

HÉCTOR FUENTES

# Referente en la provincia de Alicante

► **COES** no solo ofrece menús saludables y basados en la dieta mediterránea para los escolares, toda su experiencia y calidad la traslada y ofrece también a los comedores de empresas

## REDACCIÓN

■ Porque todos debemos seguir una alimentación saludable, manteniendo esos hábitos tradicionales que nos inculcaron nuestros padres de comida casera, dieta mediterránea, platos de toda la vida, y que en tan altas cotas positivas nos ha situado en todo el mundo gastronómico.

Porque, más allá de los reconocidos beneficios para la salud general y el buen desarrollo de cuerpo y mente, además hay que sumar que, para las empresas, mejora la productividad y reduce el absentismo.

Por ello, toda empresa que se implique en promocionar y fomentar entre sus trabajadores una buena alimentación, así como un espacio para disfrutar de la comida, ayudará a crear un clima más saludable en la empresa, así como a volver a educar nuestro paladar con recetas caseras, tradicionales y con ingredientes de nuestra dieta mediterránea, fomentando así la comida saludable en la dieta diaria de sus trabajadores.

COES ofrece a las empresas y sus trabajadores una oferta de comida de mediodía sana, equilibrada, variada, mediterránea y todo bajo los estándares de calidad y seguridad alimentaria que la firma tiene certificada por la ISO22000 y con un coste de implantación reducido para las empresas.

Un servicio basado en un con-



ISABEL RAMÓN

Coes cuenta con eficientes instalaciones y cualificados profesionales.

cepto adaptado a las necesidades del cliente (individualizado para cada comensal), que recibe en su trabajo un menú compuesto por un primer plato, un segundo plato con guarnición, postre y pan.

Se trata de volver a alimentarnos con la comida de casa, la de toda la vida. Platos sanos, nutritivos, saludables, caseros, preparados con ingredientes de calidad y cocinados con esmero.

Y no sólo nos quedamos en ofrecerles platos caseros en su menú diaria, los expertos en nutrición de coes, organizan también, charlas en las empresas, donde los trabajadores pueden conocer los

beneficios que aporta unos hábitos saludables, donde se les propone un calendario para cenas y desayunos, que complementan la comida del mediodía y pautas a seguir para completar la dieta con el ejercicio físico diario, un conjunto de hábitos para aplicar en su vida diaria.

## MÁS INFORMACIÓN

### COES Comedores Escolares

C/ Dr. Isidoro de Sevilla, 72

03009 Alicante

☎ 965 104 534

🌐 [www.comedoresescolares.com](http://www.comedoresescolares.com)

## Menús sanos e individualizados

► Coes ofrece un servicio adaptado a las necesidades del cliente, individualizado, que recibe en su trabajo un menú compuesto por primer plato, segundo plato con guarnición, postre y pan.

Una oferta que se presenta en tres opciones diarias: menú general destinado a todo trabajador que en su dieta opte por comer carnes, pescados, legumbres...; menú vegetariano, ovo lácteo sin carne ni pescado; y menú sin gluten (celíaco).

Entre las múltiples propuestas: unas judías a la castellana, seguidas de un bacalao a la andaluza con tomate provenzal

y una pieza de fruta de temporada. O unas judías huertanas y rollito de verduras con tomate a la provenzal como opción vegetariana.

Crema de calabacín natural con picatostes, sopa de cebolla, fideua, arroz con magro y verduras, cocido madrileño, filete de merluza a la romana con coliflor, pollo al ajillo con caracolas a las finas hierbas... y así hasta más de 40 recetas que se distribuyen mensualmente de lunes a viernes. Propuestas caseras elaboradas por nuestros cocineros de forma tradicional.

Y todo esto por el módico precio de ... Contacte con nosotros y le informaremos.

