

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

□

□

□

1

2

LENTEJAS CON JUDÍAS VERDES
TORTILLA DE QUESO
TOMATE ALIÑADO
YOGUR

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON CARNE
LOMO A LA PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

5

6

7

8

9

CREMA DE BRÓCOLI
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

SOPA MINISTRONE
GARBANZOS GUIRADOS CON VERDURAS (ZANAHORIA, TOMATE Y PIMIENTO ROJO)
FRUTA

ARROZ CON VERDURAS
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
ENSALADA VERDE
FRUTA

LENTEJAS GUIRADAS CON ZANAHORIA
TORTILLA DE CALABACÍN
TOMATE NATURAL EN RODAJAS
YOGUR

PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS
LECHUGA Y JUDIA BROTE
FRUTA

12

13

14

15

16

FESTIU

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA
ALBONDIGAS DE TERNERA CON SALSA DE MAIZENA
FRUTA

DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN
"SUCCOTASH" DE MAÍZ, CALABAZA Y GUISANTES
POLLO A LA HORTELANA CON PURÉ DE PATATA
YOGUR DE SABOR

ALUBIA BLANCA Y PATATA HERVIDA CON ACEITE DE OLIVA
TORTILLA DE ATÚN
TOMATE NATURAL EN RODAJAS
FRUTA

ARROZ CON TOMATE NATURAL Y OLIVAS NEGRAS
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

19

20

21

22

23

PATATAS VIUDAS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA, ACEITUNAS Y MAÍZ
FRUTA

JORNADA CHEF DEL MAR - ANGEL LEON
CREMA DE CALABACÍN
TALLARINES DE MERLUZA A LA MARINERA
FRUTA

GARBANZOS ESTOFADOS
TORTILLA FRANCESA
LECHUGA, TOMATE Y OLIVAS
FRUTA

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
PALOMETA AL HORNO
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y MAÍZ
YOGUR

COLIFLOR CON PATATAS
MAGRA DE CERDO AL HORNO EN SU JUGO
PATATA ASADA
FRUTA

26

27

28

29

30

LENTEJAS CON ARROZ
REVUELTO MURCIANO CON HUEVO, CALABACÍN Y CEBOLLA
FRUTA

JUDÍAS VERDES REHOGADAS CON PIMENTÓN
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

ARROZ CON VERDURAS
GARBANZOS CON TOMATE
FRUTA

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA
FILETE DE MERLUZA A LA MUSELINA DE AJO
ENSALADA VERDE
FRUTA

DÍA DE LA CASTAÑADA
CREMA DE CALABAZA Y BONIATO
HAMBURGUESA DE TERNERA CON SALSA BARBACOA
PATATAS FRITAS
YOGUR



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 restaurante de Aponiente con 3 estrellas Michelin, es uno de los cocineros de mayor prestigio internacional. Su pasión y cariño por el mar le han llevado a crear innovadores proyectos basados en la proteína marina.



FISH REVOLUTION



Con el objetivo de mejorar la alimentación de nuestros pequeños, Angel León se ha unido a Scolarest en un innovador proyecto de I+D Gastronómico para fomentar el consumo de proteína marina.

El chef ha buscado herramientas para hacer nuevos productos exclusivos para mejorar la alimentación de nuestros niños y niñas.



¿QUIERES SABER EN QUÉ MEJORAMOS?

En elaboraciones culinarias que aportan Omega 3, proteínas, vitaminas y minerales en elevados porcentajes y evitando lo máximo posible el uso de conservantes y colorante.

¡No sustituimos la ración de pescado, la complementamos!



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

BUSCAMOS UNA REVOLUCIÓN CONCEPTUAL

Scolarest y Angel León queremos acercar el pescado de una manera divertida y conocida, que no produzca el rechazo y si favorezca su inclusión. La finalidad básica de este proyecto es que nuestros niños coman más proteína marina de manera normalizada, sin modificar sus hábitos ni sus rutinas alimentarias, esa es la gran clave.



Notas:

En caso de alergias o intolerancias, procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia. Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el R.O. 1420/2006. Según lo establecido en el RE 1169/2011, la cocina dispone de información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.

Empresa adherida al PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020

Scolarest