

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

2

NO LECTIVO

3

MACARRONES CON SOFRITO
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA
LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

4

CREMA DE VERDURAS
ESTOFADO DE CERDO CON PATATAS DADO
FRUTA DE TEMPORADA

5

ARROZ TRES DELICIAS
TIRAS DE ABADEJO REBOZADAS CON HUEVO Y
MAIZENA
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
YOGUR DE SOJA

6

LENTEJAS CON VERDURAS
TORTILLA FRANCESA
LECHUGA Y ESPÁRRAGOS
FRUTA DE TEMPORADA

9

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

10

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
ZANAHORIA
TORTILLA DE CALABACÍN
TOMATE Y MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

11

ARROZ ABANDA
WOK DE POLLO CON VERDURAS Y SALSA DE
SOJA
YOGUR DE SOJA

12

SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
MORCILLO, CHORIZO, PATATA Y REPOLLO
FRUTA DE TEMPORADA

13

CREMA DE CALABACÍN
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
PATATA PANADERA
FRUTA DE TEMPORADA

16

LENTEJAS ESTOFADAS A LA CASERA (CON
CHORIZO Y VERDURAS)
TORTILLA DE ATÚN
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

17

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

18

MACARRONES AL AJILLO
FILETE DE ABADEJO REBOZADO
LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA

19

BRÓCOLI REHOGADO
LOMO DE CERDO AL HORNO
PATATAS FARWEST
FRUTA DE TEMPORADA

20

DÍA INTERNACIONAL DE LA FELICIDAD
SOPA DE PRIMAVERA CON HUEVO PICADO
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA
ENSALADA VERDE
YOGUR DE SOJA

23

MACARRONES CON TOMATE
REVUELTO DE JAMÓN
ENSALADA CON BROTES DE DE JUDIA Y
ZANAHORIA
FRUTA DE TEMPORADA

24

CREMA DE PUERRO, CEBOLLA Y PATATA
GARBANZOS A LA BOLONESA
FRUTA DE TEMPORADA

25

SOPA CASERA DE AVE
RAGOUT DE TERNERA
PATATAS DADO
YOGUR DE SOJA

26

ALUBIA BLANCA Y PATATA HERVIDA CON
ACEITE DE OLIVA
FILETE DE POLLO AL HORNO
ENSALADA VERDE
FRUTA DE TEMPORADA

27

ARROZ CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA
ENSALADA VERDE
FRUTA DE TEMPORADA

30

CREMA DE ZANAHORIAS
TERNERA EN SALSA
ENSALADA VERDE
FRUTA DE TEMPORADA

31

LENTEJAS CON ARROZ
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.