

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

3

MACARRONS INTEGRALS AMB TOMÀQUET
CROQUETES DE BACALLÀ
ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES
FRUITA
PA BLANC / PA INTEGRAL
B: PA AMB PERNIL

4

SOPA D'ESTELS
POLLASTRE AL FORN
PATATES AL CALIU
IOGURT LA FAGEDA
PA BLANC / PA INTEGRAL
B: POMA

5

CREMA DE CIGRONS
TRUITA DE PERNIL DOLÇ
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
FRUITA
PA BLANC / PA INTEGRAL
B: IOGURT LA FAGEDA

6

ARRÒS AMB VERDURES DE L'HORTA
FILET DE LLUÇ AL FORN
AMANIDA VERDA
PETIT SUISSA
PA BLANC / PA INTEGRAL
B: PLÀTAN

7

CREMA DE MONGETES TENDRES
SALSITXES DE PORC
ENCIAM I TOMÀQUET
FRUITA
PA BLANC / PA INTEGRAL
B: BASTONETS AMB XOCOLATA

10

ARRÒS AMB TOMÀQUET
PEIX CARBONER AL FORN
FRUITA
PA BLANC / PA INTEGRAL
B: PA AMB PERNIL

11

CREMA DE MONGETES TENDRES
PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT
IOGURT LA FAGEDA
PA BLANC / PA INTEGRAL
B: POMA

12

CREMA DE LLEGUMS
TRUITA DE PATATES
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
FRUITA
PA BLANC / PA INTEGRAL
B: IOGURT LA FAGEDA

13

SOPA DE LLETRES
ESTOFAT DE PORC
VERDURES
IOGURT LA FAGEDA
PA BLANC / PA INTEGRAL
B: PLÀTAN

14

ESPAGUETI INTEGRALS AMB TOMÀQUET I FORMATGE
FILET D'AGULLA DE PORC A LA PLANXA
AMANIDA DE BROS
FRUITA
PA BLANC / PA INTEGRAL
B: BASTONETS AMB XOCOLATA

17

CREMA DE MONGETES TENDRES
CONTRACUIXA DE POLLASTRE A LA PLANXA
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
FRUITA
PA BLANC / PA INTEGRAL
B: PA AMB PERNIL

18

SOPA DE BROU AMB PASTA
TALLARINES DE LLUÇ AMB Salsa DE TOMÀQUET, ALFÀBREGA I FORMATGE
IOGURT LA FAGEDA
PA BLANC / PA INTEGRAL
B: POMA

19

ARRÒS BOLONYESA (ARRÒS AMB TOMÀQUET I CARN PICADA)
ABADEJO AL FORN
ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES
FRUITA
PA BLANC / PA INTEGRAL
B: IOGURT LA FAGEDA

20

CREMA DE LLENTIES
TRUITA DE FORMATGE
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
PETIT SUISSA
PA BLANC / PA INTEGRAL
B: PLÀTAN

21

GALETS A LA NAPOLITANA AMB TOMÀQUET, MANTEGA I OLIVA NEGRA
RODÓ DE PORC ROSTIAT AL FORN
AMANIDA DE BROS
FRUITA
PA BLANC / PA INTEGRAL
B: BASTONETS AMB XOCOLATA

24

FESTIU

25

MACARRONS A LA CARBONARA
CARN MAGRA ARREBOSSADA
ENCIAM I TOMÀQUET
IOGURT LA FAGEDA
PA BLANC / PA INTEGRAL
B: POMA

26

CREMA DE MONGETES TENDRES
MEDALLÓ DE LLUÇ A LA PLANXA
AMANIDA D'ENCIAM, TOMÀQUET I PASTANAGA RATLLADA
FRUITA
PA BLANC / PA INTEGRAL
B: IOGURT LA FAGEDA

27

SOPA DE PISTONS
ESTOFAT DE GALL DINDI AMB PATATES DAU
IOGURT LA FAGEDA
PA BLANC / PA INTEGRAL
B: PLÀTAN

28

JORNADA ARGENTINA
AMANIDA CRIOLLA
XURRASCO AMB XIMIXURRI
POSTRES CASOLÀ
PA BLANC / PA INTEGRAL
B: BASTONETS AMB XOCOLATA



Scolarest em va proposar canviar la forma d'alimentar als nens i nenes i aprofitar-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



Els menús estan elaborats amb:

❖ Productes de proximitat i km 0

❖ Productes ecològics

❖ Productes integrals

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



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: