

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

2

NO LECTIU

3

SOPA DE PASTA SENSE OU SENSE GLUTEN
FILET DE VEDELLA A LA PLANXA
AMANIDA MIXTA
FRUITA

4

ARRÒS AMB VERDURES
TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA
AMANIDA VERDA
FRUITA

5

CIGRONS GUIATS AMB XORIÇO
POLLASTRE AMB LLIMONA
ARRÒS INTEGRAL
FRUITA

6

GALETS SENSE GLUTEN NI OU AMB ALLADA
SALMÓ AMB TARONJA
PATATA CUITA
IOGURT

9

SOPA DE PASTA SENSE OU SENSE GLUTEN
POLLASTRE AMB SALSÀ
FRUITA

10

GALETS SENSE GLUTEN NI OU AMB ALLADA
FILET DE LLUÇ AL FORN
AMANIDA (AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET)
FLAM

11

PAELLA AMB PÈSOLS, MONGETES TENDRES, CALAMARS I PEIX
MANDONGUILLES A LA JARDINERA
FRUITA

12

CREMA DE VERDURES
ESTOFAT DE GALL DINDI AMB UN PUNT DE CURRI
ARRÒS BLANC
GELAT

13

LLENTIES AMB VERDURES
TRUITA DE PATATES
ENCIAM I COGOMBRE
FRUITA

16

CREMA DE CARBASSA
FILET D'ABADEJO A LA PLANXA
PATATES FREGIDES
FRUITA

17

MONGETES BLANQUES AMB VERDURES (PEBROT, PATATA, CEBA)
TRUITA DE FORMATGE
AMANIDA MIXTA
FRUITA

18

ARRÒS A LA BOLONYESA
LLUÇ AL FORN SOBRE LLIT DE VERDURES
FRUITA

19

GALETS SENSE GLUTEN NI OU AMB ALLADA
ESCALOPINES DE LLOM AMB CEBA
PATATES FREGIDES
IOGURT

20

SOPA DE PASTA SENSE OU SENSE GLUTEN
FILET D'ABADEJO A LA PLANXA
ENCIAM, TOMÀQUET I BLAT DE MORO
FRUITA

23

GALETS SENSE GLUTEN NI OU AMB ALLADA
FILET DE BACALLÀ AL FORN
PEBROT FREGIT
FRUITA

24

SOPA DE PASTA SENSE OU SENSE GLUTEN
GUISAT DE GALL DINDI
IOGURT

25

CIGRONS GUIATS AMB VERDURES (PASTANAGA, TOMÀQUET I PEBROT VERMELL)
TIRES DE LLOM DE PORC NATURAL FREGIDES AMB MAIZENA
ENCIAM I BROTS DE MONGETES
FRUITA

26

ARRÒS BRUT AMB VERDURES
SALSITXES FRESQUES AL FORN
PATATES FREGIDES
FRUITA

27

CREMA DE PÈSOLS
TRUITA DE TONYINA
GUACAMOLE
FRUITA

30

SOPA DE PASTA SENSE OU SENSE GLUTEN
RAP AMB SALSÀ
VERDURES
FRUITA

31

CREMA DE CARBASSA
HAMBURGUESA DE VEDELLA A LA PLANXA
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:

