Bel Foodservice apoya a las colectividades con sus libros trimestrales de menús para colegios

Miércoles, 16 de noviembre 2016

Como complemento a la *Guía para Dietistas y Nutricionistas en el Sector Educativo*, Bel Foodservice pone tiene a disposición de los profesionales de la restauración colectiva y de la nutrición los *'Libros trimestrales de menús para educación'*. Estos libros han sido elaborados para responder a las necesidades del sector teniendo en cuenta:

- Las necesidades nutricionales específicas de los escolares.
- La limitación de las cocinas de colectividades en cuanto a medios, tiempo, control de riesgos y procesos.
- Los costes por menú que se demandan en el sector.
- La preocupación por la reducción del desperdicio alimentario.
- La utilización de materias primas de calidad y confianza, que cumplan los requerimientos y restricciones más exigentes.

Los libros se componen de ejemplos prácticos de menús equilibrados para colegios acompañados de la información técnica relevante relacionada con el diseño de dichos menús. Para cada uno de los meses se incluye:

– Menú mensual de comidas. Planificado desde la perspectiva de un plan alimentario equilibrado, en el que se incluyen una relación de recetas adecuadas para los escolares. La valoración nutricional de los menús está basada en los parámetros nutricionales asignados a cada denominación de plato, teniendo en cuenta los ingredientes que han de componer la receta y la ración apropiada para los niños que se encuentran en la etapa escolar.

– Plan alimentario. Programa mensual en el que se recoge la distribución de los grupos de alimentos principales que componen los platos elegidos para el menú.

– Recetas. Para los platos elaborados con productos del Grupo Bel se añaden las fichas técnicas con el detalle de los ingredientes que incluye el plato y el gramaje específico para una y cincuenta raciones para niños mayores de 10 años. También se recogen los pasos para la elaboración de la receta, así como una breve explicación de algunas de las cualidades nutricionales que aporta el plato por los ingredientes que lo componen y gracias a la inclusión de productos de alta calidad como los quesos del Grupo Bel.

– Propuesta de meriendas. Se presentan como una única semana en la que se incluye un lácteo acompañado de galletas, tostadas, bollería y zumo de frutas, grupos de alimentos que deben encontrarse diariamente en la dieta de los escolares.

– Propuesta de cenas. Con idea de aportar a los padres más información de cómo planificar las cenas en casa de una manera saludable, se propone un calendario con propuestas de los grupos de alimentos que habría que cubrir en la cena teniendo en cuenta los cubiertos en la comida.

Los libros han sido diseñados teniendo en cuenta las legislaciones vigentes y respaldados por una detallada bibliografía que se incluye como anexo en el libro.

Para recibir más información sobre los libros de menús puede contactar con el Grupo Bel Foodservice a través de www.belfoodservice.es.