

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

3

ESPAGUETIS A LA CREMA
CROQUETES ARTESANES DE POLLASTRE
AMANIDA VERDA AMB ENCIAM,
COGOMBRE I OLIVES
FRUITA

4

MONGETES BLANQUES (ECOLÒGIC)
GUISADES AMB PASTANAGA
TRUITA D'ESPINACS
TOMÀQUET AMANIT
FRUITA

5

MONGETES TENDRES AMB PATATES
POLLASTRE ROSTIT AMB SALS
BARBARCOA
IOGURT DE SABOR

6

SOPA DE GALETS
MANDONGUILLES A LA JARDINERA
FRUITA

7

ARRÒS A LA CASSOLA AMB VERDURES
FILET D' ABADENO ARREBOSSAT
AMANIDA DE TOMÀQUET I COGOMBRE
FLAM

10

SOPA D'AU CASOLANA
ESTOFAT DE VEDELLA JARDINERA AMB
VERDURETES I PATATES DAU
FRUITA

11

ARRÒS AMB SALS "ALLA NORMA"
MEDALLÓ DE LLUÇ A LA MARINERA
FRUITA

12

JORNADA PROTEÏNA VEGETAL
PATATES AMB SALS VERDA
HAMBURGUESA VEGETAL AMB SALS
DE XAMPINYONS
BLAT DE MORO I PASTANAGA
RATLLADA
IOGURT DE SABOR

13

CREMA DE BRÒQUIL AMB CROSTONS
POLLASTRE ROSTIT A L'ESTIL "CAJUN"
FRUITA

14

CURRI SUAU DE LLENTIES ESTOFADES
TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA
ENCIAM I OLIVES
NATILLES

17

COLIFLOR AMB PATATES
HAMBURGUESA DE VEDELLA A LA
PLANXA
XAMPINYONS
FRUITA

18

**JORNADA XEF DEL MAR- ANGEL
LEON**
CREMA DE CARBASSÓ NATURAL AMB
CROSTONS
TALLARINES DE LLUÇ AMB SALS
BOLONYESA
FRUITA

19

MONGETES VERMELLES AMB ARRÒS
TIRES DE CALAMAR A L'ANDALUSA
AMANIDA AMB BROTS DE SOIA I
PASTANAGA
IOGURT DE SABOR

20

FIDEUS A LA CASSOLA
TRUITA AMB BOTIFARRA D' OU
ENCIAM I TOMÀQUET
FRUITA

21

MENÚ ESPECIAL DE CARNESTOLTES
ARRÒS AMB TOMÀQUET NATURAL I
OLIVES NEGRES
PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA
AMANIDA VERDA AMB ENCIAM,
COGOMBRE I OLIVES
GELATINA DE MADUIXA SENSE SUCRE

24

FESTIU LLIURE DISPOSICIÓ

25

SOPA DE PISTONS
TRUITA DE PATATES
RODANXES DE TOMÀQUET NATURAL
FRUITA

26

JORNADA TALLERS SCOLAREST
MACARRONS AMB PESTO DE BRÒCOLI
CASTANYOLA ADOBADA
BLAT DE MORO I PASTANAGA
RATLLADA
IOGURT DE SABOR

27

CREMA DE PASTANAGA
BOTIFARRA DE PORC AL FORN
PATATES "GAJO"
FRUITA

28

LLENTIES ESTOFADES CASOLANES
(AMB VERDURES)
CROQUETES DE BACALLÀ
ENCIAM I BROTS DE MONGETES
NATILLES



Scolarest em va
proposar canviar la
forma d'alimentar als
nens i nenes i
apropar-los al mar, fer
conegut allò desconegut
i els seus beneficis. No
vaig poder fer una
altra cosa que
comprometre'm amb el
repte i posar-me a
treballar, treballar per
ells i treballar amb el
mar.

SCOLAREST
amb les famílies

QUI ÉS L'ÀNGEL LEÓN?

El Xef del restaurant Aponiente amb 3 estrelles Michelin, és un dels cuiners de major prestigi internacional. La seva passió i afecte pel mar l'han portat a crear innovadors projectes basats en la proteïna marina.



FISH REVOLUTION



Amb l'objectiu de millorar l'alimentació dels nostres petits, L'Àngel León s'ha unit a Scolarest en un innovador projecte de I+D Gastronòmic per fomentar el consum de proteïna marina.

El xef ha buscat eines per fer nous productes exclusius que millorin l'alimentació dels nostres nens i nenes



VOLS SABER EN QUÈ MILLOREM?

En elaboracions culinàries que aporten Omega 3, proteïnes, vitamines i minerals en elevats percentatges i evitant el màxim possible l'ús de conservants i colorants

No substituïm la ració de peix, la complementem!



COMPLETA AMB UN ADEQUAT



menú de Sopar



Aigua



Oli d'oliva

Vegetals crus o bullits



Hidrats de carboni

Proteïna (carn, peix, ous o llegums)



Juga amb els colors de les fruites i verdures



Fruites i lactis

BUSQUEM UNA REVOLUCIÓ CONCEPTUAL

Scolarest i l'Àngel León volem apropar el peix d'una forma divertida i coneguda, que no produeixi rebuig i afavoreixi la seva inclusió. La finalitat bàsica d'aquest projecte és que els nostres nens mengin més proteïna marina de manera normalitzada, sense modificar els seus hàbits ni les seves rutines alimentàries, aquesta és la gran clau.



SI hem dinat:

Cereals, fècules o llegums
Verdures
Carn
Peix
Ou
Fruita
Lactis

Podem Sopar:

Hortalisses crues o llegums cuites
Cereals o fècules
Peix o ou
Carn magra o ou
Peix o carn magra
Lactis o fruita
Fruita

Notes: