

LUNES

2

FESTIVO

3 432 Kcal. P.: 20 HC.: 52 L: 24 G.: 10

CREMA DE GUISES
PEA SOUPLASAÑA DE CARNE CON QUESO PARMESANO
GRATINADO

MEAT LASAGNA WITH CHEESE AU GRATIN

YOGUR
YOGHURT

9

FESTIVO

10 667 Kcal. P.: 8 HC.: 32 L: 57 G.: 10

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
GREEN BEANS WITH OLIVE OILEMPAÑADO DE AVE Y QUESO
BREADED HAM AND CHEESELECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
LETUCE AND SHREDDED CARROTYOGUR
YOGHURT

16

620 Kcal. P.: 21 HC.: 41 L: 33 G.: 7

LENTEJAS ESTOFADAS
LENTIL STEWHUEVOS ROTOS CLÁSICOS, PATATAS Y JAMÓN
SERRANO

CLASSICS EGGS BROKEN, POTATOES AND HAM

FRUTA
FRUIT

23

788 Kcal. P.: 11 HC.: 50 L: 37 G.: 5

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
RICE WITH TOMATO SAUCE Y OREGANOBACALAO REBOZADO
BATTERED CODLECHUGA Y CEBOLLA
LETUCE AND ONIONFRUTA
FRUIT

30

773 Kcal. P.: 16 HC.: 43 L: 38 G.: 10

MACARRONES CON CREMOSA DE ALBAHACA
MACARONI WITH CREAMY BASIL SAUCEHAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA
GRILLED BEEF BURGERENSALADA VERDE
GREEN SALADFRUTA
FRUIT

MARTES

4

668 Kcal. P.: 13 HC.: 56 L: 29 G.: 4

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
RICE WITH TOMATO SAUCE Y OREGANOFILETE DE MERLUZA ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)
ANDALUSIAN STYLE HAKE FILLETLECHUGA Y OLIVAS
LETUCE AND OLIVESFRUTA
FRUIT

11

720 Kcal. P.: 19 HC.: 45 L: 34 G.: 5

ESPIRALES TRICOLOR CON SORBITO DE TOMATE
NATURAL Y ORÉGANOTRICOLORE FUSILLI WITH FRESH TOMATO AND
OREGANO SAUCESALMÓN A LA NARANJA
SALMON IN ORANGE SAUCELECHUGA
LETUCE
FRUTA
FRUIT

10 667 Kcal. P.: 8 HC.: 32 L: 57 G.: 10

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
GREEN BEANS WITH OLIVE OILEMPAÑADO DE AVE Y QUESO
BREADED HAM AND CHEESELECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
LETUCE AND SHREDDED CARROTYOGUR
YOGHURT

16

599 Kcal. P.: 16 HC.: 37 L: 45 G.: 15

CREMA DE ZANAHORIAS
CREAM OF CARROTS SOUPALBÓNDIGAS EN SALSA CON PATATAS DADO
MEATBALLS IN SAUCE WITH DICED POTATOESYOGUR
YOGHURT

17

750 Kcal. P.: 14 HC.: 51 L: 33 G.: 4

ARROZ A LA CAZUELA CON VERDURAS
RICE WITH VEGETABLESABADEJO EN ADOBO
MARINATED FISHENSALADA VERDE
GREEN SALADFRUTA
FRUIT

23

697 Kcal. P.: 17 HC.: 42 L: 35 G.: 7

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS
HARICOT BEANS WITH VEGETABLESCROQUETAS ARTESANAS DE POLLO
HOME-STYLE CHICKEN CROQUETTESLECHUGA Y OLIVAS
LETUCE AND OLIVESYOGUR
YOGHURT

24

622 Kcal. P.: 13 HC.: 50 L: 34 G.: 7

ESPIRALES A LA CARBONARA
PASTA SPIRALS CARBONARAHUEVOS CON PISTO EXTREMOÑO
EGGS WITH RATATOUILLEFRUTA
FRUIT

MIÉRCOLES

5

682 Kcal. P.: 17 HC.: 45 L: 35 G.: 11

SOPA DE COCIDO
TRADITIONAL SPANISH 'COCIDO' STEW WITH CHICKEN
AND VEGETABLESCOCIDO COMPLETO CON GARbanZOS, MORCILLO,
CHORIZO, PATATA Y ZANAHORIASCHICKPEAS, MEAT, SAUSAGE, POTATO & CARROTS
STEWFRUTA
FRUIT

11

712 Kcal. P.: 14 HC.: 47 L: 38 G.: 9

PAELLA VALENCIANA (CON VERDURAS, MAGRO Y
POLLO)

VALENCIAN PAELLA (WITH PEAS, PORK AND CHICKEN)

REVUELTO DE QUESO

SCRAMBLED EGGS WITH CHEESE

ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE

LETUCE AND TOMATO SALAD

FRUTA
FRUIT

JUEVES

6

671 Kcal. P.: 26 HC.: 24 L: 48 G.: 13

CREMA DE BRÓCOLI
CREAM OF BROCCOLIPOLLO ASADO CON TOMILLO
ROAST CHICKEN WITH THYME

LECHUGA Y MAÍZ

LETUCE AND SWEETCORN

YOGUR
YOGHURT

12

590 Kcal. P.: 17 HC.: 48 L: 30 G.: 6

CREMA DE VERDURAS
VEGETABLE CREAMGARBANZOS CON BOLOÑESA VEGETAL
CHICKPEAS & VEGETARIAN BologneseYOGUR
YOGHURT

VIERNES



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: Leyenda: Kcal: Kilocalorías (Energía) / P: Proteínas / H: Hidratos de Carbono / L: Lipidos / G: ácidos Grasos saturados. Valores de nutrientes expresados en % sobre energía total. Aportes calóricos teóricos calculados para niños/as de 6 a 9 años. Los días de postre fruta se complementará opcionalmente el menú con un vaso de leche (aporte nutricional 47.6 Kcal, 3.5g P, 4.8 g HC, 1.6 g L, 1.6 G). Nuestros menús incluyen PAN BLANCO E INTEGRAL y la bebida será AGUA.

Scolarest

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

2

FESTIVO

3

CREMA DE GUISES
TERNERA EN SALSA
YOGUR

4

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

5

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

6

CREMA DE BRÓCOLI
POLLO ASADO CON TOMILLO
LECHUGA Y MAÍZ
YOGUR

9

FESTIVO

10

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
TIRES DE POLLO FRITAS CON MAIZENA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
YOGUR

11

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO
CON SALSA DE TOMATE CASERA
SALMÓN A LA NARANJA
LECHUGA
FRUTA

12

PAELLA VALENCIANA (CON VERDURAS,
MAGRO Y POLLO)
REVUELTO DE QUESO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

13

CREMA DE VERDURAS
GARBANZOS CON BOLOÑESA VEGETAL
YOGUR

16

LENTEJAS ESTOFADAS
HUEVOS ROTOS CLÁSICOS, PATATAS Y
JAMÓN SERRANO
FRUTA

17

CREMA DE ZANAHORIAS
ALBONDIGAS DE TERNERA CON SALSA DE
MAIZENA
PATATAS DADO
YOGUR

18

ARROZ A LA CAZUELA CON VERDURAS
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
ENSALADA VERDE
FRUTA

19

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

20

DIA UNIVERSAL DEL NIÑO
CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
PECHUGA DE POLLO EN DISFRAZ DE PIZZA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
GELATINA DE FRESA

23

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

24

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS
TIRES DE POLLO FRITAS CON MAIZENA
LECHUGA Y OLIVAS
YOGUR

25

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
HUEVOS CON PISTO EXTREMEÑO
FRUTA

26

JUDÍAS VERDES CON PATATAS Y ZANAHORIA
CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO CON
MANZANA
FRUTA

27

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
MAGRA DE CERDO AL HORNO EN SU JUGO
LECHUGA Y JUDÍA BROTE
YOGUR

30

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA
ENSALADA VERDE
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

NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

2

FESTIVO

3

CREMA DE GUISES
TERNERA EN SALSA
YOGUR

4

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
FILETE DE MERLUZA ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

5

SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBAÑOS, MORCILLO, CHORIZO, PATATA Y ZANAHORIAS
FRUTA

6

CREMA DE BRÓCOLI
POLLO ASADO CON TOMILLO
LECHUGA Y MAÍZ
YOGUR

9

FESTIVO

10

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
EMPAÑADO DE AVE Y QUESO
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
YOGUR

11

ESPIRALES TRICOLOR CON SOFRITO DE TOMATE NATURAL Y ORÉGANO
SALMÓN A LA NARANJA
LECHUGA
FRUTA

12

PAELLA VALENCIANA (CON VERDURAS, MAGRO Y POLLO)
REVUELTO DE QUESO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

13

CREMA DE VERDURAS
GARBANZOS CON BOLOÑESA VEGETAL
YOGUR

16

LENTEJAS ESTOFADAS
HUEVOS ROTOS CLÁSICOS, PATATAS Y JAMÓN SERRANO
FRUTA

17

CREMA DE ZANAHORIAS
ALBÓNDIGAS EN SALSA CON PATATAS DADO
YOGUR

18

ARROZ A LA CAZUELA CON VERDURAS
ABADEJO EN ADOBO
ENSALADA VERDE
FRUTA

19

SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBAÑOS, POLLO, ZANAHORIA, PATATA Y REPOLLO
FRUTA

20

DÍA UNIVERSAL DEL NIÑO
MACARRONES SALTEADOS
PECHUGA DE POLLO EN DISFRAZ DE PIZZA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
GELATINA DE FRESA

23

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
BACALAO REBOZADO
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

24

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS
TIRES DE POLLO FRITAS CON MAÍZENA
LECHUGA Y OLIVAS
YOGUR

25

ESPIRALES A LA CARBONARA
HUEVOS CON PISTO EXTREMEÑO
FRUTA

26

JUDÍAS VERDES CON PATATAS Y ZANAHORIA
CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO CON MANZANA
FRUTA

27

SOPA DE AVE CON PASTA
MAGRA DE CERDO AL HORNO EN SU JUGO
LECHUGA Y JUDÍA BROTE
YOGUR

30

MACARRONES CON CREMOSA DE ALBAHACA
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA
ENSALADA VERDE
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

NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

2

FESTIVO

3

CREMA DE GUISES
TERNERA EN SALSA
YOGUR

4

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
FILETE DE MERLUZA ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

5

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

6

CREMA DE BRÓCOLI
POLLO ASADO CON TOMILLO
LECHUGA Y MAÍZ
YOGUR

9

FESTIVO

10

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
EMPAÑADO DE AVE Y QUESO
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
YOGUR

11

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA
SALMÓN A LA NARANJA
LECHUGA
FRUTA

12

PAELLA VALENCIANA (CON VERDURAS, MAGRO Y POLLO)
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

13

CREMA DE VERDURAS
GARBANZOS CON BOLOÑESA VEGETAL
YOGUR

16

LENTEJAS ESTOFADAS
CERDO AL HORNO CON PUERROS Y ZANAHORIAS
FRUTA

17

CREMA DE ZANAHORIAS
ALBÓNDIGAS EN SALSA CON PATATAS DADO
YOGUR

18

ARROZ A LA CAZUELA CON VERDURAS
ABADEJO EN ADOBO
ENSALADA VERDE
FRUTA

19

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

20

DIA UNIVERSAL DEL NIÑO
CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL AJILLO
PECHUGA DE POLLO EN DISFRAZ DE PIZZA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
GELATINA DE FRESA

23

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

24

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS
TIRES DE POLLO FRITAS CON MAIZENA
LECHUGA Y OLIVAS
YOGUR

25

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA
PECHUGA DE PAVO EN SALSA
FRUTA

26

JUDÍAS VERDES CON PATATAS Y ZANAHORIA
CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO CON MANZANA
FRUTA

27

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
MAGRA DE CERDO AL HORNO EN SU JUGO
LECHUGA Y JUDIA BROTE
YOGUR

30

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL AJILLO
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA
ENSALADA VERDE
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

NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

2

FESTIVO

3

CREMA DE GUISES
TERNERA EN SALSA
YOGUR DE SOJA

4

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
FILETE DE MERLUZA ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

5

SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBAÑOS, MORCILLO, CHORIZO, PATATA Y ZANAHORIAS
FRUTA

6

CREMA DE BRÓCOLI
POLLO ASADO CON TOMILLO
LECHUGA Y MAÍZ
YOGUR DE SOJA

9

FESTIVO

10

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
TIRES DE POLLO FRITAS CON MAIZENA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
YOGUR DE SOJA

11

ESPIRALES TRICOLOR CON SOFRITO DE TOMATE NATURAL Y ORÉGANO
SALMÓN A LA NARANJA
LECHUGA
FRUTA

12

PAELLA VALENCIANA (CON VERDURAS, MAGRO Y POLLO)
HUEVOS REVUELTOS
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

13

CREMA DE VERDURAS
GARBANZOS CON BOLOÑESA VEGETAL
YOGUR DE SOJA

16

LENTEJAS ESTOFADAS
HUEVOS ROTOS CLÁSICOS, PATATAS Y JAMÓN SERRANO
FRUTA

17

CREMA DE ZANAHORIAS
TERNERA EN SALSA
PATATAS DADO
YOGUR DE SOJA

18

ARROZ A LA CAZUELA CON VERDURAS
ABADEJO EN ADOBO
ENSALADA VERDE
FRUTA

19

SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBAÑOS, POLLO, ZANAHORIA, PATATA Y REPOLLO
FRUTA

20

DÍA UNIVERSAL DEL NIÑO
MACARRONES SALTEADOS
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
GELATINA DE FRESA

23

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
FILETE DE ABADEJO AL HORNO
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

24

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS
TIRES DE POLLO FRITAS CON MAIZENA
LECHUGA Y OLIVAS
YOGUR DE SOJA

25

ESPIRALES CON TOMATE
HUEVOS CON PISTO EXTREMEÑO
FRUTA

26

JUDÍAS VERDES CON PATATAS Y ZANAHORIA
CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO CON MANZANA
FRUTA

27

SOPA DE AVE CON PASTA
MAGRA DE CERDO AL HORNO EN SU JUGO
LECHUGA Y JUDÍA BROTE
YOGUR DE SOJA

30

MACARRONES AL AJILLO
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
ENSALADA VERDE
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

NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

2

FESTIVO

3

CREMA DE CALABACÍN
TERNERA EN SALSA
YOGUR

4

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
FILETE DE MERLUZA ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

5

SOPA DE PASTA
COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO (SIN GARBAZOS)
FRUTA

6

CREMA DE BRÓCOLI
POLLO ASADO CON TOMILLO
LECHUGA Y MAÍZ
YOGUR

9

FESTIVO

10

ACELGAS REHOGADAS
TIRES DE POLLO FRITAS CON MAIZENA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
YOGUR

11

ESPIRALES TRICOLOR CON SOFRITO DE TOMATE NATURAL Y ORÉGANO
SALMÓN A LA NARANJA
LECHUGA
FRUTA

12

ARROZ CON POLLO
REVUELTO DE QUESO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

13

CREMA DE VERDURAS
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
YOGUR

16

ESPINACAS REHOGADAS CON AJO
HUEVOS ROTOS CLASICOS, PATATAS Y JAMON SERRANO
FRUTA

17

CREMA DE ZANAHORIAS
TERNERA EN SALSA
PATATAS DADO
YOGUR

18

ARROZ CON VERDURAS
ABADEJO EN ADOBO
ENSALADA VERDE
FRUTA

19

SOPA DE PASTA
COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO (SIN GARBAZOS)
FRUTA

20

DIA UNIVERSAL DEL NIÑO
MACARRONES SALTEADOS
PECHUGA DE POLLO EN DISFRAZ DE PIZZA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
GELATINA DE FRESA

23

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
BACALAO REBOZADO
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

24

CREMA DE PUERRO Y PATATA
TIRES DE POLLO FRITAS CON MAIZENA
LECHUGA Y OLIVAS
YOGUR

25

ESPIRALES CON TOMATE
HUEVOS CON PISTO EXTREMEÑO
FRUTA

26

ACELGAS CON PATATAS
CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO CON MANZANA
FRUTA

27

SOPA DE AVE CON PASTA
MAGRA DE CERDO AL HORNO EN SU JUGO
ENSALADA VERDE
YOGUR

30

MACARRONES CON CREMOSA DE ALBAHACA
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
ENSALADA VERDE
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

NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

2

FESTIVO

3

CREMA DE GUISES
TERNERA EN SALSA
YOGUR

4

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
PAVO SALTEADO CON VERDURAS
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

5

SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBAÑOS,
MORCILLO, CHORIZO, PATATA Y ZANAHORIAS
FRUTA

6

CREMA DE BRÓCOLI
POLLO ASADO CON TOMILLO
LECHUGA Y MAÍZ
YOGUR

9

FESTIVO

10

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
EMPAÑADO DE AVE Y QUESO
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
YOGUR

11

ESPIRALES TRICOLOR CON SOFRITO DE TOMATE
NATURAL Y ORÉGANO
BISTEC DE TERNERA A LA PLANCHA
LECHUGA
FRUTA

12

PAELLA VALENCIANA (CON VERDURAS,
MAGRO Y POLLO)
REVUELTO DE QUESO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

13

CREMA DE VERDURAS
GARBANZOS CON BOLOÑESA VEGETAL
YOGUR

16

LENTEJAS ESTOFADAS
HUEVOS ROTOS CLÁSICOS, PATATAS Y
JAMÓN SERRANO
FRUTA

17

CREMA DE ZANAHORIAS
ALBÓNDIGAS EN SALSA CON PATATAS DADO
YOGUR

18

ARROZ A LA CAZUELA CON VERDURAS
PAVO AL HORNO
ENSALADA VERDE
FRUTA

19

SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBAÑOS,
POLLO, ZANAHORIA, PATATA Y REPOLLO
FRUTA

20

DÍA UNIVERSAL DEL NIÑO
MACARRONES SALTEADOS
PECHUGA DE POLLO EN DISFRAZ DE PIZZA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
GELATINA DE FRESA

23

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
TERNERA EN SU JUGO
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

24

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS
TIRES DE POLLO FRITAS CON MAÍZENA
LECHUGA Y OLIVAS
YOGUR

25

ESPIRALES A LA CARBONARA
HUEVOS CON PISTO EXTREMEÑO
FRUTA

26

JUDÍAS VERDES CON PATATAS Y ZANAHORIA
CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO CON
MANZANA
FRUTA

27

SOPA DE AVE CON PASTA
MAGRA DE CERDO AL HORNO EN SU JUGO
LECHUGA Y JUDÍA BROTE
YOGUR

30

MACARRONES CON CREMOSA DE
ALBAHACA
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA
ENSALADA VERDE
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

NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.


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.



TE TRAEMOS UNA REVOLUCIÓN CONCEPTUAL

Scolarest y Ángel León tienen 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.



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.

COMPLETA CON
UN ADECUADO

menú de cena

Proteína (carne, pescado, huevos o legumbres)

Agua



Aceite de oliva



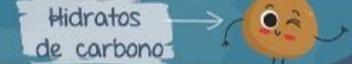
Vegetales crudos o cocidos



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

Scolarest