

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

7

ENSALADA DE CABALLA
MACARRONES SIN GLUTEN CON
TOMATE Y QUESO RALLADO
FRUTA

8

LECHUGA Y PEPINO
OLLA GITANA
FILETE DE MERLUZA REBOZADAS SIN
HUEVO
FRUTA

9

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

10

LECHUGA Y PIMIENTO ROJO
GUISO DE PESCADO (MERLUZA)
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
FRUTA

11

ENSALADA DE VERANO (PATATA,
TOMATE Y ATÚN)
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
YOGUR

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

17

ENSALADA VERDE
PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON
ATÚN
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
FRUTA

18

LECHUGA Y OLIVAS
ARROZ ABANDA
LOMO EN ADOBO
YOGUR

21

ENSALADA DE REMOLACHA RALLADA
FIDEUA CON PESCADO SIN HUEVO
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
FRUTA

22

ENSALADA CON ACEITUNAS
LENTEJAS ESTOFADAS
BOCADITOS DE BACALAO CON
TOMATE
FRUTA

23

LECHUGA Y TOMATE
ARROZ CALDOSO
ALBÓNDIGAS CON SALSAS DE TOMATE
FRUTA

24

ENSALADA DE PASTA (SIN GLUTEN Y
SIN HUEVO) CON MAÍZ Y TOMATE
POLLO AL HORNO
YOGUR

25

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

28

LECHUGA Y PEPINO
ARROZ CON TOMATE
SALCHICHAS FRANKFURT A LA
PLANCHA
FRUTA

29

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

30

LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ
LENTEJAS CON ARROZ
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
FRUTA



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