

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

2

NO LECTIVO

3

PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
TERNERA EN SALSA
CALABACÍN
FRUTA DE TEMPORADA
YOGUR DE SOJA

4

GARBANZOS CON VERDURAS
MAGRA DE CERDO AL HORNO EN SU JUGO
ENSALADA VERDE
YOGUR DE SOJA

5

ARROZ CON MAÍZ Y ZANAHORIAS
PALOMETA ADOBADA
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA DE TEMPORADA

6

LENTEJAS CON VERDURAS
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
LECHUGA Y ESPÁRRAGOS
FRUTA DE TEMPORADA

9

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
PATATA PANADERA
FRUTA DE TEMPORADA

10

ALUBIAS BLANCAS (ECOLÓGICO) CON VERDURAS
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
TOMATE Y MAÍZ
YOGUR DE SOJA

11

ARROZ CON TOMATE
POLLO ASADO
VERDURAS
FRUTA DE TEMPORADA

12

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, CHORIZO, PATATA Y REPOLLO
FRUTA DE TEMPORADA

13

CREMA DE CALABACÍN
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
VERDURAS
FRUTA DE TEMPORADA

16

LENTEJAS ESTOFADAS A LA CASERA (CON CHORIZO Y VERDURAS)
BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

17

ARROZ BLANCO CON TOMATE Y ALBAHACA
CONTRAMUSLO DE POLLO AL AJILLO
LECHUGA, MAÍZ Y ZANAHORIA
FRUTA DE TEMPORADA

18

CÓDITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL AJILLO
PALOMETA A LA PLANCHA
TOMATE ALIÑADO
FRUTA DE TEMPORADA

19

CREMA DE BRÓCOLI
CABEZA DE LOMO EN SALSA
PATATAS FARWEST
FRUTA DE TEMPORADA

20

DÍA INTERNACIONAL DE LA FELICIDAD
SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
LECHUGA Y TOMATE
YOGUR DE SOJA

23

CÓDITOS DE PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
ENSALADA CON BROTES DE DE JUDIA Y ZANAHORIA
FRUTA DE TEMPORADA

24

CREMA DE PUERRO, CEBOLLA Y PATATA
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
PATATAS DADO
YOGUR DE SOJA

25

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA CON VERDURAS
TOMATE CON ORÉGANO
FRUTA DE TEMPORADA

26

ALUBIAS BLANCAS ECOLOGICAS Y PATATA HERVIDA CON ACEITE DE OLIVA
SALMÓN A LA NARANJA
CALABACÍN AL HORNO
FRUTA DE TEMPORADA

27

CREMA DE ZANAHORIAS
POLLO EN SALSA
ENSALADA VERDE
FRUTA DE TEMPORADA

30

ARROZ CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA VERDE
FRUTA DE TEMPORADA

31

LENTEJAS (ECOLÓGICO) CON QUINOA
POLLO ASADO CON TOMILLO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA



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.



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.