

# ¿Quieres saber que comen tus hijos en el comedor?

¡Sigue @ PescadosLoureda y mantente informado!



## porque el Pescado es salud

### Beneficios nutricionales

Servimos pescado **fresco** que aporta proteínas de calidad, el omega 3 y vitamina D.

#### Vista



#### Memoria



#### Rendimiento



### Seguridad alimentaria

Entregamos el pescado perfectamente limpio y preparado a cocina, **garantizamos** trazabilidad y cumplimos con todos los permisos para la restauración colectiva.

## y es Educación en valores

#### Variedad



### Hábitos alimentarios

Asesoramos para incorporar elaboraciones **apetecibles** en los menús escolares: en lomo sin espinas, rebozadas, picada en trocitos para guisos, arroz, pastas o incluso hamburguesa.

#### De temporada

### Sostenibilidad

Consumiendo pescado de temporada se educa en valores de sostenibilidad. La conservación de los **océanos** es uno de los objetivos de la agenda de Desarrollo Sostenible 2030.

#### Tallas mínimas



## que podemos reforzar en casa?

Es importante cocinar recetas apetecibles con pescado fresco. Sigue a Pescados Loureda en Facebook e Instagram y te daremos **consejos, recetas y curiosidades** para compartir en familia.

