

DILLUNS

2

BRÒQUIL GRATINAT AMB FORMATGE EDAM
PERNILETS DE POLLASTRE A LA LLI MONA
PATATA AL FORN
FRUITA

9

MINESTRA DE VERDURES
GUISAT DE CALAMARS
ARRÒS BLANC
FRUITA

16

LLENTIES ESTOFADES CASOLANES (AMB XORIÇO I VERDURES)
TRUITA DE TONYINA
AMANIDA (AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET)
FRUITA

23

FIDEUÀ AMB VERDURES
REMNAT DE PERNIL
ENCIAM I OLIVES
FRUITA

30

CREMOSA DE PASTANAGUES AMB FARIGOLA
POLLASTRE AL FORN AMB BRESA DE CEBA I PEBROT
FRUITA

DIMARTS

3

MACARRONS AMB SOFREGIT
MANDONGUILLES AMB XAMPINYONS
FRUITA

10

ENS HO MENGEM TOT
MONGETES BLANQUES ESTOFADES
TRUITA DE CARBASSÓ
TOMÀQUET I BLAT DE MORO
FRUITA

17

ARRÒS BLANC AMB TOMÀQUET I ALFÀBREGA
CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB ALLADA
SAMFAINA
FRUITA

24

SOPA DE VERDURES
ESCALOPINES DE VEDELLA AMB SALS
ENCIAM I BROTS DE MONGETES
FRUITA

31

LLENTIES AMB VERDURES
TRUITA DE PATATES
TOMÀQUET AMANIT
FRUITA

DIMECRES

4

CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONETS DE PA
ROSTIT DE MAGRA
ENCIAM I TOMÀQUET
FRUITA

11

SOPA D'ESCUDELLA AMB GALETS, FIDEUS I COL D'OLLA
HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN AMB PATATES PALLA CASOLANES
FRUITA

18

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

25

CREMA DE PORROS NATURAL
CONTRACUIXA DE POLLASTRE ROSTIT
PATATA PANADERA
FRUITA

DIJOUS

5

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

12

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

19

VERDURA TRICOLOR (BRÒQUIL, MONGETA I PASTANAGA)
BISTEC DE MAGRA AMB FINES HERBES I LLIT DE CEBA
IOGURT COOPERATIVA D' OLOT

26

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

DIVENDRES

6

LLENTIES AMB VERDURES
TRUITA DE FORMATGE
ENCIAM I ESPÀRRECS
IOGURT COOPERATIVA D' OLOT

13

JORNADA XEF DEL MAR- ANGEL LEON
CREMA DE CARBASSÓ I CARBASSA
TALLARINES DE LLUÇ A LA CARBONARA
IOGURT COOPERATIVA D' OLOT

20

DIA INTERNACIONAL DE LA FELICITAT
SOPA DE PRIMAVERA AMB OU PICAT
PIZZA MARGARITA
FRUITA

27

ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES
FILET DE LLUÇ AL FORN
AMANIDA VERDA
IOGURT COOPERATIVA D' OLOT



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!



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:

