

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

7

ENSALADA DE LECHUGA Y CEBOLLA
MACARRONES AL AJILLO CON QUESO RALLADO
YOGUR NATURAL

8

ENSALADA VERDE
BRÓCOLI CON PATATAS
FILETE DE MERLUZA REBOZADA
YOGUR NATURAL

9

ESPINACAS REHOGADAS CON AJO
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
ARROZ BLANCO
YOGUR NATURAL

10

ENSALADA VERDE
PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
TORTILLA DE QUESO
YOGUR NATURAL

11

ENSALADA DE VERANO
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
YOGUR NATURAL

14

ENSALADA VERDE
ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES
FILETE DE BACALAO AL HORNO
YOGUR NATURAL

15

FESTIVO

16

ENSALADA VERDE
BRÓCOLI CON PATATAS
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
YOGUR NATURAL

17

ENSALADA VERDE
MACARRONES AL AJILLO
TORTILLA DE ESPINACAS
YOGUR NATURAL

18

LECHUGA Y OLIVAS
ARROZ HERVIDO
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
YOGUR NATURAL

21

ENSALADA VERDE
ESPAGUETIS AL AJILLO
TORTILLA FRANCESA
YOGUR NATURAL

22

ENSALADA CON ACEITUNAS
BRÓCOLI CON BACON
FILETE DE BACALAO AL HORNO
YOGUR NATURAL

23

ENSALADA VERDE
ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
YOGUR NATURAL

24

MACARRONES AL AJILLO CON QUESO RALLADO
POLLO AL HORNO
YOGUR NATURAL

25

ENSALADA VERDE
SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO (SIN GARBANZOS)
YOGUR NATURAL

28

ENSALADA VERDE
ARROZ CON BRÓCOLI
HUEVOS FRITOS
YOGUR NATURAL

29

LECHUGA Y CEBOLLA
PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
CONTRAMUSLO DE POLLO A LA PLANCHA
YOGUR NATURAL

30

ENSALADA VERDE
MACARRONES SALTEADOS
TORTILLA DE CHAMPIÑONES
YOGUR NATURAL



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



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