



CEIP DA RABADEIRA

Curso 2023/24

NUESTRO COMPROMISO

En Jardanay apostamos por una comida fresca, sabrosa y de calidad, elaborada con mucho cariño. Nos basamos en recetas tradicionales trabajadas con mimo por nuestro personal para lograr una cocina casera, natural y variada. Son los pequeños detalles, como realizar caldos base con productos frescos o huir de cualquier alimento precocinado, lo que consigue dar el característico sabor casero de nuestros platos.

Los menús son variados y estacionales, apostando por los proveedores locales. Para realizarlos, coordinamos a varios departamentos -Cocina, Calidad y Nutrición-, sin olvidarnos de las necesidades de las personas alérgicas o intolerantes. Los platos se preparan cada mañana en nuestra cocina central y, a mediodía, ya están en la mesa, calientes y sin haber perdido ninguna propiedad organoléptica (olor, sabor, textura) ni nutricional. Lo conseguimos juntando nuestros más de 20 años de experiencia con unas estrictas normas de seguridad tanto en la elaboración como en el transporte y el servicio, en un proceso avalado con la **norma ISO 22000** de seguridad alimentaria.

Para cualquier información adicional sobre nuestro trabajo y valores, ¡llámanos o visita nuestra web!

MÁS INFORMACIÓN Y CONTACTO

OFICINAS JARDANAY: Menéndez Pelayo 12, 1ª Izda · A Coruña · Tel. 981 12 66 27
(Horario: de 8:00h. a 18:00h) · comedor@jardanay.es | www.jardanay.es

GUÍA INFORMATIVA PARA MADRES Y PADRES DE ALUMNOS/AS

JARDANAY

COCINA CON
SABOR HECHA
CON ♥

ALTAS, BAJAS Y MODIFICACIONES – PLAZOS Y OPERATIVA

PLAZOS

- **Inicio de curso:** Las inscripciones de inicio de curso 2023-2024 podrán realizarse desde el día 10 al 30 de agosto, ambos incluidos, a través de la plataforma online.

- **Durante el resto del curso:** nuevas altas, bajas o modificaciones sobre el alta inicial se podrán realizar en la web hasta el día 26 del mes en curso y se harán efectivas únicamente a partir del día 1 del mes siguiente.

- No tendrán efecto las comunicadas fuera de plazo ni con defectos de forma.

OPERATIVA

Recordamos que es obligatorio ser socio/a de la ANPA para hacer uso de todos los servicios.

Los formularios se cumplimentarán exclusivamente a través de nuestra página web (*apartado área clientes y centro escolar*). No se podrán realizar altas, bajas o modificaciones por teléfono ni por correo electrónico. Las claves para acceder al área privada del centro son:

- **Usuario:** rabadeira
- **Contraseña:** comedores2023

Una vez dentro de la zona privada, los diferentes formularios aparecerán en la parte izquierda de la pantalla. En el caso de solicitar plaza para más de un niño/a, se deberá rellenar y enviar un formulario por cada uno de ellos de cada vez.

Si el formulario está correctamente registrado, se recibirá una copia de la solicitud al correo electrónico. A menos que haya algún problema de espacio en el comedor, en principio no es necesario recibir ningún mail de confirmación para otorgar plazas, hacer bajas o modificaciones.

DIETAS Y ALERGIAS ALIMENTARIAS

• **Alergias o intolerancias alimentarias** (ej. intolerancia a la lactosa): es **imprescindible** rellenar el formulario web para solicitar una dieta adaptada. El mismo formulario sirve para altas, bajas o modificaciones en la alergia/intolerancia. Se enviará un mail de confirmación autorizando la incorporación. No se admitirán solicitudes por cualquier otro medio (mail, teléfono, centro, etc).

FORMA DE PAGO

- Siempre mediante **domiciliación bancaria**, el día 15 de cada mes.
- Los alumnos/as esporádicos/as de haberlos, pagarán “in situ” a través del sistema de vales.
- La ausencia y no uso del servicio de comedor no exime del pago de la cuota.

¿CUÁNTO CUESTAN LOS SERVICIOS?

Curso 2023-2024- madrugadores

Modalidad	Socios ANPA		No socios	
	Con desayuno	Sin desayuno	Con desayuno	Sin desayuno
Fijo mes	47.00	35.00	52.00	40.00
Esporádico	4.50	3.50	4.50	3.50