

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

2

NO LECTIVO

3

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL AJILLO
TERNERA EN SALSA
CALABACÍN

4

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
MAGRA DE CERDO AL HORNO EN SU JUGO
ENSALADA VERDE

5

ARROZ BLANCO
PALOMETA ADOBADA

6

ESPINACAS REHOGADAS CON AJO
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
LECHUGA Y ESPÁRRAGOS

9

BRÓCOLI REHOGADO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
PATATA PANADERA

10

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA

11

ARROZ BLANCO
POLLO ASADO
VERDURAS

12

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO
(SIN GARBANZOS)

13

CREMA DE CALABACÍN
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
VERDURAS

16

ESPINACAS REHOGADAS CON AJO
BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS
ENSALADA VERDE

17

ARROZ BLANCO
CONTRAMUSLO DE POLLO AL AJILLO
ENSALADA VERDE

18

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL AJILLO
PALOMETA A LA PLANCHA

19

CREMA DE BRÓCOLI
CABEZA DE LOMO EN SALSA
PATATAS FARWEST

20

DÍA INTERNACIONAL DE LA FELICIDAD
SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
ENSALADA VERDE

23

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL AJILLO
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
ENSALADA VERDE

24

CREMA DE PUERRO, CEBOLLA Y PATATA
MAGRO DE CERDO
PATATAS DADO

25

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA CON VERDURAS

26

COLIFLOR SALTEADA
SALMÓN AL HORNO
CALABACÍN AL HORNO

27

CREMA DE VERDURAS
POLLO EN SALSA
ENSALADA VERDE

30

ARROZ CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA VERDE

31

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
POLLO ASADO CON TOMILLO
ENSALADA VERDE



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 1189/2011, 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