



LICEO FRANCÉS DE BARCELONA & SODEXO:

Nutrición,
sostenibilidad y
restauración escolar

**15 Octubre
2026**



05. Vidéo de LFB



<https://vimeo.com/1127080100?fl=pl&fe=sh>

LYCÉE FRANÇAIS DE BARCELONE | GRANDES CIFRAS

2.000

MENÚS DIARIOS
para nuestros alumnos

300+

DERIVACIONES CADA DÍA
para responder a necesidades
alimentarias específicas

15+

PROVEEDORES LOCALES
activos durante el año

≈ 1 TONELADA

DE MATERIA PRIMA AL DÍA
que recibimos para elaborar
nuestros menús

NUESTRO EQUIPO



Más de

100

PERSONAS
cada día
trabajando en el servicio



40 Personas en el servicio



1 Jefe de centro



1 Jefe de cocina



2 Nutricionistas



1 Responsable de centro



>50 Monitores



1 Responsable de monitores

NUESTRO EQUIPAMIENTO



3 Hornos de convección
de 12 bandejas



3 Basculantes
de 100 litros



3 Marmitas
de 100 litros



4 Freidoras
de 25 litros cada una



2 Planchas



5 Fuegos



01. Servicio de restauración sostenible | Compra de proximidad y Eco

Evolución de producto

Características ecológicas en los menús

Cada año incorporamos más productos con atributos sostenibles en nuestros menús, avanzando hacia una alimentación más responsable.

CURSO 23 - 24



Productos con características ecológicas en los menús

CURSO 24 - 25



Productos con características ecológicas en los menús

CURSO 25 - 26



Productos con características ecológicas en los menús

CURSO 26 - 27



Productos con características ecológicas en los menús



Más producto ecológico, mejores hábitos, un futuro más sostenible.





COMPRA RESPONSABLE

PRODUCTOS LOCALES Y ECOLÓGICOS PARA UNA ALIMENTACIÓN MÁS SOSTENIBLE



MÁS DEL
50%
DE LA COMPRA ES
DE PROXIMIDAD

Priorizamos el producto local para reducir el impacto ambiental y apoyar la economía de nuestro entorno.



APOYO AL SECTOR PRIMARIO
Contribuimos a mantener la actividad agrícola local y el empleo en la zona.



PRODUCTOS FRESCOS Y DE TEMPORADA
Más calidad, menor impacto ambiental y menús más saludables.



CUIDAMOS EL ENTORNO
Fomentamos circuitos cortos y reducimos la huella ambiental.



ALIMENTACIÓN DE CALIDAD
Productos frescos, de temporada y con origen local.

Ejemplos de productos de la cooperativa ecológica Tugás

	Berenjena	
	Calabacín	356 kg
	Lechuga	578 kg
	Lechuga	1.043 unidades
	Pimiento verde	303 kg
	Tomate pera	470 kg
	Tomate ensalada	314 kg
	Melón	798 kg
	Sandía	568 kg

Periodo de vigencia:
Desde el 01/06/2026 hasta el 31/09/2026,
pudiéndose entender si la producción y temporalidad lo permiten.

Proveedores locales sostenibles por categoría

	Carne de ternera y cerdo	→	Carns Romeu (Girona)
	Pollo y huevos	→	Avícola Maria y Alimentbarna (Girona y Barcelona)
	Frutas y hortalizas	→	Frutes Claramunt, Hortex y Garcimor (Catalunya)
	Pan	→	Ciabatta (St Just Desvern)
	Yogur	→	El Pastoret (Lleida)
	Artículos para dietas especiales	→	Ecodiet



JUNTOS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

HACIA UNA ALIMENTACIÓN MÁS SOSTENIBLE



NUESTRO COMPROMISO CONTRA EL DESPERDICIO



En el último año hemos **bajado más de 10 puntos** el desperdicio alimentario.



Más de **57.500 kg** de comida evitados que no han terminado en la basura.



En el sistema se registran diariamente los datos de residuos generados para identificar acciones de mejora.

MATERIALES MÁS SOSTENIBLES



MENOS PLÁSTICO

Sustituimos los envases de plástico en grandes formatos por opciones de papel, como este **saco de 20 kg**.



MATERIALES RENOVABLES Y RECICLABLES

Utilizamos materiales de origen renovable y reciclables, con menor impacto ambiental.



MENOR IMPACTO AMBIENTAL

Optamos por materiales de origen renovable y fácilmente reciclables.



COMPROMISO REAL

Pequeñas decisiones que, sumadas, contribuyen a reducir los residuos plásticos y cuidar el entorno.



MISMO PRODUCTO, EL MISMO SABOR

Garantizamos la calidad y seguridad alimentaria, con un formato más respetuoso con el medio ambiente.



¿CÓMO TRABAJAMOS EL MENÚ?



5 INGESTAS DIARIAS

	Desayuno	20 - 25 %
	Media mañana	10 %
	Comida	30 - 35 %
	Merienda	10 %
	Cena	20 - 25 %



REPARTO DE MACRONUTRIENTES

	55 %	Hidratos de carbono
	30 %	Lípidos
	15 %	Proteínas
	Equilibrado y valorado semanalmente	



NUESTRO PROCESO PARA GARANTIZAR UN MENÚ DE CALIDAD

1



Diseñamos los menús con rotaciones para asegurar la variedad.

2



Tenemos en cuenta aspectos culturales y regionales en la realización de los menús.

3



Los chefs ejecutivos prueban los nuevos productos y platos para validar el sabor y la palatabilidad de lo ofrecido.

4



Los colegios validan los menús antes de su aplicación para asegurar que sea viable a nivel operacional.

5



Cada plato dispone de una **Ficha Técnica (FT)** con alérgenos, elaboración, gramajes por edad y demás información necesaria.



PREME

PROGRAMA DE REVISIÓN DE MENÚS ESCOLARES



Cumplimiento del Real Decreto 315/2025 para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.





PLANIFICACIÓN Y MENÚS

- **Adaptamos y revisamos** los menús para cumplir con los nuevos criterios del Real Decreto 315/2025.
- **Incorporamos más alimentos frescos**, de temporada y locales en las programaciones.



PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN

- **Aplicamos técnicas culinarias saludables** (horno, vapor, plancha, guisos, salteados).
- **Limitamos el uso de sal, azúcares y grasas no saludables.**
- **Mejoramos la calidad nutricional** manteniendo el sabor y la aceptación.



ABASTECIMIENTO

- **Priorizamos la compra de** productos frescos, de temporada, locales y de proximidad.
- **Trabajamos con proveedores** que cumplen con criterios de calidad y sostenibilidad.



FORMACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN

- **Formamos al equipo** de cocina y comedor en los nuevos criterios de cocina saludable.
- **Sensibilizamos al alumnado y a las familias** sobre hábitos alimentarios saludables y sostenibles.



El centro ya
cumplía con
más del 90%
del Real Decreto
315/2025 antes
de su entrada
en vigor.



MI DÍA A DÍA



Reajustar menú para hacerlos más apetecibles
"SEMÁFORO".



Reducción de desperdicio alimentario, analizando compras y desperdicios.



Ajustando las recetas y las técnicas culinarias
al gusto de la mayoría de alumnos.



CONSULTA EL MENÚ EN SOMEAL

INFORMACIÓN TRANSPARENTE Y AL ALCANCE DE TODOS



ESCANEA EL CÓDIGO QR



Escaneando este código tendrás acceso a **Someal**, donde podrás consultar el **menú del día**.



Una plataforma sencilla para conocer el menú diario y toda la información del servicio.



¿QUÉ ENCONTRARÁS EN SOMEAL?



MENÚ DEL DÍA

Con la descripción de cada plato.



DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

El servicio de cocina tiene a tu disposición la información de alérgenos.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Ingredientes, valores nutricionales y ficha técnica.



MENÚS MENSUALES

Consulta y descarga el menú completo del mes.





SCANNEZ LE QR CODE



En scannant ce QR code, vous accéderez au **site du LFB**, où vous pourrez consulter le **menu du jour** et toute l'information sur la restauration scolaire.

Toute l'information sur la restauration scolaire dans le **site web du LFB**.



QUE TROUVER DANS LE SITE DU LFB ?



Présentation



Projet Éducatif



Offre Gastronomique



Les Produits



Newsletters



Hygiène et Sécurité Alimentaire



Développement Durable



Nutrition



Vie à la Cantine



Vos Retours





Ruegos y preguntas

"Nos comprometemos a promover una
alimentación saludable, variada y placentera"



GRACIAS