

FECHA VISITA COMEDOR SAINT-EXUPÉRY:

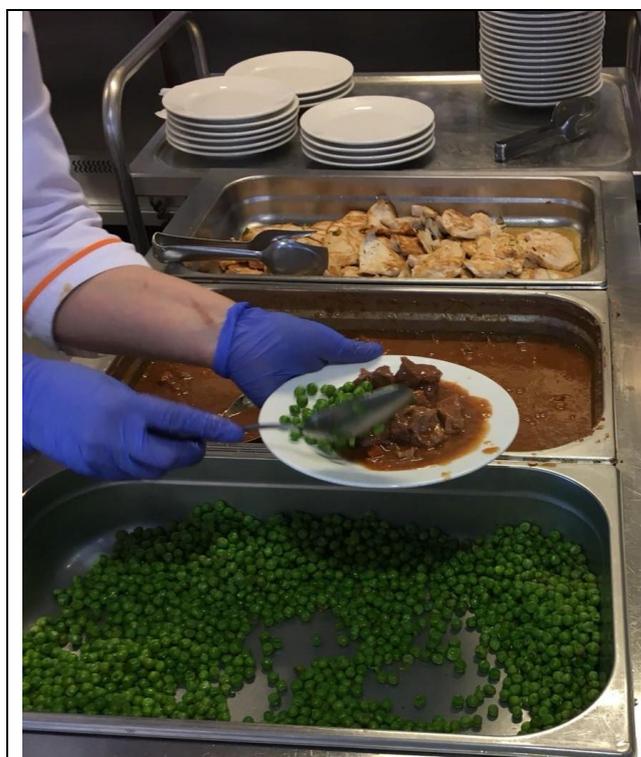
LUNES 9-04-2018

MENU SERVIDO



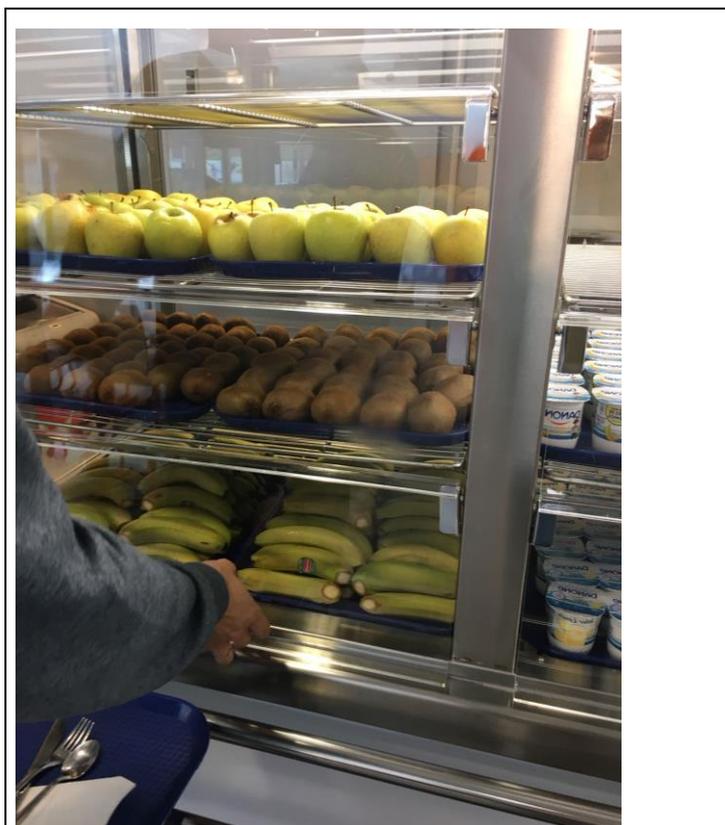
1º PLATO

1ª OPCION: Coliflor cocida aliñada (*MS, GS y CP*)
O gratinada (*CE1 y más grandes*)
2ª OPCION (*collège*): ensalada de garbanzos y tomates
(Ademas para niños de *jardín de infantiles (MS? GS?)*: trozos de pepino en platos centrales dispuestos en la mesa.)



2º PLATO

1ª OPCION: Estofado de ternera
2ª OPCION (*collège*): filete de pollo a la plancha
GUARNICION: guisantes
Pan común, y integral (*primaria y collège*), cortado.



POSTRE

Jardín de infantes y CP: trozos de manzana (cortada en el comedor de Saint-Exupéry).
CE1 y mas grandes: fruta (banana, manzana, kiwi; en la última media hora apareció uva), yogurts (natural con azúcar (no con edulcorante) y sabor a fruta). Queso tipo manchego tierno (Piden que los chicos elijan entre yogurt y queso para que no sean demasiados lácteos.)



BUFFET DE ENSALADAS

Maíz ; pasta aliñada; apio nabo ; lechuga ; pepino.

COMENTARIOS DE LA VISITA**LUNES 9-04-2018**

PRIMER PLATO: 1ª OPCION Coliflor al gratín: rica. Buena temperatura. 2ª OPCION : Ensalada de garbanzos : rica. No hemos probado la coliflor al natural.

SEGUNDO PLATO: 1ª OPCION: El estofado bastante rico, buen sabor y carne tierna. En general los trozos de carne tenían un tamaño adecuado para los más chiquitos (sin necesidad de cortar en el plato).

2ª OPCION: La pechuga de pollo muy buena, nada seca (Esta vez, la han hecho en el momento, en el comedor de Saint-Ex., y no horas antes). GUARNICION: guisantes ricos.

BUFET DE ENSALADAS: El apio del buffet un poco blando. El resto bien.

POSTRE: La manzana y la uva ricas. La banana no estaba rica: demasiado verde, difícil de pelar.

Un poco más de variedad vendría bien: postrecitos caseros tipo flan, natilla; macedonia... Serunion lo tiene presente... Veremos si se puede hacer.

PAN: Bien.

COMENTARIO GENERAL Y PROPOSICIÓN: Comida rica y equilibrada, buena cantidad ; poca espera para coger los platos; ruido razonable* ; sala, mesas y cubiertos limpios.

* Tomar en cuenta que los lunes, los grupos están mejor distribuidos que otros días: hay menos clases comiendo al mismo tiempo; además esta semana faltan 2 clases que están de viaje.

Personal suficiente. Para PS había tres personas en total: dos que tenían a su cargo dos mesas de niños cada una (siempre los mismos, lo que le permite conocer mejor que niño es más o menos autónomo y como come) y una tercera de apoyo en el servicio.

Rafael Ojeda, el representante de Serunion, es nuestro interlocutor, y va a estar presente en cada visita de la comisión restauración APA. Rafael manifiesta la buena predisposición de la empresa; cuenta que se van a cambiar los letreros y la cinta de recogida de bandejas, que los chicos que tienen alergia van a usar bandeja de otro color para evitar errores. Se está estudiando cambiar la vitrina de postres y comprar un microondas para que lo utilicen los alumnos. Veremos si se materializan estos cambios.

Este día también estaba presente en la cocina el segundo responsable de la cocina de Conde de Orgaz. Lo interesante es que el personal del comedor de Saint-Ex va a ir a Conde para formarse, ver nuevamente los protocolos para que la calidad del servicio en ambos sitios sea similar.

El representante de Serunion destaca que los menús son equilibrados del punto de vista nutricional (con la ayuda de un nutricionista). Por otra parte, considera que su empresa también tiene un rol educativo, introduciendo de a poco nuevos sabores y texturas a medida que los niños crezcan y tratando de que la presentación de los platos sea apetitosa. Aun así, hoy muy pocos niños probaron ciertas comidas. Podríamos pedir más ayuda de parte del personal para alentar a los chicos a probar, aunque se pueda discutir de si le incumbe tal rol. (Este día lo ha hecho una ayudante con un alumno, pero era algo muy puntual; parece que el personal no daría abasto para esto.)

VALORACIÓN DE LOS ALUMNOS

En general: Muy pocos chicos han probado y menos aún han comido la coliflor (1 de 5 o 1 de 10 según la edad; los más pequeños la comieron un poco mejor). Solían decir que no era rica. Han comido bien el estofado.

INFANTIL: Varios han repetido el estofado. Algunos ni han probado los guisantes; la mayor parte dejaba casi todo. El platito central de pepino cumplía con su propósito (hacer descubrir sabor/textura): algunos picaban un pedazo cada tanto.

PRIMARIA: Muy pocos comieron los guisantes.

SECUNDARIA: Comieron bastante bien el filete.

Del buffet, casi nadie se ha servido lechuga, pepino o apio nabo. Muchos han comido pasta del buffet para acompañar el guiso, ya que no comían los guisantes. Consumo razonable de pan (casi ningún chico escoge el integral).