



Muy Señor/a nuestro/a:

Me pongo en contacto con ustedes desde el departamento de Nutrición de Igmo-Ausolan para resolver algunos temas que puedan surgir con los menús de este curso escolar.

En primer lugar, me gustaría aclarar que los menús **están elaborados por un equipo multidisciplinar** formado por dietistas-nutricionistas, tecnólogos de alimentos y cocineros. Siempre intentamos que nuestros menús sean variados y equilibrados, pero también que sean palatables y tengan aceptación entre los comensales con los que tratamos.

Respecto a las novedades que se han propuesto en los menús este trimestre me gustaría explicar el porqué para mitigar posibles desacuerdos por parte de los padres.

#### **Inclusión de yogures naturales en los menús escolares.**

Las enfermedades no transmisibles constituyen la principal causa de mortalidad y está demostrado que dos de los factores de riesgo modificables son la mala alimentación y la falta de ejercicio físico.

La Organización Mundial de la Salud emitió un informe en el que se **recomienda reducir el consumo de azúcar libre de la dieta**. Alegaba que los azúcares libres contribuyen a la densidad calórica general de la dieta y pueden promover un equilibrio calórico positivo. En este contexto, desde Ausolan, hemos tratado de reducir la presencia de lácteos azucarados en nuestros menús ofreciéndolos en forma de lácteos naturales.

Por último, me gustaría recordar que el comedor escolar contribuye a la educación de los escolares y es nuestro deber como empresa de restauración el contribuir a ello.

Noviembre 2023