

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1

2

3

4

7

8

9

10

11

PASTA AMB Salsa de TOMÀTIGA I TONYINA
CROQUETS DE POLLASTRE
ENSALADA (LLETUGA I PASTANAGA
RATLLADA)
FRUITA DEL TEMPS

ARRÒS DE PEIX
TRUITA DE PATATA
TOMÀTIGA TREMPADA
FRUITA DEL TEMPS



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
comprometrem amb el
repte i posar-me a
treballar, treballar per
ells i treballar amb el
mar.

SCOLAREST
amb les famílies

14

15

16

17

18

CIURONS TREMPATS
CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN
ENSALADA (LLETUGA I BLAT DE MORO)
FRUITA DEL TEMPS

CREMA DE VERDURES
LLUÇ AL FORN AMB VERDURETES (PATATA,
PASTANAGA, MONGETES I PÈSOLS)
IOGURT

ENSALADA DE PASTA AMB OU I OLIVES
NUGGUETS DE POLLASTRE
AMANIDA (LLETUGA I TOMÀTIGA)
FRUITA DEL TEMPS

SOPA DE LLETRES
LLOM AL FORN AMB CEBA I PATATES
FRUITA DEL TEMPS

ARRÒS SALTETJAT AMB VERDURETES
CASTANYOLA ADOBADA
ENSALADA (LLETUGA I COGOMBRE)
GELAT DE XOCOLATA

21

22

23

24

25

ENSALADA D'ARRÒS
MEDALLÓ DE LLUÇ A LA ROMANA AMB
LLIMONA
AMANIDA VERDA
IOGURT

ENSALADA DE PASTA AMB PERNIL DOLÇ
TRUITA FRANCESA
LLETUGA AMB BLAT DE MORO
FRUITA DEL TEMPS

SOPA DE BULLIT
BULLIT
FRUITA DEL TEMPS

CREMA DE CARBASSÓ
LASANYA DE CARN
FRUITA DEL TEMPS

LLENTIES AMB VERDURES
PIZZA MARGARITA
FRUITA DEL TEMPS

28

29

30

SOPA DE FIDEVÍ
LLUÇ A LA MALLORQUINA
FRUITA DEL TEMPS

CUINAT DE CIURONS
POLLASTRE AL FORN AMB BRESA DE CEBA I
PEBRE
FRUITA DEL TEMPS

ARRÒS DE PEIX
SALSITXES AMB LLETUGA, TOMÀTIGA I OLIVES
FRUITA DEL TEMPS

Aquest menú serà d'aplicació, encara que es pot veure afectat per necessitats operatives derivades de la situació actual. En cap cas, afectarà la qualitat del servei.

NOTAS: Leyenda: Kcal.: Kilocalorías (Energía) / **P:** Proteínas / **H:** Hidratos de Carbono / **L:** Lípidos / **G:** ácidos Grasos saturados. Valores de nutrientes expresados en % sobre energía total. Aportes calóricos teóricos calculados para niños/as de 6 a 9 años. Nuestros menús incluyen **PAN BLANCO E INTEGRAL** y la bebida será **AGUA**.

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!

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.

COMPLETA AMB UN ADEQUAT

menú de Sopar



Aigua



Oli d'oliva

Vegetals crus o bullits



Proteïna (carn, peix, ous o llegums)



Juga amb els colors de les fruites i verdures



Fruites i lactis

Hidrats de carboni



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:

Scolarest

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



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



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



Aigua



Oli d'oliva

Vegetals crus o bullits



Proteïna (carn, peix, ous o llegums)



Juga amb els colors de les fruites i verdures



Fruites i lactis

Hidrats de carboni



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

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.



Notes:

Scolarest

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



14

CIGRONS SALTEJATS AMB ALL I JULIVERT
CONTRACUIXA DE POLLASTRE ROSTIT
ENCIAM I BLAT DE MORO
FRUITA

15

CREMA DE VERDURES
FILET DE LLUÇ AL FORN
VERDURES
I OGURT DE SOIA

16

AMANIDA DE PASTA
TIRES DE POLLASTRE FREGIDES AMB MAIZENA
AMANIDA (AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET)
FRUITA

17

SOPA DE LLETRES
LLOM DE PORC AL FORN
PATATES FREGIDES
FRUITA

18

ARRÒS AMB VERDURES DE L'HORTA
CASTANYOLA ADOBADA
ENCIAM I COGOMBRE
I OGURT DE SOIA

21

AMANIDA D'ARRÒS
FILET DE LLUÇ A LA ROMANA
LLIMONA
AMANIDA VERDA
I OGURT DE SOIA

22

AMANIDA DE PASTA
TRUITA FRANCESA
ENCIAM I BLAT DE MORO
FRUITA

23

SOPA DE "COCIDO"
BULLIT D'OU I VERDURES
FRUITA

24

CREMA DE CARBASSÓ
VEDELLA AMB SALS
FRUITA

25

LLENTIES AMB VERDURES
FILET DE POLLASTRE AMB ALLADA
FRUITA

28

SOPA DE FIDEUS
FILET DE LLUÇ AL FORN
FRUITA

29

CIGRONS GUIATS AMB PASTANAGA
POLLASTRE AL FORN AMB BRESA DE CEBA I PEBROT
FRUITA

30

ARRÒS CALDÓS AMB PEIX
LLOM A LA PLANXA
ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES
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!



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.



COMPLETA AMB UN ADEQUAT



menú de Sopar



Aigua



Oli d'oliva



Verdets crus o bullits



Proteïna (carn, peix, ous o llegums)



Juga amb els colors de les fruites i verdures



Fruites i lactis

Hidrats de carboni



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:

Scolarest

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



10

GALETS AMB TOMÀQUET I TONYINA
CROQUETES ARTESANES DE POLLASTRE
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
FRUITA

11

ARRÒS CALDÓS AMB VERDURES
TRUITA DE PATATES
TOMÀQUET AMANIT
FRUITA

14

CIGRONS SALTEJATS AMB ALL I
JULIVERT
CONTRACUIXA DE POLLASTRE ROSTIT
ENCIAM I BLAT DE MORO
FRUITA

15

CREMA DE VERDURES
FILET DE LLUÇ AL FORN
VERDURES
IOGURT

16

AMANIDA DE PASTA
TIRES DE POLLASTRE FREGIDES AMB
MAIZENA
AMANIDA (AMANIDA D'ENCIAM I
TOMÀQUET)
FRUITA

17

SOPA DE LLETRES
TRUITA DE FORMATGE
PATATES FREGIDES
FRUITA

18

ARRÒS AMB VERDURES DE L'HORTA
CASTANYOLA ADOBADA
ENCIAM I COGOMBRE
GELAT DE XOCOLATA

21

AMANIDA D'ARRÒS
FILET DE LLUÇ A LA ROMANA
LLIMONA
AMANIDA VERDA
IOGURT

22

AMANIDA DE PASTA
TRUITA FRANCESA
ENCIAM I BLAT DE MORO
FRUITA

23

SOPA DE PASTA AMB PASTANAGA I
PORRO
BULLIT D'OU I VERDURES
FRUITA

24

CREMA DE CARBASSÓ
VEDELLA AMB Salsa
FRUITA

25

LLENTIES AMB VERDURES
PIZZA DE FORMATGE I XAMPINYONS
FRUITA

28

SOPA DE FIDEUS
FILET DE LLUÇ AL FORN
FRUITA

29

CIGRONS GUIATS AMB PASTANAGA
POLLASTRE AL FORN AMB BRESA DE
CEBA I PEBROT
FRUITA

30

ARRÒS CALDÓS AMB PEIX
TRUITA DE TONYINA
ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES
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



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



Aigua



Oli d'oliva



Verdets crus o bullits



Proteïna (carn, peix, ous o llegums)



Juga amb els colors de les fruites i verdures



Fruites i lactis

Hidrats de carboni



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

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.



Notes:

Scolarest

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



14

CIGRONS SALTEJATS AMB ALL I JULIVERT
CONTRACUIXA DE POLLASTRE ROSTIT
ENCIAM I BLAT DE MORO
FRUITA

15

CREMA DE VERDURES
BISTEC DE MAGRA A LES FINES HERBES
VERDURES
IOGURT

16

AMANIDA DE PASTA, BLAT DE MORO I TOMÀQUET
TIRES DE POLLASTRE FREGIDES AMB MAIZENA
AMANIDA (AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET)
FRUITA

17

SOPA DE LLETRES
LLOM DE PORC AL FORN
PATATES FREGIDES
FRUITA

18

ARRÒS AMB VERDURES DE L'HORTA
HAMBURGUESA DE GALL DINDI A LA PLANXA
ENCIAM I COGOMBRE
GELAT DE XOCOLATA

21

AMANIDA D'ARRÒS
POLLASTRE AMB SALS
LLIMONA
AMANIDA VERDA
IOGURT

22

AMANIDA DE PASTA AMB ENCIAM, CEBA I COGOMBRE
TRUITA FRANCESA
ENCIAM I BLAT DE MORO
FRUITA

23

SOPA DE "COCIDO"
BULLIT D'OU I VERDURES
FRUITA

24

CREMA DE CARBASSÓ
VEDELLA AMB SALS
FRUITA

25

LLENTIES AMB VERDURES
PIZZA MARGARITA
FRUITA

28

SOPA DE FIDEUS
HAMBURGUESA DE GALL DINDI A LA PLANXA
FRUITA

29

CIGRONS GUIATS AMB PASTANAGA
POLLASTRE AL FORN AMB BRESA DE CEBA I PEBROT
FRUITA

30

ARRÒS CALDÓS AMB VERDURES
SALSITXES AL FORN
ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES
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



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!



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.



COMPLETA AMB UN ADEQUAT



menú de Sopar



Aigua



Oli d'oliva



Verdets crus o bullits



Proteïna (carn, peix, ous o llegums)



Juga amb els colors de les fruites i verdures



Fruites i lactis

Hidrats de carboni



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:

Scolarest