

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

2

NO LECTIVO

3

902 Kcal. P.: 15 HC.: 47 L.: 36 G.: 11

MACARRONES CON SOFRITO
MACARONI WITH SAUCE
ALBÓNDIGAS EN SALSA
MEATBALLS WITH SAUCE
CALABACÍN
COURGETTE
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT
YOGUR DE SABOR
FLAVOR YOGHURT

4

861 Kcal. P.: 19 HC.: 36 L.: 42 G.: 13

GARBANZOS CON VERDURAS
CHICKPEAS WITH VEGETABLES
MAGRA DE CERDO AL HORNO EN SU JUGO
BAKED PORK LOIN IN SAUCE
ENSALADA VERDE
GREEN SALAD
YOGUR DE SABOR
FLAVOR YOGHURT

5

752 Kcal. P.: 14 HC.: 47 L.: 37 G.: 6

ARROZ TRES DELICIAS
CHINESE FRIED RICE
PALOMETA ADOBADA
MARINATED FISH
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
SWEETCORN AND GRATED CARROTS
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

6

719 Kcal. P.: 17 HC.: 41 L.: 38 G.: 7

LENTEJAS CON VERDURAS
LENTILS WITH VEGETABLES
TORTILLA DE PATATAS
SPANISH OMELETTE
LECHUGA Y ESPÁRRAGOS
LETTUCE AND ASPARAGUS
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

9

491 Kcal. P.: 16 HC.: 42 L.: 38 G.: 5

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
GREEN BEANS WITH OLIVE OIL
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
BAKED HAKE FILLET
PATATA PANADERA
SLICED POTATOES
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

10

668 Kcal. P.: 21 HC.: 40 L.: 34 G.: 9

ALUBIAS BLANCAS (ECOLÓGICO) CON VERDURAS
ORGANIC HARICOT BEANS WITH VEGETABLES
TORTILLA DE CALABACÍN
ROAST CHICKEN
TOMATE Y MAÍZ
TOMATO AND SWEETCORN
YOGUR DE SABOR
FLAVOR YOGHURT

11

866 Kcal. P.: 24 HC.: 39 L.: 36 G.: 9

ARROZ ABANDA
SEAFOOD RICE WITH SQUID AND PRAWNS
POLLO ASADO
ROAST CHICKEN
VERDURAS
VEGETABLES
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

12

635 Kcal. P.: 19 HC.: 48 L.: 30 G.: 11

SOPA DE COCIDO
TRADITIONAL SPANISH 'COCIDO' STEW WITH CHICKEN AND VEGETABLES
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, CHORIZO, PATATA Y REPOLLO
CHICKPEAS, MEAT, SAUSAGE, POTATO & CABBAGE STEW
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

13

760 Kcal. P.: 14 HC.: 26 L.: 57 G.: 17

CREMA DE CALABACÍN Y CALABAZA
CREAM OF COURGETTE AND PUMPKIN SOUP
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
GRILLED PORK LOIN SLICES
VERDURAS
VEGETABLES
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

16

713 Kcal. P.: 17 HC.: 39 L.: 39 G.: 7

LENTEJAS ESTOFADAS A LA CASERA (CON CHORIZO Y VERDURAS)
HOME STYLE LENTILS STEW (WITH RED SAUSAGE AND VEGETABLES)
TORTILLA DE PATATAS
SPANISH OMELETTE
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
LETTUCE AND TOMATO SALAD
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

17

821 Kcal. P.: 20 HC.: 42 L.: 37 G.: 9

ARROZ BLANCO CON TOMATE Y ALBAHACA
WHITE RICE WITH TOMATO AND BASIL
CONTRAMUSLO DE POLLO AL AJILLO
CHICKEN THIGH WITH GARLIC
LECHUGA, MAÍZ Y ZANAHORIA
LETTUCE, SWEETCORN AND CARROTS
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

18

759 Kcal. P.: 16 HC.: 47 L.: 35 G.: 6

MACARRONES A LA CARBONARA CON CREMA DE LECHE Y BACON
MACARONI CARBONARA
PALOMETA A LA ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)
ANDALUSIAN STYLE FISH
TOMATE ALIÑADO
TOMATO
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

19

551 Kcal. P.: 17 HC.: 35 L.: 45 G.: 12

CREMA DE BRÓCOLI
CREAM OF BROCCOLI
CABEZA DE LOMO EN SALSA
PORK HEAD IN SAUCE
PATATAS FARWEST
FARWEST POTATOES
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

20

608 Kcal. P.: 16 HC.: 36 L.: 46 G.: 12

DÍA INTERNACIONAL DE LA FELICIDAD
SOPA DE PICADILLO (CON FIDEOS Y JAMÓN)
PICADILLO SOUP WITH HAM, CHICKEN AND NOODLES
HUEVOS MOLLET EMPANADOS
BREADED EGGS MOLLET STYLE
LECHUGA Y TOMATE
LETTUCE AND TOMATO
YOGUR DE SABOR
FLAVOR YOGHURT

23

682 Kcal. P.: 14 HC.: 46 L.: 38 G.: 7

ESPIRALES A LA ITALIANA
PASTA SPIRALS ITALIAN STYLE
REVUELTO DE JAMÓN
SCRAMBLED EGGS WITH HAM
ENSALADA CON BROTES DE DE JUDIA Y ZANAHORIA
MUNG BEAN SPROUT AND CARROTS SALAD
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

24

787 Kcal. P.: 14 HC.: 35 L.: 49 G.: 14

CREMA DE PUERRO, CEBOLLA Y PATATA
CREAM OF LEEK, ONION AND POTATO SOUP
ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA
MEATBALLS WITH VEGETABLES
PATATAS DADO
DICED POTATOES
YOGUR DE SABOR
FLAVOR YOGHURT

25

513 Kcal. P.: 19 HC.: 42 L.: 37 G.: 8

SOPA CASERA DE AVE
HOME STYLE CHICKEN SOUP
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA CON VERDURAS
BEEF STEAK IN SAUCE
TOMATE CON ORÉGANO
TOMATO AND OREGANO
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

26

669 Kcal. P.: 23 HC.: 35 L.: 36 G.: 6

ALUBIAS BLANCAS ECOLOGICAS Y PATATA HERVIDA
CON ACEITE DE OLIVA
ORGANIC WHITE BEANS AND POTATOES BOILED WITH OLIVE OIL
SALMÓN A LA NARANJA
SALMON IN ORANGE SAUCE
CALABACÍN AL HORNO
BAKED COURGETTE
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

27

555 Kcal. P.: 12 HC.: 43 L.: 41 G.: 10

CREMOSA DE ZANAHORIAS CON TOMILLO FRESCO
CARROTS CREAM WITH FRESH THYME
CANELONES RELLENOS DE CARNE CON BECHAMEL SUAVE
MEAT CANNELONI WITH CREAMY BECHAMEL SAUCE
ENSALADA VERDE
GREEN SALAD
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

30

746 Kcal. P.: 12 HC.: 50 L.: 36 G.: 5

ARROZ AL CURRY CON VERDURAS
CURRIED RICE WITH VEGETABLES
MEDALLÓN DE MERLUZA A LA ROMANA CON LIMÓN
BATTERED HAKE WITH LEMON
ENSALADA VERDE
GREEN SALAD
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

31

705 Kcal. P.: 23 HC.: 27 L.: 48 G.: 13

LENTEJAS (ECOLÓGICO) CON QUINOA
ORGANIC LENTILS WITH QUINOA
POLLO ASADO CON TOMILLO
ROAST CHICKEN WITH THYME
LECHUGA Y TOMATE
LETTUCE AND TOMATO
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT



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



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.



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
Huevo	Pescado o carne magra
Fruta	Lácteos o fruta
Lácteos	Fruta

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