

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

□

□

□

□

□

□

8

BRÓCOLI CON PATATAS Y ZANAHORIA
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

9

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
TOMATE NATURAL
FRUTA

10

ARROZ CON TOMATE
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

11

CREMA DE CALABACÍN
MAGRO DE CERDO
ENSALADA VERDE
FRUTA

14

ENSALADA DE PASTA (SIN GLUTEN Y SIN
HUEVO) CON MAÍZ Y TOMATE
LOMO A LA PLANCHA
ENSALADA VERDE
FRUTA

15

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
PECHUGA DE PAVO EN SALSAS
FRUTA

16

CREMA DE VERDURAS
TERNERA EN SALSAS
FRUTA

17

ARROZ CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA AL HORNO CON SALSAS
MERY
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

18

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA
TOMATE ALIÑADO
FRUTA

21

ESPINACAS REHOGADAS CON AJO
BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

22

ENSALADA DE PATATAS, TOMATE, PIMIENTO,
PEPINO Y ACEITUNAS
CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO CON
MANZANA
FRUTA

23

CREMA DE PUERROS
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
PISTO
FRUTA

24

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

25

ARROZ AL CURRY
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

28

CREMA DE VERDURAS
TERNERA EN SALSAS
FRUTA

29

ARROZ CON VERDURAS
FILETE DE PALOMETA AL HORNO
FRUTA

30

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS
CON MAIZENA
TOMATE ALIÑADO
FRUTA

□

□



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