

Ausolan.

Nuestra iconografía



Jornada
gastronómica



Integral



Pan
integral



Plato
nuevo



Bienestar
animal



Pesca
sostenible



Ecológico



Kilometro0



Elaboración
casera



Menú
sostenible



Aceite
de oliva



100%
vegetal

Nuestros menús son Seguros, Sanos, Saludables, Sostenibles y... Sabrosos

Nuestros menús van dirigidos a fomentar una dieta equilibrada, introduciendo al máximo productos de temporada, proximidad y alimentos libres de productos químicos. Priorizamos las elaboraciones caseras y tradicionales y formas de cocinado sencillas, variadas y atendiendo a las costumbres culinarias de la zona. Un menú basado en las directrices y recomendaciones nutricionales de la estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (NAOS).

Llevamos a cabo un cuidadoso y exigente proceso de homologación de nuestras materias primas. Además, contamos con proveedores de Km0 que nos suministran gran variedad de productos tales como huevos, lácteos, cárnicos, aves... fruteros y panaderos locales, entre otros.

Los datos ofrecidos a través de la valoración nutricional son orientativos y el rango de edad de las mismas están indicadas en el pie de menú. Las necesidades nutricionales de cada individuo pueden ser superiores o inferiores basadas en su sexo, edad, nivel de actividad física y otros factores.