



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



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

05/07/2021
Puré de acelgas con ternera
Churros de pescado con ensalada
Fruta

06/07/2021
Crema de calabaza con jamón
Tallarines blancos con atún
Postre lácteo

07/07/2021
Crema de puerros con pavo
Jamoncitos de pollo con pisto de verduras
Fruta

08/07/2021
Crema de bubangos con pollo
Pescado encebollado con papas panaderas
Postre lácteo

09/07/2021
Puré de zanahorias con pescado
Lentejas compuestas
Fruta

12/07/2021
Puré de verduras con jamon
Arroz con verdura
Fruta

13/07/2021
Crema de calabacin con pollo
Ropa vieja
Postre lácteo

14/07/2021
Puré de zanahorias con ternera
Albondigas con papas guisadas
Fruta

15/07/2021
Crema de garbanzos con pavo
Pollo horneado con menestra de temporada
Postre lácteo

16/07/2021
Crema de puerros con pescado
Macarrones gratinados
Fruta

19/07/2021
Crema de calabacin con pescado
Estofado de pollo
Fruta

20/07/2021
Puré de lentejas con pollo
Ternera en salsa con arroz blanco
Postre lácteo

21/07/2021
Crema de zanahorias con ternera
Coditos con tomate
Fruta

22/07/2021
Puré de calabaza con pavo
Varitas de merluza con ensalada
Postre lácteo

23/07/2021
Crema de garbanzos con jamon
Tortilla española con queso
Fruta

26/07/2021
Puré de acelgas con ternera
Pescado encebollado con papas guisadas
Fruta

27/07/2021
Crema de calabaza con pavo
Pollo en salsa con arroz blanco
Postre lácteo

28/07/2021
Crema de puerros con pollo
Croquetas de bacalao con ensalada
Fruta

29/07/2021
Crema de zanahoria con jamón
Macarrones boloñesa
Postre lácteo

30/07/2021
Crema de verduras con pescado
Ropa vieja
Fruta



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

05/07/2021
Puré de acelgas
Nuggets de pollo con ensalada
Fruta

06/07/2021
Crema de calabaza
Tallarines blancos con atún
Postre lácteo

07/07/2021
Crema de puerros
Jamonicitos de pollo con pisto de verduras
Fruta

08/07/2021
Crema de bubangos
Pescado encebollado con papas panaderas
Postre lácteo

09/07/2021
Puré de zanahorias
Pizza de jamón y queso
Fruta

12/07/2021
Puré de verduras
Arroz tres delicias con tacos de pollo
Fruta

13/07/2021
Crema de calabacin
Ropa vieja de verduras
Postre lácteo

14/07/2021
Puré de zanahorias
Hamburguesas mixtas con ensalada tropical
Fruta

15/07/2021
Crema de garbanzos
Pollo horneado con menestra de temporada
Postre lácteo

16/07/2021
Crema de puerros
Macarrones gratinados
Fruta

19/07/2021
Crema de calabacin
Estofado de pollo
Fruta

20/07/2021
Puré de lentejas
Albondigas en salsa con arroz blanco
Postre lácteo

21/07/2021
Crema de zanahorias
Pollo al horno con menestra
Fruta

22/07/2021
Puré de calabaza
Varitas de merluza con ensalada
Postre lácteo

23/07/2021
Crema de garbanzos
Tortilla con jamón
Fruta

26/07/2021
Puré de acelgas
Pescado encebollado con papas guisadas
Fruta

27/07/2021
Crema de calabaza
Pollo en salsa con arroz blanco
Postre lácteo

28/07/2021
Crema de puerros
Croquetas de bacalao con ensalada
Fruta

29/07/2021
Crema de zanahoria
Tortilla española con ensalada mixta
Postre lácteo

30/07/2021
Potaje de verduras
Ropa vieja
Fruta



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.

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.

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

Si hemos comido:

Cereales, féculas
o legumbres
Verduras
Carne
Pescado
Huevos
Fruta
Lácteos

Podemos cenar:

Hortalizas crudas
o legumbres cocidas
Cereales o féculas
Pescado o huevo
Carne magra o huevo
Pescado o carne magra
Lácteos o fruta
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.