

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

□

□

□

1

2

LLENTIES AMB MONGETES TENDRES
BISTEC DE MAGRA A LES FINES HERBES
TOMÀQUET AMANIT
GELAT
B: FRUITA DE TEMPORADA

FIDEUÀ DE PEIX
TRUITA DE PATATES
AMANIDA (AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET)
FRUITA
B: ENTREPÀ DE GALL DINDI

5

6

7

8

9

CREMA DE CARBASSÓ
CONTRACUIXA DE POLLASTRE ROSTIT
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
FRUITA
B: PA AMB FORMATGET

SOPA DE PISTONS
FILET D' ABADENO ARREBOSSAT
AMANIDA VERDA
GELATINA
B: PICS AMB XOCOLATA

ARRÒS TRES DELÍCIOS
VEDELLA A LA JARDINERA
FRUITA
B: ENTREPÀ DE GALL DINDI

LLENTIES ESTOFADES AMB PASTANAGA
TRUITA DE CARBASSÓ
RODANXES DE TOMÀQUET NATURAL
IOGURT
B: PA AMB PLÀTAN

GALETS AMB SOFREGIT
CROQUETES ARTESANES DE PERNIL
ENCIAM I BROS DE MONGETES
FRUITA
B: ENTREPÀ DE PERNIL

12

13

14

15

16

FESTIU

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

CREMA DE CARBASSA
POLLASTRE DE L'HORTA AMB PURÉ DE PATATA
FRUITA
B: PICS AMB XOCOLATA

MONGETES BLANQUES I PATATA BULLIDA AMB OLI D'OLIVA
MANDONGUILLES A LA JARDINERA AMB PÈSOLS, PASTANAGA, I PATATA
IOGURT
B: FRUITA DE TEMPORADA

LLUÇ A LA NAPOLITANA
TRUITA DE PATATES
RODANXES DE TOMÀQUET NATURAL
FRUITA
B: ENTREPÀ DE GALL DINDI

19

20

21

22

23

ESPIRALS AMB TOMÀQUET
MAGRA DE PORC AL FORN AMB EL SEU SUC
ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES
IOGURT
B: PA AMB FORMATGET

CREMA DE CARBASSÓ NATURAL AMB CROSTONS
FILET DE LLUÇ AL FORN
FRUITA
B: PICS AMB XOCOLATA

PIT I PANA (PATATES SALTEJADES)
POLLASTRE AL FORN
AMANIDA D' ENCIAM, REMOLATXA, OLIVES I BLAT DE MORO
FRUITA
B: ENTREPÀ DE FORMATGE

PAELLA AMB VERDURES
CASTANYOLA ADOBADA
AMANIDA DE PASTANAGA RATLLADA, OLIVES VERDES I BLAT DE MORO
IOGURT
B: PA AMB PLÀTAN

MONGETES TENDRES AMB PATATES
TRUITA DE CARBASSÓ
AMANIDA VERDA
FRUITA
B: ENTREPÀ DE PERNIL

26

27

28

29

30

MACARRONS AMB PESTO
FILET DE LLUÇ AL FORN
"PISTO MANCHEGO"
FRUITA
B: PICS AMB XOCOLATA

MONGETES TENDRES SALTEJADES AMB PEBRE VERMELL
POLLASTRE AL FORN
AMANIDA (AMANIDA D' ENCIAM I TOMÀQUET)
IOGURT
B: PA AMB FORMATGET

SOPA D'AU AMB PASTA
HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB SALSÀ BARBACOA
FRUITA
B: ENTREPÀ DE PERNIL YORK

LLENTIES AMB ARRÒS
TRUITA DE PATATES
AMANIDA VERDA
GELATINA
B: FRUITA DE TEMPORADA

CREMA DE CARBASSA
CROQUETES DE PERNIL
AMANIDA VERDA
FRUITA
B: ENTREPÀ DE GALL DINDI



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

Scolarest

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:

