calidad nutricional de nuestros menús.**

Una de las razones es la elevada tasa de obesidad infantil que registra nuestro país desde hace ya varios años. Está comprobado que la prevención es la mejor arma que tenemos para reducir la obesidad, y una de las maneras es proporcionar educación alimentaria en el comedor escolar y una alimentación coherente con una dieta equilibrada utilizando el patrón de dieta mediterránea.

Otra de las razones es el cambio en algunas legislaciones que fomentan la compra de alimentos de temporada de proximidad y ecológicos (DECRETO 84/2018 15 de junio del Consell de fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros de la GV)

El entorno de nuestros/as hijos/as está lleno de productos poco adecuados y nada saludables: galletas y bollería muy rica en azúcares y grasas de mala calidad, caramelos y chucherías, snacks salados y dulces, bebidas azucaradas como zumos, refrescos tipo cola, batidos, bebidas energéticas...

Desde el comedor escolar, hemos adquirido el compromiso con la salud de vuestros/as hijos/as, de fomentar una alimentación equilibrada y adecuada a su edad, que les ayude a aprender a comer de forma saludable desde edades bien tempranas. De esta manera disminuimos la probabilidad de que tengan problemas de salud asociados a una mala alimentación en el futuro.

El comedor escolar es el lugar ideal para que les eduquemos en alimentación, al igual que en el centro educativo se les enseñan diferentes materias y se les educa.

Por todo esto, este curso empezamos a realizar una serie de cambios todos ellos dirigidos a mejorar la calidad nutricional de nuestros menús escolares.

Los cambios más importantes serán:

- Aumentar el producto fresco, de proximidad y de temporada.
- Introducir alimentos ecológicos.
- Reducir al principio y eliminar más adelante, los lácteos azucarados y sustituirlos por yogur natural.
- Reducir paulatinamente las frituras industriales como varitas y surfers de merluza, nuggets de pollo, san jacobos, etc. y sustituirlos por carnes y pescados con elaboraciones caseras y más saludables.
- Introducir la sal yodada.
- Reducir paulatinamente las carnes procesadas, como fiambres, embutidos, salchichas de Frankfurt, etc.

Nos gustaría contar con vuestro apoyo y comprensión en esta etapa, que sin duda beneficiará la salud de todos los niños y niñas que comen a diario en nuestros comedores escolares.

Estamos a su disposición

Herrmanos Aloy S.L.

Inmaculada Girba Rovira. Dietista-nutricionista nº col. CV00070