

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

2

CREMA DE VERDURAS
FILETE DE POLLO EMPANADO
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

3

MACARRONES CON TOMATE
ALBÓNDIGAS EN SALSA
CALABACÍN
FRUTA DE TEMPORADA

4

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

5

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

6

ESPINACAS REHOGADAS CON AJO
TORTILLA DE PATATAS
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
TORTILLA DE CALABACÍN
TOMATE Y MAÍZ
YOGUR DE SABOR

11

ARROZ ABANDA
POLLO ASADO
VERDURAS
FRUTA DE TEMPORADA

12

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO
(SIN GARBANZOS)
FRUTA DE TEMPORADA

13

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

16

ESPINACAS REHOGADAS CON AJO
TORTILLA DE PATATAS
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

17

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

18

MACARRONES A LA CARBONARA CON
CREMA DE LECHE Y BACON
PALOMETA A LA ANDALUZA (ENHARINADO Y
FRITO)
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 PICADILLO (CON FIDEOS Y JAMON)
HUEVOS MOLLET EMPANADOS
LECHUGA Y TOMATE
YOGUR DE SABOR

23

ESPIRALES A LA ITALIANA
REVUELTO DE JAMÓN
ENSALADA CON BROTES DE DE JUDIA Y
ZANAHORIA
FRUTA DE TEMPORADA

24

CREMA DE PUERRO, CEBOLLA Y PATATA
ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA
PATATAS DADO
YOGUR DE SABOR

25

SOPA CASERA DE AVE
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
CANELONES RELLENOS DE CARNE CON
BECHAMEL SUAVE
ENSALADA VERDE
FRUTA DE TEMPORADA

30

ARROZ CON VERDURAS
MEDALLÓN DE MERLUZA A LA ROMANA CON
LIMÓN
ENSALADA VERDE
FRUTA DE TEMPORADA

31

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
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.



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.