

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

2

NO LECTIVO

3

759 Kcal. P.: 14 HC.: 46 L.: 38 G.: 10

MACARRONES CON SOFRITO
MACARONI WITH SAUCE
ALBÓNDIGAS EN SALSA
MEATBALLS WITH SAUCE
CALABACÍN
COURGETTE
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

4

584 Kcal. P.: 17 HC.: 30 L.: 51 G.: 14

CREMA DE CALABACÍN
CREAM OF COURGETTE SOUP
MAGRA DE CERDO AL HORNO EN SU JUGO
BAKED PORK LOIN IN SAUCE
ENSALADA VERDE
GREEN SALAD
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

5

750 Kcal. P.: 17 HC.: 52 L.: 29 G.: 5

ARROZ TRES DELICIAS
CHINESE FRIED RICE
TEMPURA CRUJIENTE DE ABADENO
CRISPY TEMPURA OF POLLOCK
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
SWEETCORN AND GRATED CARROTS
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

6

672 Kcal. P.: 21 HC.: 37 L.: 38 G.: 11

LENTEJAS CON VERDURAS
LENTILS WITH VEGETABLES
TORTILLA DE QUESO
CHEESE OMELETTE
LECHUGA Y ESPÁRAGOS
LETTUCE AND ASPARAGUS
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

9

491 Kcal. P.: 16 HC.: 42 L.: 38 G.: 5

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
GREEN BEANS WITH OLIVE OIL
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
BAKED HAKE FILLET
PATATA PANADERA
SLICED POTATOES
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

10

608 Kcal. P.: 18 HC.: 40 L.: 35 G.: 7

ALUBIAS BLANCAS (ECOLÓGICO) GUIADAS CON ZANAHORIA
ORGANIC HARICOT BEANS AND CARROT STEW
TORTILLA DE CALABACÍN
COURGETTE OMELETTE
TOMATE Y MAÍZ
TOMATO AND SWEETCORN
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

11

755 Kcal. P.: 20 HC.: 47 L.: 32 G.: 9

ARROZ ABANDA
SEAFOOD RICE WITH SQUID AND PRAWNS
WOK DE POLLO CON VERDURAS Y SALSA DE SOJA
CHICKEN AND VEGETABLE WOK & SOY SAUCE
YOGUR DE SABOR
FLAVOR YOGHURT

12

635 Kcal. P.: 19 HC.: 48 L.: 30 G.: 11

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

13

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

JORNADA CHEF DEL MAR - ANGEL LEON
CREMA DE CALABACÍN Y CALABAZA
CREAM OF COURGETTE AND PUMPKIN SOUP
TALLARINES DE MERLUZA A LA CARBONARA
HAKE NOODLES CARBONARA
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT



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

16

622 Kcal. P.: 20 HC.: 37 L.: 37 G.: 7

LENTEJAS ESTOFADAS A LA CASERA (CON CHORIZO Y VERDURAS)
HOME STYLE LENTILS STEW (WITH RED SAUSAGE AND VEGETABLES)
TORTILLA DE ATÚN
TUNA OMELETTE
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
LETTUCE AND TOMATO SALAD
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

17

821 Kcal. P.: 20 HC.: 42 L.: 37 G.: 9

ARROZ BLANCO CON TOMATE Y ALBAHACA
WHITE RICE WITH TOMATO AND BASIL
CONTRAMUSLO DE POLLO AL AJILLO
CHICKEN THIGH WITH GARLIC
LECHUGA, MAÍZ Y ZANAHORIA
LETTUCE, SWEETCORN AND CARROTS
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

18

604 Kcal. P.: 18 HC.: 51 L.: 28 G.: 6

MACARRONES INTEGRALES A LA CARBONARA CON BACON
WHOLE-WHEAT MACARRONI CARBONARA WITH BACON
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
BAKED HAKE FILLET
ENSALADA VERDE
GREEN SALAD
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

19

530 Kcal. P.: 16 HC.: 33 L.: 47 G.: 13

VERDURA TRICOLOR (BROCOLI, JUDIA VERDE Y ZANAHORIA)
TRICOLOR VEGETABLES
CABEZA DE LOMO EN SALSA
PORK HEAD IN SAUCE
PATATAS FARWEST
FARWEST POTATOES
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

20

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

DÍA INTERNACIONAL DE LA FELICIDAD
SOPA DE PRIMAVERA CON HUEVO PICADO
SPRING SOUP WITH HARD EGG
PIZZA MARGARITA
MARGARITA PIZZA
HELADO CHOCOLATE
CHOCOLATE ICE CREAM

23

775 Kcal. P.: 13 HC.: 46 L.: 39 G.: 7

ESPIRALES A LA ITALIANA
PASTA SPIRALS ITALIAN STYLE
TORTILLA DE PATATAS
SPANISH OMELETTE
ENSALADA CON BROTES DE DE JUDIA Y ZANAHORIA
MUNG BEAN SPROUT AND CARROTS SALAD
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

24

574 Kcal. P.: 17 HC.: 33 L.: 47 G.: 12

CREMA DE PUERRO, CEBOLLA Y PATATA
CREAM OF LEEK, ONION AND POTATO SOUP
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA
GRILLED BEEF BURGER
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
LETTUCE AND TOMATO SALAD
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

25

464 Kcal. P.: 19 HC.: 47 L.: 34 G.: 10

SOPA CASERA DE AVE
HOME STYLE CHICKEN SOUP
FILETE DE POLLO EN SALSA
CHICKEN STEAK IN SAUCE
CALABACÍN AL HORNO
BAKED COURGETTE
YOGUR DE SABOR
FLAVOR YOGHURT

26

699 Kcal. P.: 13 HC.: 46 L.: 35 G.: 5

ALUBIAS BLANCAS ECOLOGICAS Y PATATA HERVIDA CON ACEITE DE OLIVA
ORGANIC WHITE BEANS AND POTATOES BOILED WITH OLIVE OIL
CROQUETAS DE JAMÓN
HAM CROQUETTES
TOMATE CON ORÉGANO
TOMATO AND OREGANO
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

27

746 Kcal. P.: 12 HC.: 50 L.: 36 G.: 5

ARROZ AL CURRY CON VERDURAS
CURRIED RICE WITH VEGETABLES
MEDALLÓN DE MERLUZA A LA ROMANA CON LIMÓN
BATTERED HAKE WITH LEMON
ENSALADA VERDE
GREEN SALAD
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

30

555 Kcal. P.: 12 HC.: 43 L.: 41 G.: 10

CREMOSA DE ZANAHORIAS CON TOMILLO FRESCO
CARROTS CREAM WITH FRESH THYME
CANELONES RELLENOS DE CARNE CON BECHAMEL SUAVE
MEAT CANNELONI WITH CREAMY BECHAMEL SAUCE
ENSALADA VERDE
GREEN SALAD
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

31

783 Kcal. P.: 25 HC.: 36 L.: 36 G.: 9

LENTEJAS CON ARROZ
LENTILS WITH RICE
POLLO ASADO CON TOMILLO
ROAST CHICKEN WITH THYME
LECHUGA Y TOMATE
LETTUCE AND TOMATO
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

¿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:

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

Scolarest