

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

□

□

□

1

2

PRODUCTE ECOLÒGIC

LLENTIES AMB ARRÒS
TEMPURA CRUIXENT D'ABADEJO
TOMÀQUET AMANIT
IOGURT

FIDEUÀ DE CARN
TRUITA DE FORMATGE
AMANIDA (AMANIDA D'ENCIAM I
TOMÀQUET)
FRUITA

5

6

7

8

9

CREMA DE BRÒQUIL
MANDONGUILLES A LA JARDINERA
AMB PÈSOLS, PASTANAGA, I PATATA
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
FRUITA

ARRÒS TRES DELÍCIES
FILET DE LLUÇ ARREBOSSAT
AMANIDA VERDA
FRUITA

SOPA DE PISTONS
POLLASTRE ROSTIIT
AMANIDA MIXTA
FRUITA

LLENTIES ESTOFADES AMB PASTANAGA
TRUITA DE CARBASSÓ (ECOLÒGIC)
RODANXES DE TOMÀQUET NATURAL
IOGURT

GALETS AMB SOFREGIT
CROQUETES ARTESANES DE PERNIL
ENCIAM I BROTS DE MONGETES
FRUITA



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.

12

13

14

15

16

FESTIU

DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ

DIA MUNDIAL DE L'ALIMENTACIÓ

"SUCCOTASH" DE BLAT DE MORO,
CARABASSA I PÈSOLS
POLLASTRE DE L'HORTA AMB PURÉ DE
PATATA
GELAT

MONGETES BLANQUES I PATATA
BULLIDA AMB OLI D'OLIVA
TRUITA DE TONYINA
RODANXES DE TOMÀQUET NATURAL
FRUITA

ARRÒS AMB TOMÀQUET NATURAL I
OLIVES NEGRES
MEDALLÓ DE BACALLÀ A L'ANDALUSA
ENCIAM I CEBA
FRUITA

19

20

21

22

23

MACARRONS INTEGRALS AMB
TOMÀQUET
TRUITA FRANCESA
ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES
FRUITA

JORNADA XEF DEL MAR- ANGEL
LEON

CREMA DE CARBASSÓ NATURAL AMB
CROSTONS
TALLARINES DE LLUÇ A LA MARINERA
GELAT

PATATES "VIUDAS"
POLLASTRE AL FORN AMB SOIA I MEL
AMANIDA D' ENCIAM, REMOLATXA,
OLIVES I BLAT DE MORO
FRUITA

PAELLA AMB VERDURES
CASTANYOLA ADOBADA
AMANIDA DE PASTANAGA RATLLADA,
OLIVES VERDES I BLAT DE MORO
FRUITA

CIGRONS (ECOLÒGIC) AMB ARRÒS
MAGRA DE PORC AL FORN AMB EL SEU
SUC
PATATA AL FORN
IOGURT

26

27

28

29

30

PRODUCTE ECOLÒGIC

LLENTIES AMB ARRÒS
FILET DE LLUÇ AL FORN
TOMÀQUET AMANIT
FRUITA

MONGETES TENDRES SALTEJADES AMB
PEBRE VERMELL
POLLASTRE KENTUCKY
AMANIDA (AMANIDA D'ENCIAM I
TOMÀQUET)
FRUITA

SOPA D'AU AMB PASTA
CIGRONS A LA BOLONYESA
FRUITA

MACARRONS AMB FORMATGE I
ORENGA
FILET DE LLUÇ A LA MUSSELINA D'ALL
AMANIDA VERDA
IOGURT

DIA DE LA CASTANYADA

CREMA DE CARBASSA I MONIATO
HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB SALS
BARBACOA
PATATES FREGIDES
GELATINA DE MADUIXA

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:

