

QUIÉN ES ANGEL LEÓN?

El Chef del mar es reconocido internacionalmente por su alta gastronomía basada en la proteína marina. Cuenta con 3 estrellas Michelin gracias a las propuestas innovadoras que ofrece en el restaurante Aponiente.



FISH REVOLUTION

Ángel León se ha unido a Scolarest en un proyecto de I+D Gastronómico para fomentar el consumo de proteína marina en la alimentación de los niños y las niñas. Tus hijos disfrutarán una vez al mes de una receta 3 estrellas Michelin.



COMPLETA CON UN ADECUADO

menú de cena



Agua



Aceite de oliva

Vegetales crudos o cocidos



Hidratos de carbono

Proteína (carne, pescado, huevos o legumbres)



Juega con los colores de las frutas y verduras



Frutas y lácteos

TE TRAEMOS UNA REVOLUCIÓN CONCEPTUAL

Scolarest y Ángel León tenemos en común el mismo objetivo: hacer felices a los niños que se alimentan cada día en nuestros comedores escolares, acercándoles el pescado presentándolo con nuevas texturas, sabores y formatos atractivos. Los niños y niñas disfrutarán de una experiencia de alta gastronomía sin salir de su centro escolar.



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 |
| Huevos | → | Pescado o carne magra |
| Fruta | → | Lácteos o fruta |
| Lácteos | → | Fruta |

Notas:

Scolarest

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

□

□

□

1

2

GNOCCHIS A LA MARINERA
WOK DE POLLO CON VERDURAS Y SALSA DE SOJA
FRUTA

FIDEOS A LA CAZUELA
ATÚN PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

5

LENTEJAS CON VERDURAS Y QUINOA (ECOLÓGICO)
HUEVOS REVUELTOS CON PAVO
TOMATE ALIÑADO
FRUTA

6

CREMA DE BROCOLI Y VIRUTAS DE JAMON
POLLO A LA AMERICANA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
YOGUR DE SOJA

7

ARROZ TRES DELICIAS
ABADEJO A LA ANDALUZA
ENSALADA VERDE
FRUTA

8

SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, POLLO, ZANAHORIA, PATATA Y REPOLLO
FRUTA

9

MACARRONES CON TOMATE
TERNERA EN SALSA
FRUTA



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

12

FESTIVO

13

ESPIRALES CON VERDURAS
MERLUZA EN SALSA VERDE
LECHUGA Y JUDIA BROTE
FRUTA

14

DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN
CREMA DE CALABAZA
POLLO A LA HORTELANA CON PURÉ DE PATATA
FRUTA

15

ALUBIAS PINTAS CON VERDURAS
TORTILLA DE CALABACÍN
TOMATE NATURAL EN RODAJAS
FRUTA

16

ARROZ CON TOMATE
PALOMETA EN ADOBO
LECHUGA Y CEBOLLA
YOGUR DE SOJA

19

CODITOS AL AJILLO
REVUELTO ARAGONES CON HUEVO, JAMON, PATATA Y PIMIENTO VERDE
FRUTA

20

JORNADA CHEF DEL MAR - ANGEL LEON
CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON PICATOSTES
TALLARINES DE MERLUZA A LA MARINERA
YOGUR DE SOJA

21

GUISO DE PATATAS CON CHOCOS
POLLO AL HORNO CON SOJA Y MIEL
ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA, ACEITUNAS Y MAÍZ
FRUTA

22

SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, CHORIZO, PATATA Y ZANAHORIAS
FRUTA

23

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
SALMON AL HORNO CON HIERBAS Y LIMON
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y MAÍZ
FRUTA

26

JUDÍAS VERDES CON HUEVO COCIDO
POLLO KENTUCKY
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

27

ARROZ ABANDA
TERNERA EN SALSA DE SETAS
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

28

MACARRONES CON TOMATE
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA VERDE
FRUTA

29

OLLETA ALICANTINA CON ALUBIAS Y ARROZ
REVUELTO MURCIANO CON HUEVO, CALABACÍN Y CEBOLLA
FRUTA

30

MENÚ ESPECIAL DE HALLOWEEN
CREMA DE CALABAZA Y BONIATO
HAMBURGUESA DE TERNERA PREMIUM
HORNEADA CON PISTO MANCHEGO
PATATAS FRITAS
GELATINA DE FRESA

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

PASTA CON TOMATE
WOK DE POLLO CON VERDURAS Y SALSA DE SOJA
FRUTA

FIDEOS A LA CAZUELA
FILETE DE MAGRA A LA PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

5

LENTEJAS CON VERDURAS Y QUINOA (ECOLÓGICO)
HUEVOS REVUELTOS CON PAVO
TOMATE ALIÑADO
FRUTA

6

CREMA DE BROCOLI Y VIRUTAS DE JAMON
POLLO A LA AMERICANA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
YOGUR

7

ARROZ TRES DELICIAS
LOMO ADOBADO A LA PLANCHA
ENSALADA VERDE
FRUTA

8

SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, POLLO, ZANAHORIA, PATATA Y REPOLLO
FRUTA

9

MACARRONES INTEGRALES A LA NAPOLITANA
ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA CON GUISANTES, ZANAHORIA, Y PATATA
FRUTA

12

FESTIVO

13

ESPIRALES A LA AMATRICCIANA
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
LECHUGA Y JUDIA BROTE
FRUTA

14

DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN
"SUCCOTASH" DE MAÍZ, CALABAZA Y GUISANTES

POLLO A LA HORTELANA CON PURÉ DE PATATA
FRUTA

15

ALUBIAS PINTAS CON VERDURAS
TORTILLA DE CALABACÍN
TOMATE NATURAL EN RODAJAS
FRUTA

16

ARROZ A LA NORMA CON SALCHICHA FRESCA
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
LECHUGA Y CEBOLLA
YOGUR

19

CODITOS CON SALSA DE CALABAZA Y PARMESANO
REVUELTO ARAGONES CON HUEVO, JAMON, PATATA Y PIMIENTO VERDE
FRUTA

20

JORNADA CHEF DEL MAR - ANGEL LEON

CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON PICATOSTES
PECHUGA DE PAVO EN SALSA
YOGUR

21

PATATAS GUIADAS CON VERDURAS
POLLO AL HORNO CON SOJA Y MIEL
ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA, ACEITUNAS Y MAÍZ
FRUTA

22

SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, CHORIZO, PATATA Y ZANAHORIAS
FRUTA

23

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
TERNERA EN SALSA
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y MAÍZ
FRUTA

26

JUDÍAS VERDES CON HUEVO COCIDO
POLLO KENTUCKY
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

27

ARROZ CON VERDURAS
TERNERA EN SALSA DE SETAS
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

28

MACARRONES CON TOMATE, MANTEQUILLA Y QUESO
PAVO A LA PLANCHA
ENSALADA VERDE
FRUTA

29

OLLETA ALICANTINA CON ALUBIAS Y ARROZ
REVUELTO MURCIANO CON HUEVO, CALABACÍN Y CEBOLLA
FRUTA

30

MENÚ ESPECIAL DE HALLOWEEN

CREMA DE CALABAZA Y BONIATO
HAMBURGUESA DE TERNERA PREMIUM COMPLETA
PATATAS FRITAS
GELATINA DE FRESA



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

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

GNOCCHIS A LA MARINERA
WOK DE POLLO CON VERDURAS Y SALSA DE SOJA
FRUTA

2

FIDEOS A LA CAZUELA
ATÚN PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

5

LENTEJAS CON VERDURAS Y QUINOA (ECOLÓGICO)
HUEVOS REVUELTOS CON PAVO
TOMATE ALIÑADO
FRUTA

6

CREMA DE BROCOLI Y VIRUTAS DE JAMON
POLLO A LA AMERICANA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
YOGUR DE SOJA

7

ARROZ TRES DELICIAS
ABADEJO A LA ANDALUZA
ENSALADA VERDE
FRUTA

8

SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, POLLO, ZANAHORIA, PATATA Y REPOLLO
FRUTA

9

MACARRONES CON TOMATE
TERNERA EN SALSA
FRUTA

12

FESTIVO

13

ESPIRALES CON VERDURAS
MERLUZA EN SALSA VERDE
LECHUGA Y JUDIA BROTE
FRUTA

14

DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN
CREMA DE CALABAZA
POLLO A LA HORTELANA CON PURÉ DE PATATA
FRUTA

15

ALUBIAS PINTAS CON VERDURAS
TORTILLA DE CALABACÍN
TOMATE NATURAL EN RODAJAS
FRUTA

16

ARROZ CON TOMATE
PALOMETA EN ADOBO
LECHUGA Y CEBOLLA
YOGUR DE SOJA

19

CODITOS AL AJILLO
REVUELTO ARAGONES CON HUEVO, JAMON, PATATA Y PIMIENTO VERDE
FRUTA

20

JORNADA CHEF DEL MAR - ANGEL LEON
CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON PICATOSTES
TALLARINES DE MERLUZA A LA MARINERA
YOGUR DE SOJA

21

GUISO DE PATATAS CON CHOCOS
POLLO AL HORNO CON SOJA Y MIEL
ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA, ACEITUNAS Y MAÍZ
FRUTA

22

SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, CHORIZO, PATATA Y ZANAHORIAS
FRUTA

23

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
SALMON AL HORNO CON HIERBAS Y LIMON
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y MAÍZ
FRUTA

26

JUDÍAS VERDES CON HUEVO COCIDO
POLLO KENTUCKY
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

27

ARROZ ABANDA
TERNERA EN SALSA DE SETAS
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

28

MACARRONES CON TOMATE
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA VERDE
FRUTA

29

OLLETA ALICANTINA CON ALUBIAS Y ARROZ
REVUELTO MURCIANO CON HUEVO, CALABACÍN Y CEBOLLA
FRUTA

30

MENÚ ESPECIAL DE HALLOWEEN
CREMA DE CALABAZA Y BONIATO
HAMBURGUESA DE TERNERA PREMIUM
HORNEADA CON PISTO MANCHEGO
PATATAS FRITAS
GELATINA DE FRESA



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

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

□

□

□

1

2

GNOCCHIS A LA MARINERA
WOK DE POLLO CON VERDURAS Y SALSA DE SOJA
FRUTA

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON CARNE
ATÚN PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

5

6

7

8

9

LENTEJAS CON VERDURAS Y QUINOA (ECOLÓGICO)
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
TOMATE ALIÑADO
FRUTA

CREMA DE BROCOLI Y VIRUTAS DE JAMON
POLLO A LA AMERICANA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
YOGUR DE SOJA

ARROZ CON MAÍZ Y ZANAHORIAS
ABADEJO A LA ANDALUZA
ENSALADA VERDE
FRUTA

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, POLLO, ZANAHORIA, PATATA Y REPOLLO
FRUTA

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA
TERNERA EN SALSA
FRUTA

12

13

14

15

16

FESTIVO

PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)
MERLUZA EN SALSA VERDE
LECHUGA Y JUDIA BROTE
FRUTA

DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN
CREMA DE CALABAZA

POLLO A LA HORTELANA CON PURÉ DE PATATA
FRUTA

ALUBIAS PINTAS CON VERDURAS
LOMO A LA PLANCHA
TOMATE NATURAL EN RODAJAS
FRUTA

ARROZ CON TOMATE
PALOMETA EN ADOBO
LECHUGA Y CEBOLLA
YOGUR DE SOJA

19

20

21

22

23

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL AJILLO
MAGRO EN SALSA DE TOMATE
FRUTA

JORNADA CHEF DEL MAR - ANGEL LEON

CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON PICATOSTES
MERLUZA PLANCHA
YOGUR DE SOJA

GUISO DE PATATAS CON CHOCOS
POLLO AL HORNO CON SOJA Y MIEL
ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA, ACEITUNAS Y MAÍZ
FRUTA

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, CHORIZO, PATATA Y ZANAHORIAS
FRUTA

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
SALMON AL HORNO CON HIERBAS Y LIMON
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y MAÍZ
FRUTA

26

27

28

29

30

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
POLLO KENTUCKY
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

ARROZ ABANDA
TERNERA EN SALSA DE SETAS
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA VERDE
FRUTA

OLLETA ALICANTINA CON ALUBIAS Y ARROZ
BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS
FRUTA

MENÚ ESPECIAL DE HALLOWEEN

CREMA DE CALABAZA Y BONIATO
HAMBURGUESA DE TERNERA PREMIUM HORNEADA CON PISTO MANCHEGO
PATATAS FRITAS
GELATINA DE FRESA



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

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

□

□

□

1

2

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO
CON SALSA DE TOMATE CASERA
POLLO EN SALSA
FRUTA

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON CARNE
ATÚN PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

5

LENTEJAS CON VERDURAS Y QUINOA
(ECOLÓGICO)
HUEVOS REVUELTOS CON PAVO
TOMATE ALIÑADO
FRUTA

6

CREMA DE BROCOLI Y VIRUTAS DE JAMON
POLLO A LA AMERICANA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
YOGUR

7

ARROZ CON MAÍZ Y ZANAHORIAS
ABADEJO AL HORNO
ENSALADA VERDE
FRUTA

8

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
POLLO, ZANAHORIA, PATATA Y REPOLLO
FRUTA

9

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO
CON SALSA DE TOMATE CASERA
ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA, Y PATATA
FRUTA

12

FESTIVO

13

PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON
SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA Y
ZANAHORIA)
MERLUZA EN SALSA VERDE
LECHUGA Y JUDIA BROTE
FRUTA

14

DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN
"SUCCOTASH" DE MAÍZ, CALABAZA Y
GUISANTES

POLLO A LA HORTELANA CON PURÉ DE PATATA
FRUTA

15

ALUBIAS PINTAS CON VERDURAS
TORTILLA DE CALABACÍN
TOMATE NATURAL EN RODAJAS
FRUTA

16

ARROZ A LA NORMA CON SALCHICHA
FRESCA
PALOMETA AL HORNO
LECHUGA Y CEBOLLA
YOGUR

19

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
REVUELTO ARAGONES CON HUEVO, JAMON,
PATATA Y PIMIENTO VERDE
FRUTA

20

**JORNADA CHEF DEL MAR - ANGEL
LEON**
CREMA DE CALABACÍN
TALLARINES DE MERLUZA A LA MARINERA
YOGUR

21

GUIISO DE PATATAS CON CHOCOS
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA,
ACEITUNAS Y MAÍZ
FRUTA

22

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
MORCILLO, CHORIZO, PATATA Y ZANAHORIAS
FRUTA

23

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
SALMON AL HORNO CON HIERBAS Y LIMON
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y
MAÍZ
FRUTA

26

JUDÍAS VERDES CON HUEVO COCIDO
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

27

ARROZ ABANDA
TERNERA EN SALSA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

28

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO
CON SALSA DE TOMATE CASERA
FILETE DE MERLUZA A LA MUSELINA DE AJO
ENSALADA VERDE
FRUTA

29

OLLETA ALICANTINA CON ALUBIAS Y ARROZ
REVUELTO MURCIANO CON HUEVO,
CALABACÍN Y CEBOLLA
FRUTA

30

MENÚ ESPECIAL DE HALLOWEEN
CREMA DE CALABAZA Y BONIATO
HAMBURGUESA DE TERNERA CLASICA
HORNEADA CON PISTO MANCHEGO
PATATAS FRITAS
GELATINA DE FRESA



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

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

GNOCCHIS A LA MARINERA
WOK DE POLLO CON VERDURAS Y SALSA DE SOJA
FRUTA

FIDEOS A LA CAZUELA
FILETE DE ATÚN EMPANADO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

5

LENTEJAS CON VERDURAS Y QUINOA (ECOLÓGICO)
HUEVOS REVUELTOS CON PAVO
TOMATE ALIÑADO
FRUTA

6

CREMA DE BROCOLI Y VIRUTAS DE JAMON
POLLO A LA AMERICANA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
YOGUR

7

ARROZ TRES DELICIAS
ABADEJO A LA ANDALUZA
ENSALADA VERDE
FRUTA

8

SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, POLLO, ZANAHORIA, PATATA Y REPOLLO
FRUTA

9

MACARRONES INTEGRALES A LA NAPOLITANA
ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA CON GUISANTES, ZANAHORIA, Y PATATA
FRUTA

12

FESTIVO

13

ESPIRALES A LA AMATRICCIANA
MERLUZA EN Salsa VERDE
LECHUGA Y JUDIA BROTE
FRUTA

14

DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN
"SUCCOTASH" DE MAÍZ, CALABAZA Y GUISANTES
POLLO A LA HORTELANA CON PURÉ DE PATATA
FRUTA

15

ALUBIAS PINTAS CON VERDURAS
TORTILLA DE CALABACÍN
TOMATE NATURAL EN RODAJAS
FRUTA

16

ARROZ A LA NORMA CON SALCHICHA FRESCA
PALOMETA EN ADOBO
LECHUGA Y CEBOLLA
YOGUR

19

CODITOS CON Salsa DE CALABAZA Y PARMESANO
REVUELTO ARAGONES CON HUEVO, JAMON, PATATA Y PIMIENTO VERDE
FRUTA

20

JORNADA CHEF DEL MAR - ANGEL LEON
CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON PICATOSTES
TALLARINES DE MERLUZA A LA MARINERA
YOGUR

21

GUIJO DE PATATAS CON CHOCOS
POLLO AL HORNO CON SOJA Y MIEL
ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA, ACEITUNAS Y MAÍZ
FRUTA

22

SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, CHORIZO, PATATA Y ZANAHORIAS
FRUTA

23

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
SALMON AL HORNO CON HIERBAS Y LIMON
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y MAÍZ
FRUTA

26

JUDÍAS VERDES CON HUEVO COCIDO
POLLO KENTUCKY
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

27

ARROZ ABANDA
TERNERA EN Salsa DE SETAS
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

28

MACARRONES CON TOMATE, MANTEQUILLA Y QUESO
FILETE DE MERLUZA A LA MUSELINA DE AJO
ENSALADA VERDE
FRUTA

29

OLLETA ALICANTINA CON ALUBIAS Y ARROZ
REVUELTO MURCIANO CON HUEVO, CALABACÍN Y CEBOLLA
FRUTA

30

MENÚ ESPECIAL DE HALLOWEEN
CREMA DE CALABAZA Y BONIATO
HAMBURGUESA DE TERNERA PREMIUM COMPLETA
PATATAS FRITAS
GELATINA DE FRESA



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

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

□

□

□

1

2

GNOCCHIS A LA MARINERA
WOK DE POLLO CON VERDURAS Y SALSA DE SOJA
FRUTA

FIDEOS A LA CAZUELA
FILETE DE ATÚN EMPANADO
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

5

LENTEJAS CON VERDURAS Y QUINOA (ECOLÓGICO)
HUEVOS REVUELTOS CON PAVO
TOMATE ALIÑADO
FRUTA

6

CREMA DE BROCOLI Y VIRUTAS DE JAMON
POLLO A LA AMERICANA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
YOGUR

7

ARROZ TRES DELICIAS
ABADEJO A LA ANDALUZA
ENSALADA VERDE
FRUTA

8

SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, POLLO, ZANAHORIA, PATATA Y REPOLLO
FRUTA

9

MACARRONES INTEGRALES A LA NAPOLITANA
ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA CON GUISANTES, ZANAHORIA, Y PATATA
FRUTA

12

FESTIVO

13

ESPIRALES A LA AMATRICCIANA
MERLUZA EN Salsa VERDE
LECHUGA Y JUDIA BROTE
FRUTA

14

DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN
"SUCCOTASH" DE MAÍZ, CALABAZA Y GUISANTES

POLLO A LA HORTELANA CON PURÉ DE PATATA
FRUTA

15

ALUBIAS PINTAS CON VERDURAS
TORTILLA DE CALABACÍN
TOMATE NATURAL EN RODAJAS
FRUTA

16

ARROZ A LA NORMA CON SALCHICHA FRESCA
PALOMETA EN ADOBO
LECHUGA Y CEBOLLA
YOGUR

19

CODITOS CON Salsa DE CALABAZA Y PARMESANO
REVUELTO ARAGONES CON HUEVO, JAMON, PATATA Y PIMIENTO VERDE
FRUTA

20

JORNADA CHEF DEL MAR - ANGEL LEON

CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON PICATOSTES
TALLARINES DE MERLUZA A LA MARINERA
YOGUR

21

GUIJO DE PATATAS CON CHOCOS
POLLO AL HORNO CON SOJA Y MIEL
ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA, ACEITUNAS Y MAÍZ
FRUTA

22

SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, CHORIZO, PATATA Y ZANAHORIAS
FRUTA

23

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
SALMON AL HORNO CON HIERBAS Y LIMON
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y MAÍZ
FRUTA

26

JUDÍAS VERDES CON HUEVO COCIDO
POLLO KENTUCKY
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

27

ARROZ ABANDA
TERNERA EN Salsa DE SETAS
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

28

MACARRONES CON TOMATE, MANTEQUILLA Y QUESO
FILETE DE MERLUZA A LA MUSELINA DE AJO
ENSALADA VERDE
FRUTA

29

OLLETA ALICANTINA CON ALUBIAS Y ARROZ
REVUELTO MURCIANO CON HUEVO, CALABACÍN Y CEBOLLA
FRUTA

30

MENÚ ESPECIAL DE HALLOWEEN
CREMA DE CALABAZA Y BONIATO
HAMBURGUESA DE TERNERA PREMIUM COMPLETA
PATATAS FRITAS
GELATINA DE FRESA



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