



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

2

3

4

5

6

BRÒQUIL AMB OLI DE CURRI
TIRETES DE LLUÇ ARREBOSSADES AMB OU I MAIZENA
PATATA AL FORN
IOGURT DE SOIA

MACARRONS AMB SOFREGIT
VEDELLA AMB SALS
ARRÒS BLANC
FRUITA

SOPA D'AU AMB PASTA
ROSTIT DE MAGRA
FRUITA

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

LLENTIES AMB VERDURES
TRUITA FRANCESA
ENCIAM I ESPÀRRECS
FRUITA

9

10

11

12

13

MONGETES TENDRES AMB TOMÀQUET
DELÍCIES DE CALAMAR
AMANIDA VERDA
FRUITA

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

SOPA D'ESCUDELLA AMB GALETS,
FIDEUS I COL D'OLLA
FILET DE VEDELLA A LA PLANXA
PATATES FREGIDES
FRUITA

ARRÒS A BANDA
POLLASTRE SALTEJAT AMB VERDURES
ENCIAM I COGOMBRE
FRUITA

JORNADA XEF DEL MAR- ANGEL LEON
CREMA DE CARBASSÓ
TALLARINES DE LLUÇ AMB JULIANA DE BOLETS
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

16

17

18

19

20

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

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

MACARRONS AMB TOMÀQUET
SALMÓ AMB CROSTA DE PATATA CRUIXENT I TOMÀQUET
FRUITA

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

DIA INTERNACIONAL DE LA FELICITAT
SOPA DE PRIMAVERA AMB OU PICAT
PIT DE GALL DINDI AMB SALS
IOGURT DE SOIA

23

24

25

26

27

FIDEUÀ AMB VERDURES
TRUITA DE PERNIL DOLÇ
ENCIAM I OLIVES
FRUITA

CREMA DE PORROS NATURAL
CIGRONS GUISATS AMB BOTIFARRA
FRUITA

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

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

ARRÒS AMB TOMÀQUET
FILET DE LLUÇ AL FORN
AMANIDA VERDA
FRUITA

30

31

CREMA DE PASTANAGA
VEDELLA AMB SALS
AMANIDA VERDA
FRUITA

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:

