

Liceo Sorolla

Learning



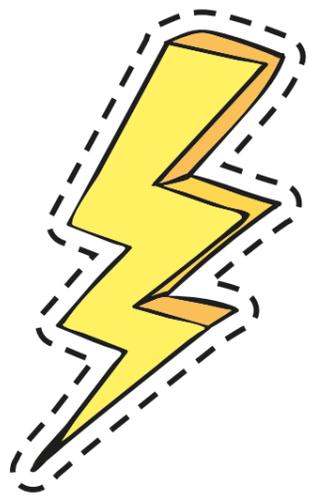
School



**LA MEJOR RECETA,
LA PASIÓN**

Un sinfín de **gastroperipecias**

Os invitamos este viernes 11 de octubre
a las 17h a **UNA DEGUSTACIÓN** de nuestras
MEJORES RECETAS



COMPARTIMOS CON VOSOTROS UNA NUEVA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA A TRAVÉS DE LOS 5 SENTIDOS

Convertiremos el comedor en una
auténtica **AULA EDUCATIVA** fomentando una
alimentación **RICA, SANA Y SOSTENIBLE**

DESCUBRE LOS 3 INGREDIENTES DE NUESTRA RECETA



UNA NUEVA
PROPUESTA
GASTRONÓMICA



AULA
COMEDOR



COCINA
DE AUTOP





UNA NUEVA PROPUESTA GASTRONÓMICA

Basándonos en la Dieta Mediterránea, elaboraremos menús caseros y equilibrados con ingredientes de primera calidad.

Educaremos el paladar y la curiosidad de los niños a través de nuevos productos y tendencias gastronómicas.



**D
I
N
E
S**

100% ACEITE DE OLIVA

PESCADO PREMIUM

PRODUCTO ECOLÓGICO

PRODUCTOS FRESCOS Y DE TEMPORADA

PRODUCTOS INTEGRALES

RECETAS INTERNACIONALES

PRODUCTO DE PROXIMIDAD

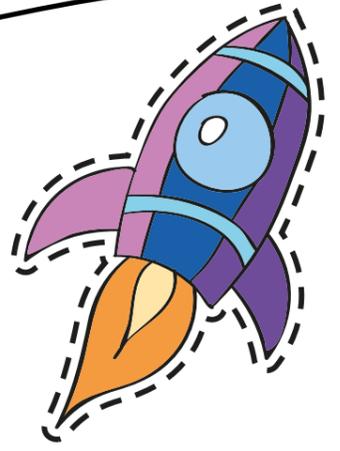
ESPECIAS

SUPERALIMENTOS

NUEVOS CEREALES

BAKERY (VARIEDAD DE PANES)





UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA QUE EVOLUCIONA CON ELLOS



BUFFET DE ENSALADAS

PREPARA LA QUE
MÁS TE GUSTE



PLATO HARVARD

PLATO ÚNICO
NUTRICIONALMENTE
EQUILIBRADO



HYDRATION STATION

REFRESCANTES AGUAS
SABORIZADAS



AULA COMEDOR



**JORNADAS
GASTRONÓMICAS**

Mensualmente disfrutaremos de jornadas nutricionales que nos enseñan de una forma divertida y educativa nuevos ingredientes, nuevos sabores y culturas.

MARKET

Trasladamos los alimentos de la cocina al aula comedor. Una explosión de color dónde podemos tocar, oler y aprender de lo que comemos.

**COMEDOR
SOSTENIBLE**

Aprendemos el vínculo entre la comida y el entorno, y como con pequeñas acciones conseguimos mejorar el futuro de nuestro planeta.

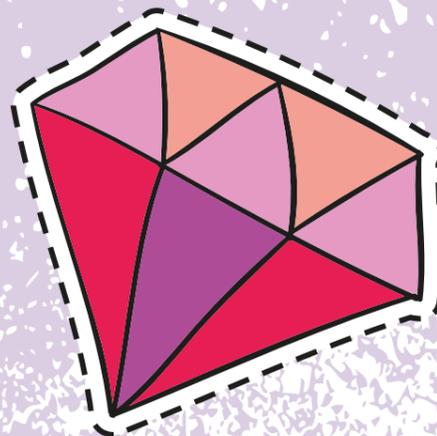
**AUTONOMÍA
DEL ALUMNO**

Una aula comedor participativa centrada en las personas. Asumiremos responsabilidades que nos ayudarán a adquirir buenos hábitos y una mayor autonomía.



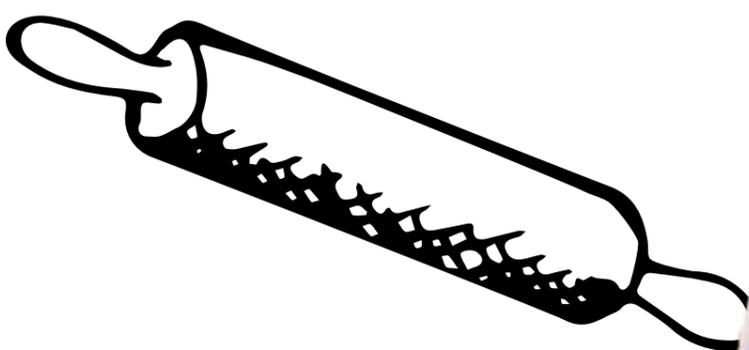
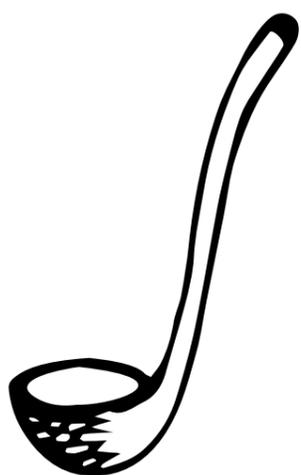


COCINA DE AUTOR



Os presentamos a José Pablo Mingo, nuestro Chef con más de 20 años en el colegio, quien junto con la incorporación de Juan Manuel Meira, liderarán la nueva **Experiencia Gastronómica Liceo Sorolla.**

Juan Manuel cuenta con más de 10 años de experiencia en restaurantes internacionales y ha trabajado con varios chefs con Estrellas Michelin.





PENSAMOS EN LA COMUNIDAD

Hemos diseñado actividades para que participe toda la familia (padres, abuelos y alumnos).

!PORQUE JUNTOS ES MÁS DIVERTIDO!



JORNADAS DE PUERTAS ABIERTAS

JORNADAS SHOWCOOKING

TALLERES INTERACTIVOS

CHARLAS FORMATIVAS



Liceo Sorolla

Learning



School