

C. ORVALLE – 1 A 2 AÑOS

Octubre – 2020

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

□

□

□

1

2

PURÉ DE VERDURAS CON POLLO

PURÉ DE VERDURAS CON CARNE

POLLO EN SALSA

TORTILLA DE ATÚN

YOGUR

YOGUR

5

PURÉ DE VERDURAS CON PESCADO

6

PURÉ DE VERDURAS CON POLLO

7

PURÉ DE VERDURAS CON TERNERA

8

PURÉ DE VERDURAS CON PESCADO

9

PURÉ DE VERDURAS CON PAVO

TORTILLA FRANCESA

POLLO EN SALSA

GARBANZOS, POLLO, PATATA Y ZANAHORIA

FILETE DE ABADEJO EMPANADO

ALBÓNDIGAS CON PATATAS

YOGUR

YOGUR

YOGUR

YOGUR

YOGUR

12

FESTIVO

13

PURÉ DE VERDURAS CON CARNE

14

PURÉ DE VERDURAS CON POLLO

15

PURÉ DE VERDURAS CON TERNERA

16

PURÉ DE VERDURAS CON PESCADO

CROQUETAS DE JAMÓN

POLLO EN SALSA CON PATATAS

TORTILLA DE PATATAS

VARITAS DE MERLUZA

YOGUR

YOGUR

YOGUR

YOGUR

19

PURÉ DE VERDURAS CON PAVO

20

PURÉ DE VERDURAS CON MERLUZA

21

PURÉ DE VERDURAS CON POLLO

22

PURÉ DE VERDURAS CON TERNERA

23

PURÉ DE VERDURAS CON PESCADO

TORTILLA FRANCESA

MERLUZA REBOZADA

POLLO EN SALSA

GARBANZOS, POLLO, PATATA Y ZANAHORIA

PALITOS DE MERLUZA

YOGUR

YOGUR

YOGUR

YOGUR

YOGUR

26

PURÉ DE VERDURAS CON POLLO

27

PURÉ DE VERDURAS CON PESCADO

28

PURÉ DE VERDURAS CON CARNE

29

PURÉ DE VERDURAS CON MERLUZA

30

PURÉ DE VERDURAS CON TERNERA

POLLO EN SALSA

TORTILLA DE PATATA

LOMO ADOBADO

MERLUZA REBOZADA

HAMBURGUESA DE TERNERA CON PATATAS

YOGUR

YOGUR

YOGUR

YOGUR

YOGUR



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

NOTAS: Nuestros menús incluyen PAN BLANCO E INTEGRAL y la bebida será AGUA.

Scolarest

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