

Cena cateringu realizowanego w Chrześcijańskiej Szkole Podstawowej i Zerówce Arka przedstawia się następująco:

zestaw zupa + II danie:

- w wersji standardowej **22 zł**
- w wersji bez mleka oraz jaj **23 zł**
- w wersji wegetariańskiej **23 zł**
- w wersji bez glutenu, mleka oraz jaj **25 zł**

Cena posiłku uwzględnia już bezpieczne opakowania jednorazowe oraz sztucce. Posiłki pakowane w ten sposób, muszą być spożyte od razu po dostawie.

O Werandzie Smaków:

Jesteśmy pierwszą we Wrocławiu firmą cateringową stworzoną wyłącznie dla dzieci w przedszkolach i żłobkach. Funkcjonujemy od 2012 roku, na dzień dzisiejszy obsługujemy ponad 60 placówek żłobkowych, przedszkolnych, szkolnych i żywimy codziennie około 2000 dzieci. Posiadamy również doświadczenie w prowadzeniu szkolnych kantyn. Jednym z takich miejsc przez lata była kantyna szkolna w największym prywatnym kompleksie szkół międzynarodowych – Szkołach Fundacji Edukacji Międzynarodowej ATUT.

Misją firmy jest dostarczanie zbilansowanych zdrowych oraz ekologicznych posiłków skomponowanych specjalnie dla dzieci. Mamy na celu pomóc placówkom przedszkolnym, nie posiadającym własnego zaplecza kuchennego w osiągnięciu najwyższego standardu żywienia podopiecznych.

Pragniemy kreować prawidłowe nawyki żywieniowe we wczesnych latach życia dzieci tak, aby w przyszłości podejmowały właściwy wybór i nie były narażone na choroby cywilizacyjne takie jak alergię, cukrzyca, otyłość, nadpobudliwość, nadciśnienie tętnicze, zaburzenia wzroku czy zmiany nowotworowe, a takie zagrożenia niesie ze sobą nieodpowiednia dieta, szczególnie jeśli składa się z wysoko przetworzonych i genetycznie lub chemicznie modyfikowanych produktów.

Nasze menu opiera się na piramidzie żywienia, którą zaleca WHO (Światowa Organizacja Zdrowia) i dodatkowo jest zgodne z zasadami tzw. Kuchni Pięciu Przemian. Zawiera wszystkie niezbędne składniki dla prawidłowego rozwoju fizycznego oraz psychicznego organizmu. Odśluzowuje i usuwa wilgoć z organizmu zmniejszając ilość infekcji górnych dróg oddechowych. Jest bardzo pomocne w walce z alergiami, których główną przyczyną jest osłabienie odporności i pracy układu pokarmowego. Dobrze skomponowana dieta wzmacnia układ trawienny i poprawia koncentrację oraz uwagę dzieci.

W placówkach przez nas obsługiwanych staramy się prowadzić różnorodne akcje dotyczące promocji zdrowego sposobu odżywiania. Podczas pierwszych spotkań z Rodzicami akcentujemy wyraźnie, iż dzieci nie powinny wychodzić rano z domu głodne, pierwszym posiłkiem dziecka powinien być posiłek mleczny!

Największą wagę przywiązujemy do sezonowości, naturalności i pochodzenia produktów oraz ich właściwości wychładzających lub rozgrzewających. W sezonie letnim dostarczamy raz w tygodniu świeże, pasteryzowane w niskich temperaturach mleko (nie UHT), a w sezonie zimowym dwa razy w tygodniu przygotowywane przez nas owsianki i jaglanki na mleku zwykłym lub roślinnym. Nie są dosładzane cukrem, a jedynie owocami suszonymi, niesiarkowanymi i niesłodzonymi.

Korzystamy wyłącznie ze składników wysokiej jakości, nieprzetworzonych, pozbawionych szkodliwych substancji chemicznych, konserwantów, barwników, nawozów sztucznych, hormonów i antybiotyków. Zaopatrujemy się u zaufanych dostawców oraz bezpośrednio w gospodarstwach ekologicznych posiadających certyfikaty i świadectwa dobrych praktyk rolniczych.

Dania Werandy Smaków składają się z następujących produktów:

1. *Pełne ziarna zbóż: naturalny ryż, kasza jaglana, gryczana, orkisz, jęczmień i owies, amarantus, quinoa;*
2. *Pieczywo razowe, mąka razowa;*
3. *Sól morską nierafinowaną, bogatą w składniki mineralne i pierwiastki śladowe;*
4. *Nierafinowany cukier trzcinowy, syrop klonowy, syrop z agawy, miód.*
5. *Oliwy i oleje z pierwszego tłoczenia, tłoczone na zimno (rzepakowy, lniany, sezamowy, oliwa z oliwek).*
6. *Warzywa z regionu, sezonowe, bez nawozów sztucznych.*
7. *Warzywa strączkowe bogate w białko.*
8. *Regionalne owoce sezonowe bez nawozów sztucznych.*
9. *Pestki i ziarna (słonecznika, dyni, siemie lniane). Źródło wysokiej jakości kwasów tłuszczowych nienasyconych, błonnika, wapnia, witamin A, B i E.*
10. *Ryby morskie, drób i mięso z hodowli naturalnych.*
11. *Ekologiczny nabiał (naturalny jogurt, twaróg z sита, masło tradycyjne opatrzone ogólnopolskim Złotym Medalem Jakości).*
12. *Napoje: naturalne kompoty i soki, czysta woda, herbatki ziołowe i owocowe.*

Posiadamy nowoczesne zaplecze kuchenne o powierzchni ponad 400 m². Nasi pracownicy są młodymi ludźmi gotującymi z pasją a przede wszystkim ambitnie podchodzącymi do zadań i nowych zasad żywienia.

Wśród sprzętów kuchennych znajdują się piece konwekcyjno – parowe umożliwiające gotowanie na parze i efektywne pieczenie z zachowaniem najwyższych wartości odżywczych potraw. Nie posiadamy natomiast kuchenki mikrofalowej i nie smażyemy w głębokim tłuszczu. Posiłki dostarczane są w metalowych pojemnikach GN zaopatrzonych w uszczelki oraz w termoboxach utrzymujących właściwą temperaturę przez ok 4 godziny.