



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

2

BRÒQUIL AMB OLI DE CURRI
TIRES DE POLLASTRE FREGIDES AMB MAIZENA
PATATA AL FORN
IOGURT DE SABOR

3

PASTA SENSE GLUTEN I SENSE OU AMB SOFREGIT DE VERDURES (PEBROT, CEBA I PASTANAGA)
MANDONGUILLES AMB XAMPINYONS
FRUITA

4

SOPA DE PASTA SENSE OU SENSE GLUTEN
ROSTIT DE MAGRA
FRUITA

5

ARRÒS AMB TOMÀQUET
FILET DE VEDELLA A LA PLANXA
AMANIDA D' ENCIAM, CEBA I TOMÀQUET
FRUITA

6

LLENTIES AMB VERDURES
HAMBURGUESA DE GALL DINDI A LA PLANXA
ENCIAM I ESPÀRRECS
FRUITA

9

MONGETES TENDRES AMB TOMÀQUET
TIRES DE POLLASTRE FREGIDES AMB MAIZENA
AMANIDA VERDA
FRUITA

10

MONGETES BLANQUES (ECOLÒGIC) GUISADES AMB PASTANAGA
LLOM A LA PLANXA
TOMÀQUET I BLAT DE MORO
IOGURT DE SABOR

11

SOPA DE PASTA SENSE OU SENSE GLUTEN
HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN AMB PATATES PALLA CASOLANES
FRUITA

12

ARRÒS AMB TOMÀQUET
POLLASTRE SALTEJAT AMB VERDURES
ENCIAM I COGOMBRE
FRUITA

13

JORNADA XEF DEL MAR- ANGEL LEON
CREMA DE CARBASSÓ I CARBASSA
GALL DINDI AL FORN
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

LLENTIES ESTOFADES CASOLANES (AMB XORIÇO I VERDURES)
PIT DE GALL DINDI AMB SALS
AMANIDA (AMANIDA D' ENCIAM I TOMÀQUET)
FRUITA

17

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

18

GALETS SENSE GLUTEN I NI OU AMB SALS DE TOMÀQUET CASOLANA
FILET DE VEDELLA A LA PLANXA
PATATA AL FORN
FRUITA

19

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

20

DIA INTERNACIONAL DE LA FELICITAT
SOPA DE PASTA SENSE OU SENSE GLUTEN
PIT DE POLLASTRE AMB DISFRESSA DE PIZZA
IOGURT DE SABOR

23

PASTA SENSE GLUTEN I SENSE OU AMB SOFREGIT DE VERDURES (PEBROT, CEBA I PASTANAGA)
FILET DE POLLASTRE A LA PLANXA
ENCIAM I OLIVES
FRUITA

24

CREMA DE PORROS NATURAL
CIGRONS GUISATS AMB BOTIFARRA
FRUITA

25

SOPA DE PASTA SENSE OU SENSE GLUTEN
ESCALOPINES DE VEDELLA AMB SALS
ENCIAM I BROTS DE MONGETES
IOGURT DE SABOR

26

MONGETES BLANQUES (ECOLÒGIC) I PATATES BULLIDES AMB OLI D'OLIVA
TIRES DE LLOM DE PORC NATURAL FREGIDES AMB MAIZENA
TOMÀQUET I ORENGA
FRUITA

27

ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES
GALL DINDI AL FORN
AMANIDA VERDA
FRUITA

30

CREMOSA DE PASTANAGUES AMB FARIGOLA
VEDELLA AMB SALS
AMANIDA VERDA
FRUITA

31

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

