

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

7

ENSALADA DE CABALA
PENNE AL POMODORO
FRUTTA

8

LATTUGA E CETRIOLI
OLLA GITANA
FILETTO DI MERLUZZO IMPANATO
FRUTTA

9

GAZPACHO ANDALUSO
RISO IN PAELLA CON POLLO
GELATINA DI FRAGOLA SENZA
ZUCCHERO

10

LATTUGA E PEPERONE ROSSO
STUFATO DI PESCE (MERLUZZO)
OMELETTE
FRUTTA

11

INSALATA ESTIVA
STRACCETTI DI MANZO ALLA PIASTRA
YOGURT DI SOIA



Scolarest me

propuso cambiar la forma de alimentar de los niños y niñas y acercarles el mar, hacer conocido lo desconocido sobre sus beneficios, no pude más que comprometerme con el reto y ponerme a trabajar, trabajar por ellos y trabajar con el mar.

SCOLAREST
con las familias

14

INSALATA DI LATTUGA, POMODORI,
CAROTE E MAIS
STUFATO DI VITELLO CON FUNGHI
CHAMPIGNON
BACCALÁ AL FORNO
FRUTTA

15

FESTIVO

16

INSALATA DI LATTUGA, POMODORI E
CAROTE GRATUGIATE
BOLLITO DI FAGIOLI VERDI E PATATE
COSCE DI POLLO ARROSTO
YOGURT DI SOIA

17

INSALATA VERDE
PENNE AL TONNO
TORTILLA DI ZUCCHINE
FRUTTA

18

LATTUGA E OLIVE
RISO A BANDA
LOMBATA MARINATA
YOGURT DI SOIA

21

INSALATA DI BARBABIETOLA
GRATTUGIATA
FIDEUÁ CON PESCE
TORTILLA DI PROSCIUTTO COTTO
FRUTTA

22

INSALATA CON OLIVE
LENTICCHIE STUFATE
BOCCONCINI DI BACCALÀ CON
POMODORO
FRUTTA

23

LATTUGA E POMODORI
RISO BRODOSO
STRACCETTI DI MANZO ALLA PIASTRA
FRUTTA

24

INSALATA DI PASTA
POLLO AL FORNO
YOGURT DI SOIA

25

LATTUGA E POMODORI
BRODO COCIDO
BOLLITO COCIDO COMPLETO CON
CECI, POLLO, CAROTE, PATATE E
CAVOLO CAPPUCCIO
FRUTTA

28

LATTUGA E CETRIOLI
RISO AL POMODORO
UOVA FRITTE CON SALSICCE
FRUTTA

29

INSALATA DI LATTUGA, POMODORI,
CIPOLLA E CAROTE
BOLLITO DI PATATE E FAGIOLI
POLLO ALL'ARANCIA
YOGURT DI SOIA

30

LATTUGA, POMODORI E MAIS
LENTICCHIE CON RISO
TORTILLA DI ZUCCHINE
FRUTTA

QUIÉN ES ANGEL LEÓN?

El Chef del mar es reconocido internacionalmente por su alta gastronomía basada en la proteína marina. Cuenta con 3 estrellas Michelin gracias a las propuestas innovadoras que ofrece en el restaurante Aponiente.



FISH REVOLUTION

Ángel León se ha unido a Scolarest en un proyecto de I+D Gastronómico para fomentar el consumo de proteína marina en la alimentación de los niños y las niñas. Tus hijos disfrutarán una vez al mes de una receta 3 estrellas Michelin.



COMPLETA CON UN ADECUADO



menú de cena



Agua



Aceite de oliva

Vegetales crudos o cocidos



Hidratos de carbono

Proteína (carne, pescado, huevos o legumbres)



Juega con los colores de las frutas y verduras



Frutas y lácteos

TE TRAEMOS UNA REVOLUCIÓN CONCEPTUAL

Scolarest y Ángel León tenemos en común el mismo objetivo: hacer felices a los niños que se alimentan cada día en nuestros comedores escolares, acercándoles el pescado presentándolo con nuevas texturas, sabores y formatos atractivos. Los niños y niñas disfrutarán de una experiencia de alta gastronomía sin salir de su centro escolar.



Si hemos comido: Podemos cenar:

Cereales, féculas o legumbres	→	Hortalizas crudas o legumbres cocidas
Verduras	→	Cereales o féculas
Carne	→	Pescado o huevo
Pescado	→	Carne magra o huevo
Huevos	→	Pescado o carne magra
Fruta	→	Lácteos o fruta
Lácteos	→	Fruta

Notas:

Scolarest