

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

2

CREMA DE CARBASSÓ
VEDELLA AMB SALS
IOGURT

3

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

4

"LLEGUMINITZA"
PATATES GUISADES AMB VERDURES
MINISTRA DE VERDURES
FRUITA (ECOLÒGIC)

5

GALETS SENSE GLUTEN I NI OU AMB
SALSA DE TOMÀQUET CASOLANA
POLLASTRE ROSTIT AMB FARIGOLA
AMANIDA D' ENCIAM, CEBA I
TOMÀQUET
FRUITA

6

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

9

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

10

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

11

PAELLA VALENCIANA (AMB VERDURES,
CARN MAGRA I POLLASTRE)
HAMBURGUESA DE GALL DINDI A LA
PLANXA
TOMÀQUET I ORENGA
FRUITA

12

PASTA SENSE GLUTEN I SENSE OU AMB
SOFREGIT DE VERDURES (PEBROT, CEBA
I PASTANAGA)
FILET DE LLUÇ AL FORN
ENCIAM
IOGURT

13

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

16

PATATES SALTADES AMB VERDURA
REMENAT MURCIÀ AMB OU
CARBASSO I CEBA
AMANIDA (AMANIDA D' ENCIAM I
TOMÀQUET)
FRUITA

17

ARRÓS A LA CASSOLA AMB VERDURES
FILET DE LLUÇ A LA PLANXA AMB
SOFREGIT D'ALL I PEBRE VERMELL
AMANIDA VERDA
FRUITA

18

SOPA DE PASTA SENSE OU SENSE
GLUTEN
MANDONGUILLES AMB SALS I
PATATES A DAUS
FRUITA (ECOLÒGIC)

19

"LLEGUMINITZA"
CREMA DE PASTANAGA
CIGRONS AMB VERDURES
FRUITA

20

"DIA UNIVERSAL DE L'INFANT"
GALETS SENSE GLUTEN I NI OU AMB
SALSA DE TOMÀQUET CASOLANA
FILET DE POLLASTRE A LA PLANXA
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
GELATINA DE MADUIXA

23

ARRÓS 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 CARABASSÓ
FRUITA

25

GALETS SENSE GLUTEN NI OU AMB
ALLADA
CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN
AMB POMA
FRUITA

26

MONGETES TENDRES AMB PATATES I
PASTANAGA
TIRES DE LLOM DE PORC NATURAL
FREGIDES AMB MAIZENA
ENCIAM I OLIVES
FRUITA

27

SOPA DE PASTA SENSE OU SENSE GLUTEN
MAGRA DE PORC AL FORN AMB EL SEU
SUC
ENCIAM I BROTS DE MONGETES
IOGURT

30

PRODUCTE ECOLÒGIC
GALETS SENSE GLUTEN NI OU AMB
ALLADA
HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB
CEBA CARAMEL·LITZADA
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.

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:

