

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

7

ENSALADA DE CABALLA
MACARRONES CON TOMATE
FRUTA

8

LECHUGA Y PEPINO
OLLA GITANA
FILETE DE MERLUZA REBOZADA
FRUTA

9

GAZPACHO ANDALUZ
ARROZ EN PAELLA CON POLLO
GELATINA DE FRESA SIN AZUCAR

10

LECHUGA Y PIMIENTO ROJO
GUISO DE PESCADO (MERLUZA)
TORTILLA FRANCESA
FRUTA

11

ENSALADA DE VERANO
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
YOGUR DE SOJA



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

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA Y MAÍZ
ESTOFADO DE TERNERA CON CHAMPIÑONES
FILETE DE BACALAO AL HORNO
FRUTA

15

FESTIVO

16

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA RALLADA
HERVIDO DE JUDÍAS VERDES Y PATATA
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
YOGUR DE SOJA

17

ENSALADA VERDE
MACARRONES CON ATÚN
TORTILLA DE CALABACÍN
FRUTA

18

LECHUGA Y OLIVAS
ARROZ ABANDA
LOMO EN ADOBO
YOGUR DE SOJA

21

ENSALADA DE REMOLACHA RALLADA
FIDEUA CON PESCADO
TORTILLA DE JAMÓN YORK
FRUTA

22

ENSALADA CON ACEITUNAS
LENTEJAS ESTOFADAS
BOCADITOS DE BACALAO CON TOMATE
FRUTA

23

LECHUGA Y TOMATE
ARROZ CALDOSO
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
FRUTA

24

ENSALADA DE PASTA
POLLO AL HORNO
YOGUR DE SOJA

25

LECHUGA Y TOMATE
SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, POLLO, ZANAHORIA, PATATA Y REPOLLO
FRUTA

28

LECHUGA Y PEPINO
ARROZ CON TOMATE
HUEVOS FRITOS CON SALCHICHAS
FRUTA

29

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y ZANAHORIA
HERVIDO DE PATATA Y JUDÍA
POLLO A LA NARANJA
YOGUR DE SOJA

30

LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ
LENTEJAS CON ARROZ
TORTILLA DE CALABACÍN
FRUTA

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