

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

2

LLIURE DISPOSICIÓ

3

MINISTRA DE VERDURES AMB PATATA
FILET DE POLLASTRE AMB ALLADA
ENCIAM I CEBA
FRUITA

4

SOPA DE PASTA SENSE OU SENSE
GLUTEN
PIZZA DE PERNIL, TOMÀQUET I
FORMATGE
FRUITA

5

BRÒQUIL AMB PATATES
POLLASTRE ROSTIT AMB FARIGOLA
AMANIDA D' ENCIAM, CEBA I
TOMÀQUET
FRUITA

6

ARRÒS AMB TOMÀQUET
FILET DE LLUÇ AL FORN
ENCIAM I OLIVES
FRUITA

9

PAELLA VALENCIANA (AMB
VERDURES, CARN MAGRA I
POLLASTRE)
HAMBURGUESA DE GALL DINDI A LA
PLANXA
TOMÀQUET I ORENGA
FRUITA

10

CREMA DE VERDURES
LLOM A LA PLANXA
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
FLAM

11

MONGETES TENDRES SALTEJADES
BACALLÀ ORLY
PATATES XIPS
FRUITA

12

MONGETES BLANQUES ESTOFADES
GALL DINDI A LA PLANXA
ENCIAM I OLIVES
FRUITA

13

ESPAGUETI SENSE OU SENSE GLUTEN
AMB VERDURES
POLLASTRE AL FORN
PATATES A DAUS
FRUITA

16

ARRÒS A LA CASSOLA AMB
VERDURES
FILET DE LLUÇ AL FORN
AMANIDA VERDA
FRUITA

17

CREMA DE PASTANAGA
MANDONGUILLES AMB SALSINA I
PATATES A DAUS
FRUITA

18

CIGRONS SALTEJATS AMB ALL I
JULIVERT
TIRES DE LLOM DE PORC NATURAL
FREGIDES AMB MAIZENA
ENCIAM I TOMÀQUET
FRUITA

19

LLENTIES ESTOFADES
PIT DE GALL DINDI AMB SALSINA
AMANIDA (AMANIDA D' ENCIAM I
TOMÀQUET)
FRUITA

20

DIA UNIVERSAL DE L'INFANT
GALETS SENSE GLUTEN I NI OU AMB
SALSINA DE TOMÀQUET CASOLANA
ALETES DE POLLASTRE ROSTIDES A LA
BARBACOA
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
IOGURT

23

PASTA SENSE GLUTEN I SENSE OU AMB
CARN
POLLASTRE AL FORN
FRUITA

24

CREMA DE VERDURES
HAMBURGUESA DE GALL DINDI A LA
PLANXA
ENCIAM I OLIVES
FRUITA

25

SOPA DE PASTA SENSE OU SENSE
GLUTEN
MAGRA DE PORC AL FORN AMB EL SEU
SUC
ENCIAM I BROTS DE MONGETES
IOGURT

26

MONGETES BLANQUES ESTOFADES
FILET DE VEDELLA A LA PLANXA
TOMÀQUET AMANIT
FRUITA

27

ARRÒS AMB TOMÀQUET
FILET DE LLUÇ AL FORN
PATATES FREGIDES
FRUITA

30

GALETS SENSE GLUTEN I NI OU AMB
SALSINA DE TOMÀQUET CASOLANA
HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB
CEBA CARAMEL·LITZADA
PATATES FREGIDES
FRUITA



Scolarest em va
proposar canviar la
forma d'alimentar als
nens i nenes i
apropar-los al mar, fer
conegut allò desconegut
i els seus beneficis. No
vaig poder fer una
altra cosa que
comprometre'm amb el
repte i posar-me a
treballar, treballar per
ells i treballar amb el
mar.

SCOLAREST
amb les famílies

Scolarest

QUI ÉS L'ÀNGEL LEÓN?

El Xef del restaurant Aponiente amb 3 estrelles Michelin, és un dels cuiners de major prestigi internacional. La seva passió i afecte pel mar l'han portat a crear innovadors projectes basats en la proteïna marina.



FISH REVOLUTION



Amb l'objectiu de millorar l'alimentació dels nostres petits, L'Àngel León s'ha unit a Scolarest en un innovador projecte de I+D Gastronòmic per fomentar el consum de proteïna marina.

El xef ha buscat eines per fer nous productes exclusius que millorin l'alimentació dels nostres nens i nenes



VOLS SABER EN QUÈ MILLOREM?

En elaboracions culinàries que aporten Omega 3, proteïnes, vitamines i minerals en elevats percentatges i evitant el màxim possible l'ús de conservants i colorants

No substituïm la ració de peix, la complementem!



COMPLETA AMB UN ADEQUAT

menú de Sopar



BUSQUEM UNA REVOLUCIÓ CONCEPTUAL

Scolarest i l'Àngel León volem apropar el peix d'una forma divertida i coneguda, que no produeixi rebuig i afavoreixi la seva inclusió. La finalitat bàsica d'aquest projecte és que els nostres nens mengin més proteïna marina de manera normalitzada, sense modificar els seus hàbits ni les seves rutines alimentàries, aquesta és la gran clau.



SI hem dinat:

- Cereals, fècules o llegums
- Verdures
- Carn
- Peix
- Ou
- Fruita
- Lactis

Podem Sopar:

- Hortalisses crues o llegums cuites
- Cereals o fècules
- Peix o ou
- Carn magra o ou
- Peix o carn magra
- Lactis o fruita
- Fruita

Notes:

