

LUNES

3 778 Kcal. P.: 14 HC.: 41 L.: 43 G.: 11

ESPAGUETIS A LA CREMA
SPAGHETTI WITH CREAMFILETE DE AGUJA A LA PLANCHA
GRILLED PORK STEAKENSALADA VERDE CON LECHUGA, PEPINO Y OLIVAS
GREEN SALAD WITH LETTUCE, CUCUMBER AND OLIVESFRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

MARTES

4 548 Kcal. P.: 18 HC.: 43 L.: 32 G.: 6

ALUBIAS BLANCAS (ECOLÓGICO) GUIADAS CON
ZANAHORIA
ORGANIC HARICOT BEANS AND CARROT STEWHUEVOS CON PISTO EXTREMEÑO
EGGS WITH RATATOUILLEFRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

MIÉRCOLES

5 726 Kcal. P.: 22 HC.: 30 L.: 45 G.: 10

JUDÍAS VERDES CON TOMATE
GREEN BEANS WITH TOMATO SAUCEPOLLO ASADO CON SALSA BARBACOA
ROAST CHICKEN WITH BARBECUE SAUCEPATATAS DADO
DICED POTATOESFRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

JUEVES

6 731 Kcal. P.: 19 HC.: 44 L.: 35 G.: 13

SOPA DE COCIDO
TRADITIONAL SPANISH 'COCIDO' STEW WITH CHICKEN
AND VEGETABLESCOCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO,
CHORIZO, PATATA Y ZANAHORIAS
CHICKPEAS, MEAT, SAUSAGE, POTATO & CARROTS
STEWYOGUR DE SABOR
FLAVOR YOGHURT

VIERNES

7 730 Kcal. P.: 14 HC.: 48 L.: 36 G.: 5

ARROZ A LA CAZUELA CON VERDURAS
RICE WITH VEGETABLESFILETE DE ABADJO ENHARINADO
BATTERED FISH FILLETENSALADA VERDE
GREEN SALADFRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

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

10 747 Kcal. P.: 14 HC.: 37 L.: 46 G.: 12

SOPA DE PICADILLO CON ESTRELLAS
PICADILLO SOUP WITH HAM, CHICKEN AND NOODLES
WITH PASTA STARSALBÓNDIGAS EN SALSA DE TOMATE
MEATBALLS WITH TOMATO SAUCEPATATAS FRITAS
FRENCH FRIESFRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

11 642 Kcal. P.: 15 HC.: 54 L.: 29 G.: 5

ARROZ CON SALSA ALLA NORMA
RICE WITH NORMA'S SAUCEFILETE DE MERLUZA A LA MARINERA
MARINERA STYLE HAKE FILLETFRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

12 659 Kcal. P.: 16 HC.: 50 L.: 29 G.: 2

JORNADA PROTEINA VEGETAL

PATATAS EN SALSA VERDE
POTATOES IN GREEN SAUCEHAMBURGUESA VEGETAL SOBRE SALSA DE
CHAMPIÑONES
VEGGIE BURGER WITH MUSHROOM SAUCEZANAHORIA RALLADA
GRATED CARROTFRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

13 842 Kcal. P.: 21 HC.: 35 L.: 42 G.: 10

MACARRONES A LA BOLONESA (CON TOMATE Y
CARNE PICADA)
MACARONI BOLOGNESEPOLLO ASADO AL ESTILO CAJUN
CAJUN ROASTED CHICKENLECHUGA, MAIZ Y MANZANA
LETTUCE, SWEET CORN AND APPLEFRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

14 815 Kcal. P.: 18 HC.: 37 L.: 42 G.: 10

LENTEJAS ESTOFADAS
LENTIL STEWTORTILLA DE PATATAS
SPANISH OMELETTETOMATE CON ORÉGANO
TOMATO AND OREGANOYOGUR DE SABOR
FLAVOR YOGHURT

17 554 Kcal. P.: 19 HC.: 34 L.: 44 G.: 13

COLIFLOR CON BECHAMEL
CAULIFLOWER WITH BECHAMEL SAUCEHAMBURGUESA DE TERNERA CON CEBOLLA Y PATATA
AL CALI
GRIDDLED VEAL HAMBURGER WITH ONION AND
POTATOESFRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

18 588 Kcal. P.: 13 HC.: 46 L.: 38 G.: 6

JORNADA CHEF DEL MAR - ANGEL
LEONCREMA DE CALABACÍN NATURAL CON PICATOSTES
CREAM OF COURGETTE WITH CROUTONSTALLARINES DE MERLUZA CON SALSA BOLONESA
FISH NOODLES & BOLOGNESE SAUCEFRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

19 648 Kcal. P.: 21 HC.: 41 L.: 34 G.: 9

ALUBIAS PINTAS CON ARROZ
RED KIDNEY BEANS WITH RICEHUEVOS ROTOS CLASICOS, PATATAS Y JAMON
SERRANO
CLASSICS EGGS BROKEN, POTATOES AND HAMYOGUR DE SABOR
FLAVOR YOGHURT

20 642 Kcal. P.: 14 HC.: 49 L.: 34 G.: 6

MACARRONES CON TRES QUESOS
MACARONI WITH CHEESE SAUCECALAMAR CASERO EN TIRAS A LA ANDALUZA
(ENHARINADO Y FRITO)
HOMEMADE ANDALUSIAN SQUID STICKSENSALADA DE MAÍZ
SWEETCORN SALADFRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

21 649 Kcal. P.: 21 HC.: 45 L.: 34 G.: 7

MENÚ ESPECIAL DE CARNAVAL
ARROZ CON TOMATE NATURAL Y OLIVAS NEGRAS
RICE WITH FRESH TOMATO AND BLACK OLIVESPECHUGA DE POLLO EN DISFRAZ DE PIZZA
CHICKEN BREAST IN PIZZA COSTUMELECHUGA Y PEPINO
LETTUCE AND CUCUMBERGELATINA DE FRESA
STRAWBERRY GELATIN

24 754 Kcal. P.: 13 HC.: 46 L.: 37 G.: 6

LENTEJAS ESTOFADAS A LA CASERA (CON CHORIZO Y
VERDURAS)
HOME STYLE LENTILS STEW (WITH RED SAUSAGE AND
VEGETABLES)CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN
HAM CROQUETTESLECHUGA Y REMOLACHA
LETTUCE AND BEETROOTFRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

25 678 Kcal. P.: 14 HC.: 39 L.: 45 G.: 10

CREMA DE ZANAHORIAS
CREAM OF CARROTS SOUPTORTILLA DE PATATAS
SPANISH OMELETTETOMATE NATURAL EN RODAJAS
FRESH TOMATO SLICESYOGUR DE SABOR
FLAVOR YOGHURT

26 723 Kcal. P.: 15 HC.: 44 L.: 38 G.: 6

RECETA TALLERES SCOLAREST
MACARRONES AL PESTO DE BROCOLI
MACARONI TO THE BROCCOLI PESTO SAUCEPALOMETA ADOBADA
MARINATED FISHMAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
SWEETCORN AND GRATED CARROTSFRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

27 663 Kcal. P.: 18 HC.: 46 L.: 33 G.: 11

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

28

NO LECTIVO

¿QUIÉN ES ANGEL LEÓN?

El Chef del restaurante de Aponiente con 3 estrellas Michelin, es uno de los cocineros de mayor prestigio internacional. Su pasión y cariño por el mar le han llevado a crear innovadores proyectos basados en la proteína marina.



FISH REVOLUTION



Con el objetivo de mejorar la alimentación de nuestros pequeños, Angel León se ha unido a Scolarest en un innovador proyecto de I+D Gastronómico para fomentar el consumo de proteína marina.

El chef ha buscado herramientas para hacer nuevos productos exclusivos para mejorar la alimentación de nuestros niños y niñas.



¿QUIERES SABER EN QUÉ MEJORAMOS?

En elaboraciones culinarias que aportan Omega 3, proteínas, vitaminas y minerales en elevados porcentajes y evitando lo máximo posible el uso de conservantes y colorante.

¡No sustituimos la ración de pescado, la complementamos!



BUSCAMOS UNA REVOLUCIÓN CONCEPTUAL

Scolarest y Angel León queremos acercar el pescado de una manera divertida y conocida, que no produzca el rechazo y si favorezca su inclusión. La finalidad básica de este proyecto es que nuestros niños coman más proteína marina de manera normalizada, sin modificar sus hábitos ni sus rutinas alimentarias, esa es la gran clave.



COMPLETA CON UN ADECUADO



menú de cena



Si hemos comido:	Podemos cenar:
Cereales, féculas o legumbres	Hortalizas crudas o legumbres cocidas
Verduras	Cereales o féculas
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne magra o huevo
Huevo	Pescado o carne magra
Fruta	Lácteos o fruta
Lácteos	Fruta

Notas:

Scolarest

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.

Empresa adherida al PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020