

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

□

□

□

1

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
POLLO EN SALSA
YOGUR

2

PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON
SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA
Y ZANAHORIA)
TORTILLA DE ATÚN
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

5

CURRY SUAVE DE LENTEJAS ESTOFADAS
HUEVOS CON PISTO EXTREMEÑO
YOGUR

6

CREMA DE BROCOLI Y VIRUTAS DE JAMON
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

7

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
POLLO, ZANAHORIA, PATATA Y REPOLLO
FRUTA

8

ARROZ CON MAÍZ Y ZANAHORIAS
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
ENSALADA VERDE
FRUTA

9

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO
CON SALSA DE TOMATE CASERA
ALBONDIGAS DE TERNERA CON SALSA DE
MAIZENA
PATATAS FRITAS
FRUTA

12

FESTIVO

13

PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON
SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA Y
ZANAHORIA)
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS
CON MAIZENA
LECHUGA Y JUDIA BROTE
FRUTA

14

DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN
"SUCCOTASH" DE MAÍZ, CALABAZA Y
GUISANTES

POLLO A LA HORTELANA CON PURÉ DE PATATA
YOGUR

15

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS
TORTILLA DE PATATAS
TOMATE NATURAL EN RODAJAS
FRUTA

16

ARROZ CON TOMATE NATURAL Y OLIVAS
NEGRAS
ABADEJO A LA PLANCHA
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

19

JUDÍAS VERDES REHOGADAS CON
PIMENTÓN
HUEVOS ROTOS CLASICOS, PATATAS Y
JAMON SERRANO
FRUTA

20

**JORNADA CHEF DEL MAR - ANGEL
LEON**
CREMA DE CALABACÍN
TALLARINES DE MERLUZA A LA MARINERA
FRUTA

21

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA,
ACEITUNAS Y MAÍZ
FRUTA

22

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
MORCILLO, CHORIZO, PATATA Y ZANAHORIAS
FRUTA

23

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
PALOMETA AL HORNO
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y
MAÍZ
YOGUR

26

PATATAS VIUDAS
FILETE DE POLLO AL AJILLO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

27

ALUBIAS BLANCAS CON CHORIZO
REVUELTO MURCIANO CON HUEVO,
CALABACÍN Y CEBOLLA
FRUTA

28

ARROZ ABANDA
BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

29

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
FILETE DE MERLUZA A LA MUSELINA DE AJO
ENSALADA VERDE
FRUTA

30

MENÚ ESPECIAL DE HALLOWEEN
CREMA DE CALABAZA Y BONIATO
HAMBURGUESA DE TERNERA CON SALSA
BARBACOA
PATATAS FRITAS
GELATINA DE FRESA



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 mar es reconocido internacionalmente por su alta gastronomía basada en la proteína marina. Cuenta con 3 estrellas Michelin gracias a las propuestas innovadoras que ofrece en el restaurante Aponiente.



FISH REVOLUTION

Ángel León se ha unido a Scolarest en un proyecto de I+D Gastronómico para fomentar el consumo de proteína marina en la alimentación de los niños y las niñas. Tus hijos disfrutarán una vez al mes de una receta 3 estrellas Michelin.



COMPLETA CON UN ADECUADO



menú de cena



Agua



Aceite de oliva

Vegetales crudos o cocidos



Hidratos de carbono

Proteína (carne, pescado, huevos o legumbres)



Juega con los colores de las frutas y verduras



Frutas y lácteos

TE TRAEMOS UNA REVOLUCIÓN CONCEPTUAL

Scolarest y Ángel León tenemos en común el mismo objetivo: hacer felices a los niños que se alimentan cada día en nuestros comedores escolares, acercándoles el pescado presentándolo con nuevas texturas, sabores y formatos atractivos. Los niños y niñas disfrutarán de una experiencia de alta gastronomía sin salir de su centro escolar.



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
Huevos	→	Pescado o carne magra
Fruta	→	Lácteos o fruta
Lácteos	→	Fruta

Notas:

Scolarest