

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

2

ENSALADA DE ZANAHORIAS
ESPIRALES TRICOLOR CON SOFRITO
DE TOMATE NATURAL Y ORÉGANO
BACALAO AL HORNO CON TOMATE
FRUTA

3

LEGUMBRE ECOLÓGICA

ENSALADA DE TOMATE, MAÍZ Y OLIVAS
POTAJE DE GARBANZOS ECOLÓGICOS
TORTILLA DE PATATAS
YOGUR DE SOJA

4

LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ
SOPA CUBIERTA TRADICIONAL DE
POLLO Y HUEVO
HAMBURGUESA DE PAVO A LA
PLANCHA
FRUTA

5

VERDURA LOCAL

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE,
CEBOLLA Y ZANAHORIA
PATATAS MARINERA
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
VERDURAS
YOGUR DE SOJA

6

ENSALADA VERDE CON LECHUGA,
PEPINO Y OLIVAS
ARROZ CON MAGRO Y VERDURAS
JAMÓN YORK
FRUTA

9

ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
HERVIDO DE PATATA Y JUDÍA
TIRAS DE POLLO FRITAS CON
MAIZENA
FRUTA

10

ENSALADA DE PASTA
FILETE DE MERLUZA CON TOMATE
FRUTA

11

ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA
Y MAÍZ
SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
COCIDO COMPLETO CON
GARBANZOS, POLLO, ZANAHORIA,
PATATA Y REPOLLO
FRUTA

12

ENSALADA DE MAÍZ
PATATAS CON CALAMARES
POLLO ASADO
YOGUR DE SOJA

13

LECHUGA Y OLIVAS
ALUBIAS BLANCAS (ECOLÓGICO)
CON ARROZ Y VERDURAS
(ZANAHORIA, CEBOLLA Y PIMIENTO)
TORTILLA FRANCESA
FRUTA

16

ENSALADA CON BROTES DE JUDIA
ARROZ A LA CUBANA
LOMO DE CERDO AL HORNO
FRUTA

17

LECHUGA Y PIMIENTO ROJO
LENTEJAS CON VERDURAS
TIRAS DE MERLUZA FRITAS CON HARINA
DE MAÍZ
YOGUR DE SOJA

18

LECHUGA, TOMATE Y OLIVAS
FIDEUA CON POLLO
LOMO ADOBADO A LA PLANCHA
FRUTA

19

ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA,
ATÚN Y MAÍZ
PATATAS GUIADAS
TORTILLA DE CALABACÍN
FRUTA

20

DÍA UNIVERSAL DEL NIÑO

ENSALADA DE TOMATE, MAÍZ Y
OLIVAS
SOPA DE CALDO DE CARNE CON
PASTA MARAVILLA, HUEVO Y YORK
FILETE DE POLLO AL AJILLO
YOGUR DE SOJA

23

ENSALADA DE LECHUGA,
ZANAHORIA Y TOMATE
PATATAS RIOJANAS GUIADAS CON
CHORIZO
ABADEJO ENCEBOLLADO
CHAMPIÑONES
FRUTA

24

PRODUCTO INTEGRAL

ENSALADA DE REMOLACHA
MACARRONES CON TOMATE
TORTILLA DE ATÚN
FRUTA

25

LEGUMBRE ECOLÓGICA

LECHUGA Y ESPÁRRAGOS
OLLA GITANA
JAMONCITOS DE POLLO A LA
CAZADORA
FRUTA

26

ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA
Y MAÍZ
ARROZ ABANDA CON PUNTO DE ALI-
OLI
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL
FRITAS CON MAIZENA
FRUTA

27

ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ, JUDIA
BROTE Y ZANAHORIA
LENTEJAS CASTELLANAS
PALOMETA CON AJITOS Y CEBOLLA
EN SALSA DE TOMATE
YOGUR DE SOJA

30

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