



BRITISH SCHOOL



FOOD SERVICE / SERVICIO GASTRONÓMICO

Our recipe to transform the school dining hall into an exciting gastronomic experience and learning environment

Nuestra receta para convertir el comedor escolar en una auténtica experiencia gastronómica y educativa



British School Alzira/Gandia/Xàtiva





Our recipe to transform the school dining hall in to an exciting learning environment.

Our own gastronomic proposal based on a new concept of school dinners that transforms the school dining hall into an exciting new learning environment that promotes a rich, healthy and sustainable diet.

At British School Alzira, Xàtiva & Gandia, education goes beyond the classroom.

Nuestra receta para convertir el comedor en una auténtica aula educativa.

Una propuesta gastronómica propia que está basada en un nuevo concepto de comedor escolar, convertido en una auténtica aula educativa que fomenta una alimentación rica, sana y sostenible.

Porque en los British School de Alzira, Xàtiva y Gandia la educación se extiende más allá del aula.

OUR PHILOSOPHY

Homemade, balanced menus based on the Mediterranean Diet with top quality ingredients. We educate our students' taste and feed their curiosity with new products and food trends.

NUESTRA FILOSOFÍA

Basándonos en la Dieta Mediterránea, elaboramos 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.





Rich, tasty and healthy meals

Comer rico, sabroso y saludable



100% Olive Oil

We use 100% olive oil both in raw form (salad and vegetable dressings) and for cooking, whether the food is grilled or stewed.

100% Aceite de Oliva

Tanto en crudo (aliño de ensaladas y verduras) como para cocinar, a la plancha o en guisos.



Premium Fish

Cod, tuna, salmon, hake, dogfish, sea bass, squid, swordfish. A balanced variety of oily fish and whitefish.

Pescado Premium

Bacalao, atún, salmón, merluza, cazón, mero, calamar y abadejo. Equilibrio pescado blanco/ azul.



Organic products

Organic pulses and pasta are served twice a week..

Producto ecológico

Dos veces a la semana la legumbre y la pasta será ecológica.



Organic Yoghurt

More nutritious and sustainable. Once a week.

Yogurt ECO

Más rico y más sostenible. Una vez a la semana.



Bread selection

A selection of bread is made at the school: white, whole grain, brown, gluten-free...

Variedad de pan

Pan variado elaborado en el centro: a elegir entre pan blanco, cereales, integral, sin gluten...

Plant-based foods

Our students are encouraged to eat plant-based foods such as pulses, fresh fruit, nuts and vegetables.

Origen vegetal

Potenciamos el consumo de alimentos de origen vegetal como las legumbres, fruta fresca, frutos secos, verduras y hortalizas.



Fresh seasonal produce

Children learn about responsible consumption and the pleasure of enjoying foods when they are at their best.

Productos Frescos y de temporada

Divulgamos entre los niños el consumo responsable y el placer de consumir los alimentos en su momento óptimo de consumo.



Appropriate use of salt

Enhancing our use of local herbs and spices helps us to increase the nutritional benefits of our food without losing its flavour.

Uso racional de la sal

Potenciando el uso de las especias propias de nuestra cultura gastronómica, ganamos en salud sin perder en sabor.



Meat

We limit our use of red meat, processed meat and its derivatives.

Carne

Reducimos el consumo de carne roja y derivados cárnicos procesados.



Added benefits...

We reduce the amount of pre-cooked, fried and battered foods, as well as foods that have a high content in refined sugar and fat.

Además...

Reducimos la presencia de platos precocinados, fritos y rebozados. Los alimentos con alto contenido en azúcares refinados y grasas.



Gastronomic days

Jornadas gastronómicas

Gastronomic days are held every month at our schools to develop a deeper understanding of specific foods and provide opportunities to discover new flavours and enjoy learning. The student not only discovers new flavors, textures, but learns about new ingredients and new ways to cook.

Through these journeys (vegetables, Greek, vegan, cereals, mexicans, organic...) new ingredients and executions arrive to our kitchens to stay.

Cada mes celebramos en nuestros centros Jornadas Gastronómicas para dar a conocer en profundidad un grupo determinado de alimentos. Una forma de descubrir nuevos sabores y aprender disfrutando. El alumno no sólo descubre nuevos sabores, texturas, sino que conoce nuevos ingredientes y aprende nuevas formas de cocinar.

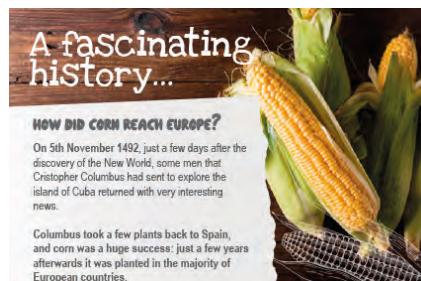
A través de estas jornadas gastronómicas (de los vegetales, griega, vegana, de cereales, mejicanas, ecológica...) nuevos ingredientes y sabores llegan a nuestras cocinas para quedarse.



3rd EDITION AN ENERGY-PACKED MEAL

Our third edition is about an essential part of our daily diet: cereal, the best and most efficient source of energy for our bodies. Regular and generous portions of cereal are essential for keeping our children's minds bright and awake. We'll show you different ways to eat cereals with our Nutrifips.

Let's learn about CEREALS!

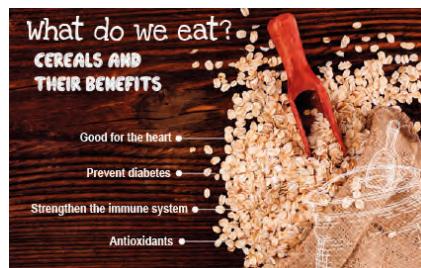


A fascinating history...

HOW DID CORN REACH EUROPE?

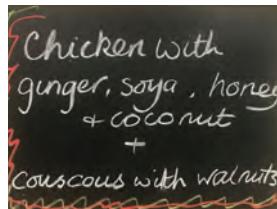
On 5th November 1492, just a few days after the discovery of the New World, some men that Christopher Columbus had sent to explore the island of Cuba returned with very interesting news.

Columbus took a few plants back to Spain, and corn was a huge success: just a few years afterwards it was planted in the majority of European countries.



What do we eat? CEREALS AND THEIR BENEFITS

- Good for the heart •
- Prevent diabetes •
- Strengthen the immune system •
- Antioxidants •



PREMIUM SERVICES

Menus designed on a monthly basis, gastronomic innovation, research of culinary techniques, the school dining hall as a learning environment.... All our services revolve around our educational community and students, who are always at the core of our gastronomic proposals.

SERVICIO PREMIUM

Diseño de menús mensuales, innovación gastronómica, investigación de técnicas culinarias, el comedor escolar como aula educativa... Todos nuestros servicios giran alrededor de un único objetivo: situar al estudiante y a la comunidad educativa en el centro de nuestra propuesta gastronómica.





Our proposal

Nuestra Propuesta



MONTHLY MENUS

Our menus are designed on a monthly basis, offering new creative recipes, textures and flavours along with original presentations.

DISEÑO MENÚS MENSUALES

Diseñamos mensualmente los menús para ofrecer nuevas recetas creativas, nuevas texturas, sabores, y originales presentaciones.



GASTRONOMIC INNOVATION

We research cooking techniques that help to preserve the flavour and freshness of our products while keeping them low-fat.

INNOVACIÓN GASTRONÓMICA

Investigación de técnicas culinarias: destinadas a mantener sabor y frescura del producto con un bajo contenido en grasas.



LEARNING TO EAT TASTY, HEALTHY AND NUTRITIONAL MEALS

That is our main goal, and that is why we offer the best client-oriented dining services at our schools.

APRENDER A COMER RICO, SABROSO Y SALUDABLE.

Este es nuestro objetivo y para ello ofrecemos en nuestros colegios la mejor opción en servicios de restauración, personalizada y orientada a sus valores.

THE COMMUNITY

We are always in touch with our educational community and surroundings, proposing activities that encourage participation and learning in a family setting.

CON LA COMUNIDAD

Trabajamos en constante comunicación con la comunidad educativa y el entorno: proponiendo actividades que favorezcan la participación y formación de las familias.



FUTURE TALENTS

Our schools are lively, educational spaces that allow each of our pupils to enjoy daily learning and experiences that show that nothing is out of their reach.



TALENTOS PARA EL FUTURO

Nuestros Colegios son espacios de educación y vida, donde cada alumno siente como, gracias a lo que día a día aprende y experimenta, no hay nada que no sea capaz de hacer.



Culinary innovation

Innovación culinaria

Innovative techniques and new ingredients are proof of our commitment to provide our students with the quality they deserve.

La innovación técnica y los nuevos ingredientes avalan nuestro compromiso con la calidad que nuestros alumnos merecen.



PAVEL SOTORNIK

Chef coordinador de las cocinas de los 3 Centros escolares.
Chef coordinator for the kitchens of our 3 Schools.

Czech, living in Spain for over 20 years. After training in Spain, France, England in prestigious restaurants and hotels (worked in Casa Alfonso - 1 Michelin Star-, with Cristian Loches en Den Engel.) and after years of hard work he discovered another type of clientele, as well as another way of working and thinking: CHILDREN. Every day he contributes with his work to the growth of our children, participating in their good diet, helping them discover new flavors, smells and textures. Discover with them one of life's greatest pleasures: GOOD FOOD.

Checo, lleva en España más de 20 años. Despues de formarse en España, Francia e Inglaterra en restaurantes y hoteles de prestigio (trabajó en casa Alfonso -1 Estrella Michelin-, con Cristian Loches, en Den Engel..) y despues de años de duro trabajo descubrió otro tipo de clientela, así como otra manera de trabajar y pensar: LOS NIÑOS. Cada día aporta con su trabajo al crecimiento de nuestros peques, participando en su buena alimentación, ayudándoles a descubrir nuevos sabores, olores y texturas. Descubrir con ellos una de las felicidades de la vida: EL BUEN COMER.



New Recipes

Creative new recipes with new textures, flavours and original presentations.



Research

We research culinary techniques designed to preserve the freshness and flavour of products while keeping a low fat content.



Food trends

Our menus are designed with the latest food trends and healthier, more sustainable products.

Nuevas Recetas

Creación de nuevas recetas creativas con nuevas texturas, nuevos sabores, y originales presentaciones.

Investigación

Investigación de técnicas culinarias destinadas a mantener sabor y frescura del producto a la vez que permiten cocinar con un bajo contenido en grasas.

Tendencias gastronómicas

Nuestros menús se diseñan teniendo en cuenta nuevas tendencias gastronómicas y nuevos productos más saludables y sostenibles.

We inculcate the values of the Mediterranean Diet, helping children to develop their taste by feeding their curiosity. We cook with love, top quality ingredients and the latest technology and nutritional information.

Inculcamos los valores de nuestra dieta mediterránea, desarrollamos el paladar y la curiosidad de los niños. Cocinamos con cariño, con los mejores ingredientes y la última tecnología y conocimientos nutricionales.

CHEFS COLLABORATORS

CHEFS COLABORADORES



XANTY ELÍAS

One Star Michelin and winner of the National Hospitality Award in Spain.
Una Estrella Michelin y Premio Nacional de la Hostelería.

FRANCISCO PONCE

Worked in the Hospitals, Businesses and Nursing Home areas. Currently, he is in the School Sector. Be part of the Product Development and Innovation team to implement in School Menus .

Ha trabajado en las áreas de Hospitales, Empresas y Residencias. Actualmente en el Sector escolar. Forma parte del equipo de Desarrollo e Innovación de productos para implementarlos en los Menús escolares



ÁNGEL LEÓN

Five Stars Michelin and three Soles Repsol. Develops the Innovation of the Fish Revolution Project.

Cinco estrellas Michelin y tres Soles Repsol. Desarrolla toda la innovación del Proyecto Fish Revolution



Training kitchen staff

On-site training sessions are held to teach our kitchen staff new techniques for food preparation and presentation.

Formación a cocineros

Realización de cursos in situ para formar a los cocineros en nuevas técnicas de preparación y presentación de platos.



Guidance

Cooperation with the Nutrition Department to design menus, suggest new recipes and make innovative combinations.

Asesoramiento

Colaboración con el Departamento de dietética y nutrición en el diseño de los menús aportando nuevas recetas y composiciones innovadoras.



Discussions and workshops

Live discussions and workshops for children and parents to create recipes, encourage good eating habits and spark the curiosity of young minds...

Charlas y Talleres

Charlas y talleres en vivo orientados a niños y padres para crear recetas, buenos hábitos de alimentación, despertar la curiosidad de los más pequeños...



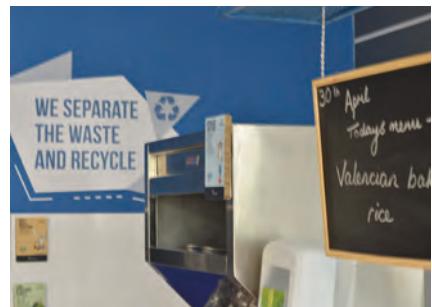
Our Facilities

Nuestras Instalaciones

Our dining hall facilities are an essential part of the school, as they also offer an exciting gastronomical and educational experience. Our centres' facilities are specially designed to optimise all dining hall services.

Para nosotros el espacio dedicado al comedor es esencial, ya que debe ser un auténtico lugar inspirador que invite a disfrutar de la experiencia gastronómica. Nuestros centros cuentan con unas instalaciones expresamente diseñadas para optimizar todos los servicios del comedor.





MEDITERRANEAN DIET

The Mediterranean Diet is a valuable cultural legacy that represents so much more than just healthy nutritional guidelines. It represents a balanced lifestyle that involves recipes, cooking methods, celebrations, customs and traditional products.

DIETA MEDITERRÁNEA

La Dieta Mediterránea es una valiosa herencia cultural que representa mucho más que una simple pauta nutricional, rica y saludable. Es un estilo de vida equilibrado que recoge recetas, formas de cocinar, celebraciones, costumbres y productos típicos.





Food trends

Tendencias gastronómicas

Our menus are designed with the latest food trends and healthier, more sustainable products.

Nuestros menús se diseñan teniendo en cuenta nuevos productos y nuevas tendencias gastronómicas, más saludables y sostenibles.



HEALTHIER MEALS

We endeavour to use raw ingredients as well as steamed, grilled, and baked food. These cooking methods enable us to preserve all the flavour, aromas and nutritional properties of the meals we serve.

ELABORACIONES MÁS SALUDABLES

Potenciamos el uso de alimentos crudos, cocción al vapor, a la plancha, al horno y al papillote. De esta manera conservamos todo el sabor, aromas y propiedades nutritivas del alimento.



NEW CEREALS

New cereals are progressively introduced to our menus: quinoa, cous-cous, spelt and barley.

NUEVOS CEREALES

Se introducen progresivamente nuevos cereales en nuestros menús: quinoa, cuscús, espelta y cebada...



VEGETABLE PROTEIN

We will boost the consumption of foods that contain vegetable protein.

PROTEÍNA VEGETAL

Se potencia el consumo de alimentos que contienen proteína vegetal



PRODUCT TRACEABILITY

We are committed to sustainable, organic products that are preferably grown and produced locally.

ORIGEN DE LOS ALIMENTOS

Apuesta por productos sostenibles, ecológicos y, preferentemente cultivados y elaborados en la zona.

VARIETY OF BREADS

A good menu should always be served with delicious bread, so every day of the week we offer our diners a different type of bread: Baguette, whole wheat bread, multi grain bread, oil bread and sourdough bread.



VARIEDAD DE PANES

Un buen menú debe de ir acompañado de un buen pan, por eso cada día de la semana ofrecemos a nuestros comensales un tipo diferente de pan: Pan blanco, pan integral, pan multicereales, pan de aceite y pan de pueblo.

ORGANIC PRODUCTS

We encourage agroecology and teach the values of sustainability. Our menus include organic products such as lentils, chick peas, courgette and rice to mention a few.



PRODUCTO ECOLÓGICO

Apostamos por la agroecología y la educación en los valores de la sostenibilidad. Introducimos productos ecológicos en nuestros menús: lentejas, garbanzos, calabacín o arroz son algunos ejemplos.

SUPERFOODS

Our menus are designed to include superfoods: raw fruit and veg, cereal sprouts, seeds, sesame, cous-cous, chia, quinoa, seaweed, berries, fruits or roots...



SUPERALIMENTOS

Nuestros menús se diseñan teniendo en cuenta la presencia de superalimentos: alimentos crudos, brotes de cereales, semillas, sésamo, chía, quinoa, cuscus, bayas, frutos o raíces...

HERBS & SPICES

Rich food - Variety. We introduce new flavours by using a wide variety of herbs and spices: cumin, thyme, rosemary, basil, laurel, turmeric, curry, cinnamon, nutmeg, ginger, peppermint, pepper...



ESPECIAS

Riqueza - Variedad. Nuevos sabores a través de las especies: comino, tomillo, romero, albahaca, laurel, cúrcuma, curry, canela, nuez moscada, jengibre, hierbabuena, pimienta...

CHROMOTHERAPY

The more colourful a meal is, the healthier it gets! This new food trend relates colours with nutritional benefits..



CROMOTERAPIA

Cuantos más colores en el plato imás salud! Esta nueva tendencia nutricional relaciona los colores de los alimentos con sus propiedades nutricionales.

Our raw materials

Nuestra materia prima



LOCAL PRODUCE

We are committed to using local produce, as this allows us to benefit from the nutritional goodness and variety of the foods produced in our region.

PRODUCTOS DE PROXIMIDAD

Estamos comprometidos con el producto de Km 0, lo que nos permite aprovechar la riqueza y variedad de los alimentos que nos ofrece nuestra tierra.



ORGANIC PRODUCTS

Organic products are included in our weekly menu programming.

PRODUCTOS ECOLÓGICOS

Tenemos el compromiso de incluir productos ecológicos en la planificación de los menús.



FAIRTRADE PRODUCTS

We care about the impact of our activities and cooperate with Fairtrade associations and non-profit social suppliers.

COMERCIO JUSTO Y SOLIDARIO

Estamos concienciados con el impacto de nuestra actividad, colaboramos con asociaciones de comercio justo y proveedores sociales sin ánimo de lucro.



PURCHASE AT SOURCE

To guarantee the freshness and quality of our products, we buy our groceries directly from farmers.

COMPRA EN ORIGEN

Con el objetivo de ofrecer unos productos frescos de calidad, compramos frutas y verduras directamente al agricultor.



LOCAL SUPPLIERS

We support local economic development and employment as the best way to benefit from the richness and variety of our local produce.

PROVEEDORES LOCALES

Apoyamos el desarrollo económico y el empleo local como la mejor manera de beneficiarse de la riqueza y variedad de los alimentos de nuestra tierra.

What are the benefits?

¿Qué beneficios aporta?



Reduced environmental pollution

Reducción de la contaminación ambiental



Reduced transport and intermediate expenses

Reducción de costes de transporte e intermediarios



Customers know where their food comes from

Los clientes conocen el origen de los alimentos que consumen



Recovered farming land

Recuperación de espacios cultivo





BRITISH SCHOOL ALZIRA

*Ctra. Alzira a Tavernes km. 11
46792 La Barraca
de Aguas Vivas (Valencia)*

bsalzira@colegiosbritanicos.com



BRITISH SCHOOL XÀTIVA

*Rotonda Puente de la Beata
Inés s/n (Ronda Norte)
46800 Xàtiva (Valencia)*

bsxativa@colegiosbritanicos.com



BRITISH SCHOOL GANDIA

*Plaça de la Llum, 6
46701 Gandia
(Valencia)*

bsgandia@colegiosbritanicos.com

902 123 883
colegiosbritanicos.com