

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



14

LLENTIES ESTOFADES AMB
PASTANAGA
CROQUETES
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
FRUITA

15

MONGETES TENDRES AMB TOMÀQUET
CONTRACUIXA DE POLLASTRE ROSTIT
PATATES A DAUS
FRUITA

16

MACARRONS A LA CARBONARA
TEMPURA CRUIXENT D'ABADEJO
TOMÀQUET NATURAL
FRUITA

17

ARRÒS AMB TOMÀQUET NATURAL I
OLIVES NEGRES
TRUITA DE FORMATGE
ENCIAM I CEBA
FRUITA

18

CREMA DE CARBASSÓ
MANDONGUILLES AMB XAMPINYONS
GELAT

21

AMANIDA DE PASTA TRICOLOR
CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL
FORN AMB POMA
TOMÀQUET I ORENGA
FRUITA

22

MONGETES BLANQUES ESTOFADES
TRUITA DE PATATES
ENCIAM I CEBA
FRUITA

23

SOPA D'ESTELS
HAMBURGUESA DE VEDELLA CLÀSSICA
AL FORN AMB "PISTO MANCHEGO"
IOGURT

24

ARRÒS AL CURRI
FILET DE LLUÇ AL FORN AMB SALS
MERY
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
FRUITA

25

CREMA DE PORROS NATURAL
CIGRONS AMB SALS BOLONYESA
VEGETAL
FRUITA

28

CREMA DE VERDURES AMB
CROSTONETS DE PA
CANELONS AMB BEIXAMEL I
FORMATGE
FRUITA

29

PAELLA ALACANTINA
MEDALLÓ DE BACALLÀ A L'ANDALUSA
ENCIAM I COGOMBRE
GELAT

30

SOPA DE PICADA
WOK DE POLLASTRE I VERDURES AMB
SALS DE SOJA
FRUITA



Scolarest em va
proposar canviar la
forma d'alimentar als
nens i nenes i
preparar-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



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:

