

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3 778 Kcal. P.: 14 HC.: 41 L.: 43 G.: 11

ESPAGUETIS A LA CREMA
SPAGHETTI WITH CREAM
FILETE DE AGUJA A LA PLANCHA
GRILLED PORK STEAK
ENSALADA VERDE CON LECHUGA, PEPINO Y OLIVAS
GREEN SALAD WITH LETTUCE, CUCUMBER AND OLIVES
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

4 548 Kcal. P.: 18 HC.: 43 L.: 32 G.: 6

ALUBIAS BLANCAS (ECOLÓGICO) GUIADAS CON ZANAHORIA
ORGANIC HARICOT BEANS AND CARROT STEW
HUEVOS CON PISTO EXTREMEÑO
EGGS WITH RATATOUILLE
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

5 794 Kcal. P.: 23 HC.: 29 L.: 46 G.: 12

JUDÍAS VERDES CON TOMATE
GREEN BEANS WITH TOMATO SAUCE
POLLO ASADO CON SALSA BARBACOA
ROAST CHICKEN WITH BARBECUE SAUCE
PATATAS DADO
DICED POTATOES
YOGUR DE SABOR
FLAVOR YOGHURT

6 663 Kcal. P.: 18 HC.: 46 L.: 33 G.: 11

SOPA DE COCIDO
TRADITIONAL SPANISH "COCIDO" STEW WITH CHICKEN AND VEGETABLES
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, CHORIZO, PATATA Y ZANAHORIAS
CHICKPEAS, MEAT, SAUSAGE, POTATO & CARROTS STEW
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

7 730 Kcal. P.: 14 HC.: 48 L.: 36 G.: 5

ARROZ A LA CAZUELA CON VERDURAS
RICE WITH VEGETABLES
FILETE DE ABADJO ENHARINADO
BATTERED FISH FILLET
ENSALADA VERDE
GREEN SALAD
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

10 661 Kcal. P.: 16 HC.: 36 L.: 46 G.: 13

SOPA DE PICADILLO CON ESTRELLAS
PICADILLO SOUP WITH HAM, CHICKEN AND NOODLES WITH PASTA STARS
ALBÓNDIGAS EN SALSA DE TOMATE
MEATBALLS WITH TOMATO SAUCE
RODAJA DE CALABACÍN SALTEADO
SLICED COURGETTE
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

11 585 Kcal. P.: 15 HC.: 59 L.: 24 G.: 4

ARROZ CON SALSA ALLA NORMA
RICE WITH NORMA'S SAUCE
MEDALLÓN DE MERLUZA A LA MARINERA
MARINERA STYLE HAKE
VERDURAS
VEGETABLES
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

12 664 Kcal. P.: 18 HC.: 36 L.: 44 G.: 13

PATATAS RIOJANAS GUIADAS CON CHORIZO
RIOJA STYLE POTATO STEW (WITH CHORIZO SAUSAGE AND RED PEPPERS)
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA
GRILLED BEEF BURGER
SALSA DE CHAMPIÑÓN
MUSHROOM SAUCE
ZANAHORIA RALLADA
GRATED CARROT
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

13 692 Kcal. P.: 23 HC.: 30 L.: 44 G.: 11

CREMA DE BRÓCOLI CON PICATOSTES
CREAM OF BROCCOLI SOUP WITH CROUTONS
POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN
CAJUN ROASTED CHICKEN
LECHUGA, MAIZ Y MANZANA
LETTUCE, SWEET CORN AND APPLE
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

14 810 Kcal. P.: 17 HC.: 37 L.: 42 G.: 9

CURRY SUAVE DE LENTEJAS ESTOFADAS
LENTIL CURRY
TORTILLA DE CALABACÍN Y PATATA
COURGETTE AND POTATO OMELETTE
ENSALADA VERDE CON JUDÍAS VERDES, PIMIENTO Y ACEITUNAS
GREEN SALAD WITH GREEN BEANS, PEPPER AND OLIVES
YOGUR DE SABOR
FLAVOR YOGHURT

17 554 Kcal. P.: 19 HC.: 34 L.: 44 G.: 13

COLIFLOR CON BECHAMEL
CAULIFLOWER WITH BECHAMEL SAUCE
HAMBURGUESA DE TERNERA CON CEBOLLA Y PATATA AL CALIU
GRIDDLED VEAL HAMBURGER WITH ONION AND POTATOES
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

18 463 Kcal. P.: 10 HC.: 44 L.: 43 G.: 7

JORNADA CHEF DEL MAR - ANGEL LEÓN
CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON PICATOSTES
CREAM OF COURGETTE WITH CROUTONS
TALLARINES DE MERLUZA CON SALSA BOLOÑESA
FISH NOODLES & Bolognese SAUCE
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

19 749 Kcal. P.: 19 HC.: 38 L.: 40 G.: 10

ALUBIAS PINTAS CON ARROZ
RED KIDNEY BEANS WITH RICE
TORTILLA DE PATATA Y JAMÓN SERRANO
POTATO AND CURED HAM OMELETTE
YOGUR DE SABOR
FLAVOR YOGHURT

20 628 Kcal. P.: 14 HC.: 49 L.: 34 G.: 5

MACARRONES CON TRES QUESOS
MACARONI WITH CHEESE SAUCE
CALAMAR CASERO EN TIRAS A LA ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)
HOMEMADE ANDALUSIAN SQUID STICKS
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA
MUNG BEAN SPROUT SALAD
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

21 662 Kcal. P.: 20 HC.: 44 L.: 35 G.: 8

MENÚ ESPECIAL DE CARNAVAL
ARROZ CON TOMATE NATURAL Y OLIVAS NEGRAS
RICE WITH FRESH TOMATO AND BLACK OLIVES
PECHUGA DE POLLO EN DISFRAZ DE PIZZA
CHICKEN BREAST IN PIZZA COSTUME
ENSALADA VERDE CON LECHUGA, PEPINO Y OLIVAS
GREEN SALAD WITH LETTUCE, CUCUMBER AND OLIVES
GELATINA DE FRESA SIN AZUCAR
SUGAR FREE STRAWBERRY GELATIN

24 675 Kcal. P.: 16 HC.: 50 L.: 29 G.: 5

LENTEJAS ESTOFADAS A LA CASERA (CON CHORIZO Y VERDURAS)
HOME STYLE LENTILS STEW (WITH RED SAUSAGE AND VEGETABLES)
CROQUETAS ARTESANAS DE POLLO
HOME-STYLE CHICKEN CROQUETTES
LECHUGA Y JUDIA BROTE
LETTUCE AND MUNG BEAN
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

25 678 Kcal. P.: 14 HC.: 39 L.: 45 G.: 10

CREMA DE ZANAHORIAS
CREAM OF CARROTS SOUP
TORTILLA DE PATATAS
SPANISH OMELETTE
TOMATE NATURAL EN RODAJAS
FRESH TOMATO SLICES
YOGUR DE SABOR
FLAVOR YOGHURT

26 515 Kcal. P.: 10 HC.: 60 L.: 27 G.: 5

MACARRONES AL PESTO
MACARONI WITH PESTO SAUCE
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
BAKED HAKE FILLET
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
SWEETCORN AND GRATED CARROTS
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

27 663 Kcal. P.: 18 HC.: 46 L.: 33 G.: 11

SOPA DE COCIDO
TRADITIONAL SPANISH "COCIDO" STEW WITH CHICKEN AND VEGETABLES
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, CHORIZO, PATATA Y ZANAHORIAS
CHICKPEAS, MEAT, SAUSAGE, POTATO & CARROTS STEW
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

28

NO LECTIVO



Scolarest me propuso cambiar la forma de alimentar de los niños y niñas y acercarles el mar, hacer conocido lo desconocido sobre sus beneficios, no pude más que comprometerme con el reto y ponerme a trabajar, trabajar por ellos y trabajar con el mar.

SCOLAREST
con las familias



¿QUIÉN ES ANGEL LEÓN?

El Chef del restaurante de Aponiente con 3 estrellas Michelin, es uno de los cocineros de mayor prestigio internacional. Su pasión y cariño por el mar le han llevado a crear innovadores proyectos basados en la proteína marina.



FISH REVOLUTION



Con el objetivo de mejorar la alimentación de nuestros pequeños, Angel León se ha unido a Scolarest en un innovador proyecto de I+D Gastronómico para fomentar el consumo de proteína marina.

El chef ha buscado herramientas para hacer nuevos productos exclusivos para mejorar la alimentación de nuestros niños y niñas.



¿QUIERES SABER EN QUÉ MEJORAMOS?

En elaboraciones culinarias que aportan Omega 3, proteínas, vitaminas y minerales en elevados porcentajes y evitando lo máximo posible el uso de conservantes y colorante.

¡No sustituimos la ración de pescado, la complementamos!



COMPLETA CON UN ADECUADO



menú de cena



BUSCAMOS UNA REVOLUCIÓN CONCEPTUAL

Scolarest y Angel León queremos acercar el pescado de una manera divertida y conocida, que no produzca el rechazo y si favorezca su inclusión. La finalidad básica de este proyecto es que nuestros niños coman más proteína marina de manera normalizada, sin modificar sus hábitos ni sus rutinas alimentarias, esa es la gran clave.



Si hemos comido:	Podemos cenar:
Cereales, féculas o legumbres	Hortalizas crudas o legumbres cocidas
Verduras	Cereales o féculas
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne magra o huevo
Huevo	Pescado o carne magra
Fruta	Lácteos o fruta
Lácteos	Fruta

Notas:

Scolarest

En caso de alergias o intolerancias, procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia. Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el R.O. 1420/2006. Según lo establecido en el RE 1169/2011, la cocina dispone de Información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.

Empresa adherida al PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020