

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

2

CREMA DE CARBASSÓ
VEDELLA AMB SALS
IOGURT DESNATAT

3

ARRÒS AMB TOMÀQUET I ORENGA
FILET DE LLUÇ A LA PLANXA
ENCIAM I OLIVES
FRUITA

4

"LLEGUMINITZA"
LLENTIES AMB VERDURES
COUS-COUS AMB VERDURES (PEBROT,
CARBASSÓ I PASTANAGA)
FRUITA (ECOLÒGIC)

5

ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET
POLLASTRE ROSTIT AMB FARIGOLA
AMANIDA D' ENCIAM, CEBA I
TOMÀQUET
FRUITA

6

MINESTRA DE VERDURES AMB PATATA
TRUITA FRANCESA AMB GALL DINDI
ENCIAM I CEBA
FRUITA

9

BLEDES AMB PATATES AL VAPOR
FILET D' ABADEJO A LA PLANXA
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
FRUITA

10

MONGETES BLANQUES AMB VERDURES
TRUITA DE CARBASSÓ
ENCIAM I OLIVES
FRUITA (ECOLÒGIC)

11

PAELLA AMB VERDURES
HAMBURGUESA DE GALL DINDI A LA
PLANXA
TOMÀQUET I ORENGA
FRUITA

12

ESPIRALS TRICOLOR AMB SOFREGIT DE
TOMÀQUET NATURAL I ORENGA
FILET DE LLUÇ AL FORN
ENCIAM
IOGURT DESNATAT

13

"LLEGUMINITZA"
CREMA DE VERDURES
CIGRONS SALTEJATS AMB ALL I JULIVERT
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.

16

CURRI SUAU DE LLENTIES ESTOFADES
REMENAT MURCIÀ AMB OU
CARBASSO I CEBA
AMANIDA (AMANIDA D' ENCIAM I
TOMÀQUET)
FRUITA

17

ARRÒS A LA CASSOLA AMB VERDURES
FILET DE LLUÇ A LA PLANXA
AMANIDA VERDA
FRUITA

18

SOPA DE FIDEUS
VEDELLA AMB SALS
FRUITA (ECOLÒGIC)

19

"LLEGUMINITZA"
CREMA DE PASTANAGA
COUS COUS AMB SALTEJAT DE
VERDURES I CIGRONS
FRUITA

20

"DIA UNIVERSAL DE L'INFANT"
MACARRONS SALTEJATS
FILET DE POLLASTRE A LA PLANXA
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
IOGURT DESNATAT

23

ARRÒS AMB TOMÀQUET
FILET D' ABADEJO A LA PLANXA
BLAT DE MORO I PASTANAGA
RATLLADA
FRUITA

24

"LLEGUMINITZA"
CREMA DE CARBASSA
CIGRONS SALTATS AMB CEBA
PASTANAGA I CARBASSÓ
FRUITA

25

LLAÇOS AMB TOMÀQUET
CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN
AMB POMA
FRUITA

26

MONGETES TENDRES AMB PATATES I
PASTANAGA
LLOM A LA PLANXA
ENCIAM I OLIVES
FRUITA

27

SOPA DE PISTONS
MAGRA DE PORC AL FORN AMB EL SEU
SUC
ENCIAM I BROTS DE MONGETES
IOGURT DESNATAT

30

PRODUCTE ECOLÒGIC
MACARRONS AMB TOMÀQUET
FILET DE VEDELLA A LA PLANXA
FRUITA

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:

