

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

2

BRÒQUIL AMB OLI DE CURRI
FILET DE LLUÇ AL FORN
PATATA AL FORN
FRUITA

B: ENTREPÀ DE FORMATGE

3

TALLARINA AMB BOLONYESA VEGETAL
TRUITA FRANCESA
AMANIDA D'ENCIAM, TOMÀQUET I
PASTANAGA RATLLADA
FRUITA

B: FRUITA DE TEMPORADA

4

RECEPTA TALLERS SCOLAREST
HUMMUS AMB CIGRONS, ALVOCAT I
OU
PERNILETS DE POLLASTRE AL CURRY
AMANIDA VERDA
FRUITA

B: IOGURT I GRISINES (Infantil)

B: ENTREPÀ DE PERNIL

5

ARRÒS TRES DELÍCIES
FILET D' ABADEJO ARREBOSSAT
AMANIDA D' ENCIAM, CEBA I
TOMÀQUET
IOGURT NATURAL

B: FRUITA DE TEMPORADA

6

"LLEGUMINITZA"
LLENTIES AMB VERDURES
CANELONS D'ESPINACS
ENCIAM I ESPÀRRECS
FRUITA

B: PA I XOCOLATA

9

MONGETES TENDRES AMB PATATES
GUISAT DE CALAMARS
ARRÒS BLANC
FRUITA

B: ENTREPÀ DE FORMATGE

10

MONGETES BLANQUES (ECOLÒGIC)
GUISADES AMB PASTANAGA
TRUITA DE CARBASSÓ
TOMÀQUET I BLAT DE MORO
IOGURT NATURAL

B: FRUITA DE TEMPORADA

11

SOPA D'ESCUDELLA AMB GALETES,
FIDEUS I COL D'OLLA
ESTOFAT DE VEDELLA AMB PÈSOLS I
PASTANAGA
ENCIAM
FRUITA

B: IOGURT I GRISINES (Infantil)

B: ENTREPÀ DE PERNIL

12

ARRÒS A BANDA
WOK DE POLLASTRE I VERDURES AMB
SALSA DE SOJA
ENCIAM I COGOMBRE
FRUITA

B: FRUITA DE TEMPORADA

13

**JORNADA XEF DEL MAR- ANGEL
LEON**
CREMA DE CARBASSÓ I CARBASSA
TALLARINES DE LLUÇ A LA CARBONARA
FRUITA

B: PA I XOCOLATA



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

16

LLENTIES ESTOFADES AMB
PASTANAGA
LASANYA D'ALBERGÍNIA,
MOZARELLA, TOMÀQUET I
ALFÀBREGA
FRUITA

B: ENTREPÀ DE FORMATGE

17

ARRÒS BLANC AMB TOMÀQUET I
ALFÀBREGA
CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB
ALLADA
SAMFAINA
IOGURT NATURAL

B: FRUITA DE TEMPORADA

18

MACARRONS INTEGRALS A LA
NAPOLITANA
SALMÓ AMB CROSTA DE PATATA
CRUIXENT I TOMÀQUET
FRUITA

B: IOGURT I GRISINES (Infantil)

B: ENTREPÀ DE PERNIL

19

VERDURA TRICOLOR (BRÒQUIL,
MONGETA I PASTANAGA)
BISTEC DE MAGRA AMB FINES HERBES I
LLIT DE CEBA
PATATA PANADERA
FRUITA

B: PA I XOCOLATA

20

**DIA INTERNACIONAL DE LA
FELICITAT**
PIT I PANA (PATATES SALTEJADES)
TRUITA DE FORMATGE
ENCIAM I TOMÀQUET
GELAT DE XOCOLATA
B: FRUITA DE TEMPORADA

23

FIDEUÀ AMB VERDURES
REMENAT D'OU AMB TONYINA
ENCIAM I OLIVES
FRUITA

B: ENTREPÀ DE FORMATGE

24

CREMA DE PORROS NATURAL
CIGRONS GUISATS AMB BOTIFARRA
IOGURT NATURAL

B: FRUITA DE TEMPORADA

25

COLIFLOR AMB PATATES
FILET DE POLLASTRE AMB SALSA
ENCIAM, BLAT DE MORO I PASTANAGA
FRUITA

B: IOGURT I GRISINES (Infantil)

B: ENTREPÀ DE PERNIL

26

MONGETES BLANQUES (ECOLÒGIC) I
PATATES BULLIDES AMB OLI D'OLIVA
CROQUETES D' ESPINACS
TOMÀQUET I ORENGA
FRUITA

B: FRUITA DE TEMPORADA

27

ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES
MEDALLÓ DE LLUÇ A LA ROMANA AMB
LLIMONA
AMANIDA VERDA
FRUITA

B: PA I XOCOLATA

30

CREMOSA DE PASTANAGUES AMB
FARIGOLA
POLLASTRE AL FORN
PATATES FREGIDES
FRUITA

B: ENTREPÀ DE FORMATGE

31

LLENTIES ESTOFADES
TRUITA DE CARBASSÓ
ENCIAM I TOMÀQUET
FRUITA

B: FRUITA DE TEMPORADA

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:



