



Alimentación sana y variada



¡BIENVENIDO!



Restauración Q&S ofrece un servicio integral de suministro diario de comidas dirigido especialmente a colectividades.

Entre ellos colegios, donde adaptamos los menús a las necesidades de los niños. Facilitamos a las familias de nuestros alumnos un servicio de comidas complementario a la función formativa y de enseñanza de nuestro colegio, en el que se pretende inculcar unas normas educativas relacionadas con la adquisición de hábitos y comportamientos sociales adecuados ante la mesa y una disciplina que posibilite una formación adecuada en el ámbito alimentario.



QUIENES SOMOS

Restauración Q & S, S.L es una empresa especializada en el sector hostelero con más de dos décadas de experiencia. Nuestro objetivo principal es cuidar la alimentación de nuestros clientes, siempre adaptándonos a sus necesidades, ofreciendo una atención personalizada y cercana.

El colegio oferta un servicio de comedor de **lunes a viernes**, con turnos adaptados a los horarios escolares y con menús específicos para alergias e intolerancias.



EN Q&S LLEVAMOS UN CONTROL Y SUPERVISIÓN EN TODAS LAS FASES DEL PROCESO:

- Compra de materias primas a productores de cercanía.
- Llegada de las mercaderías a nuestra empresa (control de calidad, supervisión, embalajes, caducidad y temperatura).
- Procesado y elaboración en nuestras instalaciones.
- Envasado de nuestros platos a 65 grados centígrados.
- Transporte al lugar de destino.



PROCESO DE CALIDAD

Proceso de calidad Servicio de Catering. Los menús están elaborados de forma artesanal y casera, bajo la supervisión de nuestro Departamento de Nutrición y Calidad.

SERVICIO DE CATERING

Suministro de comida elaborada y envasada en recipientes isotérmicos desde nuestras instalaciones centrales y transportadas en vehículos debidamente acondicionados hasta los centros de trabajo de los clientes.

Q&S

Quality & Service



ADAPTAMOS SU MENÚ

Adaptamos el menú a cualquier alergia o intolerancia.
Y tenemos en cuenta tanto el valor de macronutrientes como el de micronutrientes, para que los niños/as tengan la alimentación equilibrada que necesitan.



Nuestros menús

01

Todos los menús se realizan siguiendo las pautas de la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía.

02

El equipo de nutricionistas validamos cada mes los menús para asegurar un correcto equilibrio nutricional.

03

Calculamos de forma detallada los nutrientes necesarios para los niños destacando: Kcal, lípidos, hidratos de carbono y proteínas

04

Adaptamos el menú a cualquier intolerancia, alergia o patología creando derivaciones de menús personalizadas para las personas que lo precisen.

05

Adaptamos los menús mensualmente.

06

Adaptamos los menús a la religión de los usuarios.

Nuestros menús

07

Potenciamos la dieta Mediterránea como ejemplo de dieta saludable, utilizando exclusivamente el aceite de oliva virgen para cocinar siendo el menú libre de grasas no saludables.

08

Somos la empresa con más variedad e innovación de acompañamientos para los segundos platos.

09

Línea de atención dietética y dietoterapéutica

10

Gramajes y cantidades perfectamente estudiadas para los menús según la normativa vigente marcada por la junta de Andalucía y la Consejería de Salud.

11

Potenciamos el consumo de fruta y verdura fresca cada semana.

GRACIAS

