

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES



8 799 Kcal. P.: 13 HC.: 45 L.: 38 G.: 8

LENTEJAS GUIADAS CON ZANAHORIA
LENTIL AND CARROT STEW
CROQUETAS
CROQUETTES
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
LETTUCE AND SHREDDED CARROT
HELADO
ICE CREAM

9 712 Kcal. P.: 18 HC.: 48 L.: 32 G.: 5

MACARRONES A LA CARBONARA
MACARONI CARBONARA
TEMPURA CRUJIENTE DE ABADEJO
CRISPY TEMPURA OF POLLOCK
TOMATE NATURAL
FRESH TOMATO
FRUTA
FRUIT

10 722 Kcal. P.: 14 HC.: 46 L.: 38 G.: 11

ARROZ CON TOMATE NATURAL Y OLIVAS NEGRAS
RICE WITH FRESH TOMATO AND BLACK OLIVES
TORTILLA DE QUESO
CHEESE OMELETTE
LECHUGA Y CEBOLLA
LETTUCE AND ONION
FRUTA
FRUIT

11 529 Kcal. P.: 19 HC.: 28 L.: 51 G.: 16

CREMA DE CALABACÍN
CREAM OF COURGETTE SOUP
CABEZADA DE CERDO EN SALSA
PORK HEAD IN SAUCE
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA
MUNG BEAN SPROUT SALAD
YOGUR
YOGHURT

14 618 Kcal. P.: 15 HC.: 42 L.: 41 G.: 8

ENSALADA DE PASTA TRICOLOR
TRICOLOR PASTA SALAD
TORTILLA DE JAMÓN YORK
HAM OMELETTE
ENSALADA VERDE
GREEN SALAD
FRUTA
FRUIT

15 586 Kcal. P.: 20 HC.: 49 L.: 27 G.: 6

SOPA DE PICADILLO
PICADILLO SOUP WITH HAM, CHICKEN AND NOODLES
WITH PASTA STARS
GARBANZOS CON BOLOÑESA VEGETAL
CHICKPEAS & VEGETARIAN BOLOGNESE
YOGUR
YOGHURT

16 659 Kcal. P.: 14 HC.: 38 L.: 45 G.: 12

CREMA DE GUISANTES CON PICATOSTES
CREAM OF GREEN PEAS SOUP WITH CROUTONS
ALBÓNDIGAS CON CHAMPIÑONES
MEATBALLS WITH MUSHROOMS
FRUTA
FRUIT

17 589 Kcal. P.: 15 HC.: 57 L.: 26 G.: 4

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
PAELLA WITH VEGETABLES
FILETE DE MERLUZA AL HORNO CON SALSA MERY
BAKED HAKE FILLET WITH MERY SAUCE
LECHUGA Y TOMATE
LETTUCE AND TOMATO
FRUTA
FRUIT

18 867 Kcal. P.: 21 HC.: 32 L.: 43 G.: 10

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON ZANAHORIA
HARICOT BEANS AND CARROT STEW
PECHUGA EMPANADA
BREADED CHICKEN BREAST
TOMATE ALIÑADO
TOMATO
HELADO
ICE CREAM

21 609 Kcal. P.: 19 HC.: 39 L.: 37 G.: 7

LENTEJAS ESTOFADAS
LENTIL STEW
TORTILLA DE CALABACÍN
COURGETTE OMELETTE
LECHUGA Y CEBOLLA
LETTUCE AND ONION
FRUTA
FRUIT

22 613 Kcal. P.: 29 HC.: 29 L.: 41 G.: 13

ENSALADA DE PATATAS, HUEVO Y MAÍZ
POTATOES SALAD WITH EGG AND SWEETCORN
CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO CON MANZANA
ROAST CHICKEN WITH BAKED APPLE
YOGUR
YOGHURT

23 511 Kcal. P.: 19 HC.: 32 L.: 46 G.: 13

CREMA DE PUERROS
CREAM OF LEEK SOUP
HAMBURGUESA DE TERNERA CLASICA HORNEADA
CON PISTO MANCHEGO
CLASSIC BURGUER WITH RATATOUILLE
FRUTA
FRUIT

24 652 Kcal. P.: 18 HC.: 45 L.: 33 G.: 11

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

25 770 Kcal. P.: 13 HC.: 46 L.: 40 G.: 9

ARROZ AL CURRY
CURRIED RICE
MEDALLÓN DE BACALAO ANDALUZA
ANDALUSIAN STYLE COD MEDALLION
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
LETTUCE AND SHREDDED CARROT
HELADO
ICE CREAM

28 552 Kcal. P.: 13 HC.: 55 L.: 28 G.: 8

CREMA DE VERDURAS CON COSTRONES DE PAN
CREAM OF VEGETABLE SOUP WITH CROUTONS
CANELONES CON BECHAMEL Y QUESO
CANNELONI WITH BECHAMEL AND CHEESE
FRUTA
FRUIT

29 680 Kcal. P.: 17 HC.: 51 L.: 30 G.: 8

PAELLA ALCANTINA
ALACANT PAELLA
FILETE DE PALOMETA AL HORNO
BAKED FISH FILLET
HELADO VAINILLA
ICE CREAM

30 761 Kcal. P.: 11 HC.: 42 L.: 42 G.: 6

LENTEJAS CON JUDÍAS VERDES
LENTILS WITH GREEN BEANS
EMPANADO DE JAMON Y QUESO
BREADED HAM AND CHEESE
TOMATE ALIÑADO
TOMATO
FRUTA
FRUIT



Scolarest me propuso cambiar la forma de alimentar de los niños y niñas y acercarlos 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