

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES



TALLARINES CON TOMATE
ABADEJO A LA ANDALUZA
ENSALADA VERDE
FRUTA

SOPA DE PICADILLO
ESCALOPINES DE POLLO EMPANADOS
PURÉ DE PATATAS
FRUTA

CREMA DE ZANAHORIAS, CEBOLLA Y PATATAS
LOMO AL HORNO
YOGUR DE SOJA

ARROZ BLANCO CON TOMATE Y ALBAHACA
TORTILLA FRANCESA
ENSALADA VERDE
FRUTA

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON ZANAHORIA
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
TOMATE ALIÑADO
FRUTA

LENTEJAS ESTOFADAS
TORTILLA DE ATÚN
ENSALADA IV ESTACIONES
GELATINA

PATATAS RIOJANAS GUIADAS CON CHORIZO
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
ENSALADA VERDE
FRUTA

SOPA DE CALDO DE CARNE CON PASTA MARAVILLA, HUEVO Y YORK
LOMO DE SAJONIA ASADO A LA MIEL
PATATA PANADERA
FRUTA

CREMA DE PUERROS
FILETE DE POLLO AL AJILLO
LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ
YOGUR DE SOJA

ARROZ CANTONÉS CON TORTILLA, ZANAHORIA Y GUIANTES
MERLUZA AL HORNO
TOMATE PROVENZAL
FRUTA

CREMA DE VERDURAS CON COSTRONES DE PAN
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
FRUTA

FIDEUA CON POLLO
FILETE DE MERLUZA AL HORNO CON SALSA MERY
LECHUGA Y PEPINO
YOGUR DE SOJA

GARBANZOS CON ESPINACAS, PATATAS, ZANAHORIA Y PIMIENTO
LOMO AL HORNO
TOMATE ALIÑADO
FRUTA

MACARRONES CON TOMATE
FILETE DE MERLUZA EMPANADO
ENSALADA VERDE
YOGUR DE SOJA

CREMA DE CALABAZA CON COSTRONES DE PAN
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA
TOMATE CON ORÉGANO
FRUTA



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 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