

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

2

BRÒQUIL AMB OLI DE CURRI
FILET DE LLUÇ AL FORN
PATATA AL FORN
IOGURT DE SABOR

3

MACARRONS AMB SOFREGIT
MANDONGUILLES AMB XAMPINYONS
FRUITA

4

CIGRONS GUISATS AMB VERDURES
(PASTANAGA, TOMÀQUET I PEBROT VERMELL)
ROSTIT DE MAGRA
FRUITA

5

ARRÒS AMB VERDURES DE L'HORTA
FILET D' ABADEJO ARREBOSSAT
AMANIDA D' ENCIAM, CEBA I TOMÀQUET
FRUITA

6

LLENTIES AMB VERDURES
TRUITA DE PATATES
ENCIAM I ESPÀRRECS
FRUITA

9

MONGETES TENDRES AMB PATATES
CALAMARS A LA ROMANA
(ARREBOSSATS AMB OU I FARINA)
ARRÒS BLANC
FRUITA

10

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

11

SOPA DE GALETS
HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN
AMB PATATES PALLA CASOLANES
FRUITA

12

ARRÒS AMB TOMÀQUET
POLLASTRE AL FORN
VERDURES
ENCIAM I COGOMBRE
FRUITA

13

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 engegut 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)
TRUITA DE TONYINA
AMANIDA (AMANIDA D' ENCIAM I TOMÀQUET)
FRUITA

17

ARRÒS BLANC AMB TOMÀQUET I ALFÀBREGA
CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB ALLADA
AMANIDA VERDA
FRUITA

18

MACARRONS INTEGRALS A LA NAPOLITANA
SALMÓ 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 PRIMAVERA AMB OU PICAT
PIZZA DE TONYINA, OLIVES, TOMÀQUET I MOZZARELLA
NATILLES DE XOCOLATA

23

FIDEUÀ AMB VERDURES
REMNAT DE PERNIL
ENCIAM I OLIVES
FRUITA

24

CREMA DE PORROS NATURAL
BOTIFARRA DE PORC AL FORN
AMANIDA VERDA
FRUITA

25

SOPA D' AU CASOLANA
ESCALOPINES DE VEDELLA
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
IOGURT DE SABOR

26

JORNADA DEL MARROC
COUS-COUS AMB VERDURES (PEBROT, CARBASSÓ I PASTANAGA)
POLLASTRE ESTIL MARROQUÍ
FRUITA

27

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

30

CREMOSA DE PASTANAGUES AMB FARIGOLA
CANELONS FARCITS DE CARN AMB BEIXAMEL SUAU
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:

