

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

2

ENSALADA DE PEPINO
ESPIRALES AL AJILLO
BACALAO AL HORNO
YOGUR NATURAL

3

LEGUMBRE ECOLÓGICA
LECHUGA Y OLIVAS
COLIFLOR SALTEADA
TORTILLA DE PATATAS
YOGUR NATURAL

4

LECHUGA
SOPA CUBIERTA TRADICIONAL DE
POLLO Y HUEVO
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
YOGUR NATURAL

5

VERDURA LOCAL
LECHUGA Y CEBOLLA
PATATAS MARINERA
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
YOGUR NATURAL

6

ENSALADA VERDE CON LECHUGA,
PEPINO Y OLIVAS
ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES
QUESO EN LONCHAS
YOGUR NATURAL

9

ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
PATATAS ALIÑADAS
TIRAS DE POLLO FRITAS CON
MAIZENA
YOGUR NATURAL

10

ENSALADA DE PASTA CON LECHUGA,
CEBOLLA Y PEPINO
FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA
YOGUR NATURAL

11

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

12

ENSALADA DE PEPINO
PATATAS CON CALAMARES
POLLO ASADO
YOGUR NATURAL

13

LECHUGA Y OLIVAS
ARROZ CON SETAS
TORTILLA DE QUESO
YOGUR NATURAL

16

ENSALADA VERDE
ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES
LOMO DE CERDO AL HORNO
YOGUR NATURAL

17

LECHUGA Y PIMIENTO ROJO
ESPINACAS REHOGADAS CON AJO
TIRAS DE MERLUZA FRITAS CON HARINA
DE MAIZ
YOGUR NATURAL

18

LECHUGA Y OLIVAS
FIDEUA CON POLLO
LOMO ADOBADO A LA PLANCHA
YOGUR NATURAL

19

LECHUGA Y CEBOLLA
PATATAS GUIADAS
TORTILLA DE CALABACÍN
YOGUR NATURAL

20

DIA UNIVERSAL DEL NIÑO
LECHUGA Y OLIVAS
SOPA DE PASTA
FILETE DE POLLO AL AJILLO
YOGUR NATURAL

23

ENSALADA VERDE
PATATAS GUIADAS
TERNERA EN SALSA
CHAMPIÑONES
YOGUR NATURAL

24

PRODUCTO INTEGRAL
ENSALADA VERDE
MACARRONES SALTEADOS
TORTILLA DE ATÚN
YOGUR NATURAL

25

LEGUMBRE ECOLÓGICA
LECHUGA Y ESPÁRRAGOS
ALCACHOFAS SALTEADAS
JAMONCITOS DE POLLO A LA
CAZADORA
YOGUR NATURAL

26

ENSALADA VERDE CON LECHUGA,
PEPINO Y OLIVAS
ARROZ ABANDA
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL
FRITAS CON MAIZENA
YOGUR NATURAL

27

ENSALADA VERDE
BRÓCOLI REHOGADO
PALOMETA AL HORNO
YOGUR NATURAL

30

ENSALADA VERDE CON LECHUGA,
PEPINO Y OLIVAS
ESPIRALES AL AJILLO
PECHUGA EMPANADA
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