



Menús 'con estrella' para poner en valor la gastronomía gallega en las escuelas

01-12-2015

Los cocineros con estrella Michelin Beatriz Sotelo y Xoán Crujeiras han elaborado un menú servido a 8.000 escolares en los colegios gestionados por Serunió en Galicia. El objetivo es poner en valor la gastronomía gallega como pilar fundamental de la dieta en las escuelas de la región.

Los cocineros **Beatriz Sotelo** y **Xoán Crujeiras**, poseedores de una estrella Michelin en su restaurante 'A Estación' y que forman parte del prestigioso Grupo Nove en el que están integrados los más destacados cocineros gallegos, han sido los encargados de elaborar el menú 'con estrella' que se sirvió la semana pasada en los comedores de los colegios gestionados por Serunió en Galicia. De este modo 8.000 niños y niñas en Vigo, Pontevedra y Coruña han podido degustar este menú especial recibiendo, algunas de las escuelas la visita de los dos conocidos chefs.

Los dos cocineros han trabajado con los equipos de cocina de Serunió en las recetas y la presentación de distintos platos que componen los menús escolares de la compañía para el presente curso. En concreto, el que se ha servido esta semana ha incluido *Crema de xudías verdes con allada galega* de primero y *Lombo de porco breseado en salsa de laranxa e castañas* con patatas panaderas de guarnición, como segundo.

El objetivo es poner en valor la gastronomía gallega como uno de los pilares fundamentales de la dieta en los comedores escolares de Galicia y mejorar los hábitos alimenticios de los estudiantes, así como acercar la alta cocina, los valores de los productos gallegos y la tradición gastronómica de la región a los más pequeños.

Con este proyecto, Serunió refuerza sus dos principales líneas de trabajo en sus comedores escolares: educar en hábitos alimenticios saludables y ofrecer a sus comensales una alimentación sana y equilibrada basada en los productos locales y en los valores de la gastronomía gallega.

Serunió está presente en las cuatro provincias gallegas con un equipo compuesto por más de 800 colaboradores directos y trabaja con una amplia red de proveedores gallegos. Desde hace más de 20 años, presta servicios de restauración a más de 10.000

usuarios cada día en Galicia en sectores como la enseñanza, las empresas, la sanidad, la tercera edad y centros de educación especial.

Artículo relacionado:

['Bea Sotelo y Xoán Crujeiras colaborarán con Seruniión el próximo curso escolar'.](#)