



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

2 698 Kcal. P.: 16 HC.: 37 L.: 45 G.: 8

BRÒQUIL AMB OLI DE CURRI
SAN MARINO
PATATA AL FORN
IOGURT DE SABOR

3 762 Kcal. P.: 13 HC.: 45 L.: 40 G.: 10

MACARRONS AMB SOFREGIT
MANDONGUILLES AMB XAMPINYONS
FRUITA

4 457 Kcal. P.: 19 HC.: 49 L.: 29 G.: 12

SOPA D'AU AMB PASTA
ROSTIT DE MAGRA
FRUITA

5 799 Kcal. P.: 16 HC.: 48 L.: 35 G.: 5

ARRÒS TRES DELÍCIES
FILET D'ABADEJO ARREBOSSAT
AMANIDA D'ENCIAM, CEBA I
TOMÀQUET
FRUITA

6 670 Kcal. P.: 21 HC.: 36 L.: 38 G.: 11

LLENTIES AMB VERDURES
TRUITA DE FORMATGE
ENCIAM I ESPÀRRECS
FRUITA

9 570 Kcal. P.: 9 HC.: 35 L.: 53 G.: 7

MONGETES TENDRES AMB TOMÀQUET
DELÍCIES DE CALAMAR
AMANIDA VERDA
FRUITA

10 682 Kcal. P.: 20 HC.: 38 L.: 36 G.: 9

MONGETES BLANQUES (ECOLÒGIC)
GUISADES AMB PASTANAGA
TRUITA DE CARBASSÓ
TOMÀQUET I BLAT DE MORO
IOGURT DE SABOR

11 542 Kcal. P.: 19 HC.: 37 L.: 41 G.: 12

SOPA D'ESCUDELLA AMB GALETS,
FIDEUS I COL D'OLLA
HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN
AMB PATATES PALLA CASOLANES
FRUITA

12 786 Kcal. P.: 16 HC.: 43 L.: 39 G.: 8

ARRÒS A BANDA
POLLASTRE SALTEJAT AMB VERDURES
ENCIAM I COGOMBRE
FRUITA

13 497 Kcal. P.: 13 HC.: 52 L.: 33 G.: 7

JORNADA XEF DEL MAR- ANGEL
LEON
CREMA DE CARBASSÓ I CARBASSA
TALLARINES DE LLUÇ A LA CARBONARA
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.

16 620 Kcal. P.: 20 HC.: 37 L.: 37 G.: 7

LLENTIES ESTOFADES CASOLANES (AMB XORIÇO I VERDURES)
TRUITA DE TONYINA
AMANIDA (AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET)
FRUITA

17 780 Kcal. P.: 21 HC.: 43 L.: 34 G.: 8

ARRÒS BLANC AMB TOMÀQUET I ALFÀBREGA
CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB ALLADA
SAMFAINA
FRUITA

18 833 Kcal. P.: 18 HC.: 44 L.: 36 G.: 6

MACARRONS INTEGRALS A LA NAPOLITANA
SALMÓ AMB CROSTA DE PATATA CRUIXENT I TOMÀQUET
FRUITA

19 481 Kcal. P.: 17 HC.: 34 L.: 46 G.: 13

VERDURA TRICOLOR (BRÒQUIL, MONGETA I PASTANAGA)
BISTEC DE MAGRA AMB FINES HERBES I LLIT DE CEBA
FRUITA

20 506 Kcal. P.: 14 HC.: 57 L.: 27 G.: 15

DIA INTERNACIONAL DE LA FELICITAT
SOPA DE PRIMAVERA AMB OU PICAT
PIZZA MARGARITA
GELAT DE XOCOLATA

23 619 Kcal. P.: 15 HC.: 46 L.: 37 G.: 7

FIDEUÀ AMB VERDURES
TRUITA DE PERNIL DOLÇ
ENCIAM I OLIVES
FRUITA

24 569 Kcal. P.: 15 HC.: 50 L.: 29 G.: 5

CREMA DE PORROS NATURAL
CIGRONS GUISATS AMB BOTIFARRA
FRUITA

25 588 Kcal. P.: 21 HC.: 39 L.: 39 G.: 10

SOPA D'AU CASOLANA
ESCALOPINES DE VEDELLA AMB SALS
ENCIAM I BROTS DE MONGETES
IOGURT DE SABOR

26 697 Kcal. P.: 13 HC.: 46 L.: 35 G.: 5

MONGETES BLANQUES (ECOLÒGIC) I PATATES BULLIDES AMB OLI D'OLIVA
CROQUETES DE PERNIL
TOMÀQUET I ORENGA
FRUITA

27 744 Kcal. P.: 12 HC.: 50 L.: 36 G.: 5

ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES
MEDALLÓ DE LLUÇ A LA ROMANA AMB LLIMONA
AMANIDA VERDA
FRUITA

30 553 Kcal. P.: 12 HC.: 43 L.: 41 G.: 10

CREMOSA DE PASTANAGUES AMB FARIGOLA
CANELONS FARCITS DE CARN AMB BEIXAMEL SUAU
AMANIDA VERDA
FRUITA

31 808 Kcal. P.: 29 HC.: 34 L.: 34 G.: 10

LLENTIES AMB ARRÒS
POLLASTRE AL FORN AMB BRESA DE CEBA I PEBROT
FRUITA

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:

