



**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
<b>3</b> 722 Kcal. P.: 15 HC.: 43 L.: 40 G.: 11 ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA CON TOMATE ESPAGUETIS NAPOLITANA AMB TOMÀQUET FILETE DE AGUJA A LA PLANCHA FILET D'AGULLA DE PORC A LA PLANXA ENSALADA VERDE CON LECHUGA, PEPINO Y OLIVAS AMANIDA VERDA AMB ENCIAM, COGOMBRE I OLIVES FRUTA DE TEMPORADA FRUITA	<b>4</b> 654 Kcal. P.: 17 HC.: 35 L.: 42 G.: 7 ALUBIAS BLANCAS (ECOLÓGICO) GUIASDAS CON ZANAHORIA MONGETES BLANQUES (ECOLÒGIC) GUIASDES AMB PASTANAGA TORTILLA DE ESPINACAS TRUITA D'ESPINACS TOMATE ALIÑADO TOMÀQUET AMANIT FRUTA DE TEMPORADA FRUITA	<b>5</b> 931 Kcal. P.: 21 HC.: 42 L.: 37 G.: 10 ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS PAELLA AMB VERDURES POLLO ASADO CON SALSA BARBACOA POLLASTRE ROSIT AMB SALSA BARBACOA PATATAS DADO PATATES A DAUS YOGUR DE SABOR IOGURT DE SABOR	<b>6</b> 657 Kcal. P.: 10 HC.: 48 L.: 40 G.: 9 SOPA DE GALETS SOPA DE GALETS PIZZA MARGARITA PIZZA MARGARITA FRUTA DE TEMPORADA FRUITA	<b>7</b> 591 Kcal. P.: 17 HC.: 42 L.: 38 G.: 5 CREMA DE ZANAHORIAS CREMA DE PASTANAGA FILETE DE ABADJO ENHARINADO FILET D'ABADEJO ARREBOSSAT ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO AMANIDA DE TOMÀQUET I COGOMBRE FRUTA DE TEMPORADA FRUITA
<b>10</b> 605 Kcal. P.: 24 HC.: 36 L.: 38 G.: 10 SOPA CASERA DE AVE SOPA D'AUCASOLANA POLLO AL HORNO CON SOJA Y MIEL POLLASTRE AL FORN AMB SOJA I MEL ENSALADA DE LECHUGA, ACEITUNAS, PEPINO Y MAÍZ AMANIDA D'ENCIAM, OLIVES, COGOMBRE I BLAT DE MORO FRUTA DE TEMPORADA FRUITA	<b>11</b> 701 Kcal. P.: 13 HC.: 48 L.: 37 G.: 5 ARROZ A LA CUBANA ARRÒS A LA CUBANA MEDALLÓN DE MERLUZA A LA MARINERA MEDALLÓ DE LLUÇ A LA MARINERA FRUTA DE TEMPORADA FRUITA	<b>12</b> 757 Kcal. P.: 14 HC.: 50 L.: 33 G.: 10 CREMA DE BRÓCOLI CREMA DE BRÒQUIL HAMBURGUESA COMPLETA HAMBURGUESA COMPLETA FRUTA DE TEMPORADA FRUITA	<b>13</b> 738 Kcal. P.: 11 HC.: 55 L.: 31 G.: 5 ESPAGUETIS A LA CARBONARA (SALSA DE NATA CON BACON) ESPAGUETIS A LA CARBONARA CROQUETAS ARTESANAS DE POLLO CROQUETES ARTESANES DE POLLASTRE RODAJA DE TOMATE Y CEBOLLA RODANXA DE TOMÀQUET I CEBA FRUTA DE TEMPORADA FRUITA	<b>14</b> 803 Kcal. P.: 18 HC.: 35 L.: 43 G.: 10 LENTEJAS ESTOFADAS LLENTIES ESTOFADES TORTILLA DE CALABACÍN Y PATATA TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA LECHUGA Y OLIVAS ENCIAM I OLIVES YOGUR DE SABOR IOGURT DE SABOR
<b>17</b> 526 Kcal. P.: 22 HC.: 39 L.: 37 G.: 12 SOPA DE CALDO DE CARNE CON PASTA MARAVILLA, HUEVO Y YORK SOPA DE MERAVELLA (SOPA DE BROU DE CARN AMB PASTA MERAVELLA, OU DUR I PERNIL DOLÇ) HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA HAMBURGUESA DE VEDELLA A LA PLANXA FRUTA DE TEMPORADA FRUITA	<b>18</b> 564 Kcal. P.: 12 HC.: 47 L.: 38 G.: 6 JORNADA CHEF DEL MAR - ANGEL LEON CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON PICATOSTES CREMA DE CARBASSÓ NATURAL AMB CROSTONS TALLARINES DE MERLUZA CON SALSA DE TOMATE, ALBAHACA Y QUESO TALLARINES DE LLUÇ AMB SALSA DE TOMÀQUET, ALFÀBREGA I FORMATGE FRUTA DE TEMPORADA FRUITA	<b>19</b> 594 Kcal. P.: 18 HC.: 40 L.: 37 G.: 7 ALUBIAS PINTAS CON ARROZ MONGETES VERMELLES AMB ARRÒS REVUELTUO DE ATÚN REMENAT DE TONYNINA LECHUGA Y TOMATE ENCIAM I TOMÀQUET FRUTA DE TEMPORADA FRUITA	<b>20</b> 590 Kcal. P.: 15 HC.: 50 L.: 32 G.: 4 FIDEUA CON VERDURITAS FIDEUÀ AMB VERDURES CALAMAR CASERO EN TIRAS A LA ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO) TIRES DE CALAMAR CASOLANS A L'ANDALUSA ENSALADA CON BROTES DE JUDIA AMANIDA AMB BROTS DE MONGETES FRUTA DE TEMPORADA FRUITA	<b>21</b> 1.056 Kcal. P.: 10 HC.: 44 L.: 45 G.: 9 MENÚ ESPECIAL DE CARNAVA ARROZ CON TOMATE NATURAL Y OLIVAS NEGRAS ARRÒS AMB TOMÀQUET NATURAL I OLIVES NEGRAS PIZZA DE YORK Y QUESO PIZZA DE PERNIL DOLÇ, FORMATGE I XAMPINYONS GELATINA DE FRESA SIN AZUCAR GELATINA DE MADUIXA SENSE SUCRE
<b>24</b> 675 Kcal. P.: 16 HC.: 50 L.: 29 G.: 5 LENTEJAS ESTOFADAS A LA CASERA (CON CHORIZO Y VERDURAS) LLENTIES ESTOFADES CASOLANES (AMB XORIÇO I VERDURES) CROQUETAS ARTESANAS DE POLLO CROQUETES ARTESANES DE POLLASTRE LECHUGA Y JUDIA BROTE ENCIAM I BROTS DE MONGETES FRUTA DE TEMPORADA FRUITA	<b>25</b> 747 Kcal. P.: 23 HC.: 39 L.: 36 G.: 11 SOPA DE PISTONES SOPA DE PISTONS CONTRAMUSLO DE POLLO AL CURRY CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL CURRY CON ARROZ PILAF AMB ARRÒS PILAF YOGUR DE SABOR IOGURT DE SABOR	<b>26</b> 727 Kcal. P.: 13 HC.: 45 L.: 40 G.: 7 RECETA TALLERES SCOLARES MACARRONES A LA BOLOÑESA (CON TOMATE Y CARNE PICADA) MACARRONS A LA BOLONYESA TORTILLA DE PATATAS TRUITA DE PATATES FRUTA DE TEMPORADA FRUITA	<b>27</b> 494 Kcal. P.: 15 HC.: 43 L.: 38 G.: 5 CREMA DE ZANAHORIAS CREMA DE PASTANAGA FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA FILET DE LLUÇ A LA PLANXA LECHUGA, MAÍZ Y ZANAHORIA ENCIAM, BLAT DE MORO I PASTANAGA FRUTA DE TEMPORADA FRUITA	<b>28</b> FESTIVO

NOTAS: Leyenda: Kcal.: Kilocalorías (Energía) / P: Proteínas / H: Hidratos de Carbono / L: Lípidos / G: ácidos Grasos saturados. Valores de nutrientes expresados en % sobre energía total. Aportes calóricos teóricos calculados para niños/as de 6 a 9 años. Nuestros menús incluyen PAN BLANCO E INTEGRAL y la bebida será AGUA.





LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA CON TOMATE  
FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA  
ENSALADA VERDE CON LECHUGA, PEPINO Y OLIVAS  
FRUTA DE TEMPORADA

4

ALUBIAS BLANCAS (ECOLÓGICO) GUISADAS CON ZANAHORIA  
TORTILLA DE ESPINACAS  
TOMATE ALIÑADO  
FRUTA DE TEMPORADA

5

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS  
POLLO ASADO CON SALSA BARBACOA  
PATATAS DADO  
YOGUR DE SABOR

6

SOPA DE GALETES  
PIZZA MARGARITA  
FRUTA DE TEMPORADA

7

CREMA DE ZANAHORIAS  
FILETE DE ABADEJO ENHARINADO  
ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO  
FRUTA DE TEMPORADA

10

SOPA CASERA DE AVE  
POLLO AL HORNO CON SOJA Y MIEL  
ENSALADA DE LECHUGA, ACEITUNAS, PEPINO Y MAÍZ  
FRUTA DE TEMPORADA

11

ARROZ A LA CUBANA  
MEDALLÓN DE MERLUZA A LA MARINERA  
FRUTA DE TEMPORADA

12

CREMA DE BRÓCOLI  
HAMBURGUESA COMPLETA  
FRUTA DE TEMPORADA

13

ESPAGUETIS CON TOMATE  
CROQUETAS ARTESANAS DE POLLO  
RODAJA DE TOMATE Y CEBOLLA  
FRUTA DE TEMPORADA

14

LENTEJAS CON VERDURAS  
TORTILLA DE CALABACÍN Y PATATA  
LECHUGA Y OLIVAS  
YOGUR DE SABOR



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.

17

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA  
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA  
FRUTA DE TEMPORADA

18

JORNADA CHEF DEL MAR - ANGEL LEON  
CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON PICATOSTES  
TALLARINES DE MERLUZA CON SALSA DE TOMATE, ALBAHACA Y QUESO  
FRUTA DE TEMPORADA

19

ALUBIAS PINTAS CON ARROZ Y VERDURAS (ZANAHORIA, CEBOLLA Y PIMIENTO)  
REVUELTO DE ATÚN  
LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA DE TEMPORADA

20

FIDEUA CON VERDURITAS  
CALAMAR CASERO EN TIRAS A LA ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)  
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA  
FRUTA DE TEMPORADA

21

MENÚ ESPECIAL DE CARNAVAL  
ARROZ CON TOMATE NATURAL Y OLIVAS NEGRAS  
PIZZA VEGETAL  
GELATINA DE FRESA SIN AZUCAR

24

LENTEJAS CON VERDURAS  
CROQUETAS ARTESANAS DE POLLO  
LECHUGA Y JUDIA BROTE  
FRUTA DE TEMPORADA

25

SOPA DE PISTONES  
CONTRAMUSLO DE POLLO AL CURRY CON ARROZ PILAF  
YOGUR DE SABOR

26

RECETA TALLERES SCOLAREST  
MACARRONES CON TOMATE  
TORTILLA DE PATATAS  
FRUTA DE TEMPORADA

27

CREMA DE ZANAHORIAS  
FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA  
LECHUGA, MAÍZ Y ZANAHORIA  
FRUTA DE TEMPORADA

28

FESTIVO





LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA CON TOMATE  
FILETE DE AGUJA A LA PLANCHA  
ENSALADA VERDE CON LECHUGA, PEPINO Y OLIVAS  
FRUTA DE TEMPORADA

4

ALUBIAS BLANCAS (ECOLÓGICO) GUIADAS CON ZANAHORIA  
TORTILLA DE ESPINACAS  
TOMATE ALIÑADO  
FRUTA DE TEMPORADA

5

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS  
POLLO ASADO CON SALSA BARBACOA  
PATATAS DADO  
YOGUR DE SABOR

6

SOPA DE GALETES  
PIZZA MARGARITA  
FRUTA DE TEMPORADA

7

CREMA DE ZANAHORIAS  
FILETE DE ABADEJO ENHARINADO  
ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO  
FRUTA DE TEMPORADA

10

SOPA CASERA DE AVE  
POLLO AL HORNO CON SOJA Y MIEL  
ENSALADA DE LECHUGA, ACEITUNAS, PEPINO Y MAÍZ  
FRUTA DE TEMPORADA

11

ARROZ A LA CUBANA  
MEDALLÓN DE MERLUZA A LA MARINERA  
FRUTA DE TEMPORADA

12

CREMA DE BRÓCOLI  
HAMBURGUESA COMPLETA  
FRUTA DE TEMPORADA

13

ESPAGUETIS A LA CARBONARA (SALSA DE NATA CON BACON)  
CROQUETAS ARTESANAS DE POLLO  
RODAJA DE TOMATE Y CEBOLLA  
FRUTA DE TEMPORADA

14

LENTEJAS ESTOFADAS  
TORTILLA DE CALABACÍN Y PATATA  
LECHUGA Y OLIVAS  
YOGUR DE SABOR

17

SOPA DE CALDO DE CARNE CON PASTA MARAVILLA, HUEVO Y YORK  
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA  
FRUTA DE TEMPORADA

18

**JORNADA CHEF DEL MAR - ANGEL LEON**  
CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON PICATOSTES  
TALLARINES DE MERLUZA CON SALSA DE TOMATE, ALBAHACA Y QUESO  
FRUTA DE TEMPORADA

19

ALUBIAS PINTAS CON ARROZ  
REVUELTO DE ATÚN  
LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA DE TEMPORADA

20

FIDEUA CON VERDURITAS  
CALAMAR CASERO EN TIRAS A LA ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)  
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA  
FRUTA DE TEMPORADA

21

**MENÚ ESPECIAL DE CARNAVAL**  
ARROZ CON TOMATE NATURAL Y OLIVAS NEGRAS  
PIZZA DE YORK Y QUESO  
GELATINA DE FRESA SIN AZUCAR

24

LENTEJAS ESTOFADAS A LA CASERA (CON CHORIZO Y VERDURAS)  
CROQUETAS ARTESANAS DE POLLO  
LECHUGA Y JUDIA BROTE  
FRUTA DE TEMPORADA

25

SOPA DE PISTONES  
CONTRAMUSLO DE POLLO AL CURRY CON ARROZ PILAF  
YOGUR DE SABOR

26

**RECETA TALLERES SCOLAREST**  
MACARRONES A LA BOLONESA (CON TOMATE Y CARNE PICADA)  
TORTILLA DE PATATAS  
FRUTA DE TEMPORADA

27

CREMA DE ZANAHORIAS  
FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA  
LECHUGA, MAÍZ Y ZANAHORIA  
FRUTA DE TEMPORADA

28

FESTIVO



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

3

ESPAGUETIS AL AJILLO  
FILETE DE AGUJA A LA PLANCHA  
ENSALADA VERDE CON LECHUGA, PEPINO Y OLIVAS  
YOGUR NATURAL

4

CREMA DE VERDURAS  
TORTILLA DE ESPINACAS  
LECHUGA  
YOGUR NATURAL

5

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS  
POLLO ASADO  
PATATAS DADO  
YOGUR NATURAL

6

SOPA DE GALETES  
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA  
YOGUR NATURAL

7

CREMA DE PATATA NATURAL  
FILETE DE ABADEJO ENHARINADO  
LECHUGA  
YOGUR NATURAL

10

SOPA CASERA DE AVE  
POLLO ASADO  
LECHUGA  
YOGUR NATURAL

11

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES  
MEDALLÓN DE MERLUZA A LA MARINERA  
YOGUR NATURAL

12

CREMA DE BRÓCOLI  
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA  
YOGUR NATURAL

13

ESPAGUETIS A LA CARBONARA (SALSA DE NATA CON BACON)  
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA  
LECHUGA  
YOGUR NATURAL

14

ESPINACAS REHOGADAS CON AJO  
TORTILLA DE CALABACÍN Y PATATA  
LECHUGA Y OLIVAS  
YOGUR NATURAL

17

SOPA DE CALDO DE CARNE CON PASTA MARAVILLA, HUEVO Y YORK  
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA  
YOGUR NATURAL

18

**JORNADA CHEF DEL MAR - ANGEL LEON**  
CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON PICATOSTES  
FILETE DE MERLUZA AL HORNO  
YOGUR NATURAL

19

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA  
REVUELTO DE ATÚN  
LECHUGA  
YOGUR NATURAL

20

FIDEUA CON VERDURITAS  
TIRAS DE ABADEJO REBOZADAS CON HUEVO Y MAIZENA  
LECHUGA  
YOGUR NATURAL

21

**MENÚ ESPECIAL DE CARNAVAL**  
ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES  
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA  
YOGUR NATURAL

24

PATATAS CON PIMIENTOS  
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA  
LECHUGA  
YOGUR NATURAL

25

SOPA DE PISTONES  
CONTRAMUSLO DE POLLO AL CURRY CON ARROZ PILAF  
YOGUR NATURAL

26

**RECETA TALLERES SCOLAREST**  
MACARRONES AL AJILLO  
TORTILLA DE PATATAS  
YOGUR NATURAL

27

CREMA DE CALABACÍN  
FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA  
LECHUGA  
YOGUR NATURAL

28

FESTIVO



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







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
3 ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA CON TOMATE FILETE DE AGUJA A LA PLANCHA ENSALADA VERDE CON LECHUGA, PEPINO Y OLIVAS FRUTA DE TEMPORADA	4 ALUBIAS BLANCAS (ECOLÓGICO) GUISADAS CON ZANAHORIA TORTILLA DE ESPINACAS TOMATE ALIÑADO FRUTA DE TEMPORADA	5 ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS POLLO ASADO CON SALSAS BARBACOA PATATAS DADO YOGUR DE SABOR	6 SOPA DE GALETES PIZZA MARGARITA FRUTA DE TEMPORADA	7 CREMA DE ZANAHORIAS FILETE DE ABADEJO ENHARINADO ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO FRUTA DE TEMPORADA
10 SOPA CASERA DE AVE POLLO AL HORNO CON SOJA Y MIEL ENSALADA DE LECHUGA, ACEITUNAS, PEPINO Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	11 ARROZ A LA CUBANA MEDALLÓN DE MERLUZA A LA MARINERA FRUTA DE TEMPORADA	12 CREMA DE BRÓCOLI HAMBURGUESA COMPLETA FRUTA DE TEMPORADA	13 ESPAGUETIS A LA CARBONARA (SALSA DE NATA CON BACON) TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA RODAJA DE TOMATE Y CEBOLLA FRUTA DE TEMPORADA	14 LENTEJAS ESTOFADAS TORTILLA DE CALABACÍN Y PATATA LECHUGA Y OLIVAS YOGUR DE SABOR
17 SOPA DE CALDO DE CARNE CON PASTA MARAVILLA, HUEVO Y YORK HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA FRUTA DE TEMPORADA	18 <u>JORNADA CHEF DEL MAR - ANGEL LEÓN</u> CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON PICATOSTES TALLARINES DE MERLUZA CON SALSAS DE TOMATE, ALBAHACA Y QUESO FRUTA DE TEMPORADA	19 ALUBIAS PINTAS CON ARROZ REVUELTO DE ATÚN LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	20 FIDEUA CON VERDURITAS CALAMAR CASERO EN TIRAS A LA ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO) ENSALADA CON BROTES DE JUDIA FRUTA DE TEMPORADA	21 <u>MENÚ ESPECIAL DE CARNAVAL</u> ARROZ CON TOMATE NATURAL Y OLIVAS NEGRAS PIZZA DE YORK Y QUESO GELATINA DE FRESA SIN AZUCAR
24 LENTEJAS ESTOFADAS A LA CASERA (CON CHORIZO Y VERDURAS) TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA LECHUGA Y JUDIA BROTE FRUTA DE TEMPORADA	25 SOPA DE PISTONES CONTRAMUSLO DE POLLO AL CURRY CON ARROZ PILAF YOGUR DE SABOR	26 <u>RECETA TALLERES SCOLAREST</u> MACARRONES A LA BOLONESA (CON TOMATE Y CARNE PICADA) TORTILLA DE PATATAS FRUTA DE TEMPORADA	27 CREMA DE ZANAHORIAS FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA LECHUGA, MAÍZ Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	28 FESTIVO





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
3 ESPAGUETTI SIN HUEVO SIN GLUTEN CON VERDURAS FILETE DE AGUJA A LA PLANCHA ENSALADA VERDE CON LECHUGA, PEPINO Y OLIVAS FRUTA DE TEMPORADA	4 ALUBIAS BLANCAS (ECOLÓGICO) GUISADAS CON ZANAHORIA TORTILLA DE ESPINACAS TOMATE ALIÑADO FRUTA DE TEMPORADA	5 ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS POLLO ASADO CON SALSA BARBACOA PATATAS DADO YOGUR DE SABOR	6 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA FRUTA DE TEMPORADA	7 CREMA DE ZANAHORIAS FILETE DE ABADEJO AL HORNO ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO FRUTA DE TEMPORADA
10 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN POLLO ASADO ENSALADA DE LECHUGA, ACEITUNAS, PEPINO Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	11 ARROZ A LA CUBANA FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA FRUTA DE TEMPORADA	12 CREMA DE BRÓCOLI HAMBURGUESA DE TERNERA CON QUESO FRUTA DE TEMPORADA	13 ESPAGUETTI SIN HUEVO SIN GLUTEN CON VERDURAS TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA RODAJA DE TOMATE Y CEBOLLA FRUTA DE TEMPORADA	14 LENTEJAS ESTOFADAS TORTILLA DE CALABACÍN Y PATATA LECHUGA Y OLIVAS YOGUR DE SABOR
17 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA FRUTA DE TEMPORADA	18 <b>JORNADA CHEF DEL MAR - ANGEL LEON</b> CREMA DE CALABACÍN TALLARINES DE MERLUZA CON SALSA DE TOMATE, ALBAHACA Y QUESO FRUTA DE TEMPORADA	19 ALUBIAS PINTAS CON ARROZ REVUELTO DE ATÚN LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	20 PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA) TIRAS DE ABADEJO REBOZADAS CON HUEVO Y MAIZENA ENSALADA CON BROTES DE JUDIA FRUTA DE TEMPORADA	21 <b>MENÚ ESPECIAL DE CARNAVAL</b> ARROZ CON TOMATE NATURAL Y OLIVAS NEGRAS PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA GELATINA DE FRESA SIN AZUCAR
24 LENTEJAS ESTOFADAS A LA CASERA (CON CHORIZO Y VERDURAS) TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA LECHUGA Y JUDIA BROTE FRUTA DE TEMPORADA	25 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN CONTRAMUSLO DE POLLO AL CURRY CON ARROZ PILAF YOGUR DE SABOR	26 <b>RECETA TALLERES SCOLAREST</b> PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON CARNE TORTILLA DE PATATAS FRUTA DE TEMPORADA	27 CREMA DE ZANAHORIAS FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA LECHUGA, MAÍZ Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	28 FESTIVO





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
3 ESPAGUETTI SIN HUEVO SIN GLUTEN CON VERDURAS FILETE DE AGUJA A LA PLANCHA LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA	4 ALUBIAS BLANCAS (ECOLÓGICO) GUIADASAS CON ZANAHORIA PAVO A LA PLANCHA LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA	5 ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS POLLO ASADO PATATAS DADO FRUTA DE TEMPORADA	6 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA FRUTA DE TEMPORADA	7 CREMA DE ZANAHORIAS FILETE DE ABADEJO ENHARINADO LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA
10 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN POLLO ASADO LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA	11 ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA FRUTA DE TEMPORADA	12 CREMA DE BRÓCOLI FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA FRUTA DE TEMPORADA	13 ESPAGUETTI SIN HUEVO SIN GLUTEN CON VERDURAS TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA RODAJA DE TOMATE Y CEBOLLA FRUTA DE TEMPORADA	14 LENTEJAS ESTOFADAS LOMO A LA PLANCHA LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA
17 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA FRUTA DE TEMPORADA	18 <b>JORNADA CHEF DEL MAR - ANGEL LEON</b> CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON PICATOSTES FILETE DE MERLUZA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	19 ALUBIAS PINTAS CON ARROZ PAVO A LA PLANCHA LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA	20 PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA) ABADEJO A LA PLANCHA ENSALADA CON BROTES DE JUDIA FRUTA DE TEMPORADA	21 <b>MENÚ ESPECIAL DE CARNAVAL</b> ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA GELATINA DE FRESA SIN AZUCAR
24 LENTEJAS CON VERDURAS TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA LECHUGA Y JUDIA BROTE FRUTA DE TEMPORADA	25 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN CONTRAMUSLO DE POLLO AL CURRY CON ARROZ PILAF FRUTA DE TEMPORADA	26 <b>RECETA TALLERES SCOLAREST</b> PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON CARNE FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA FRUTA DE TEMPORADA	27 CREMA DE ZANAHORIAS FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA	28 FESTIVO





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
3 ESPAGUETTI SIN HUEVO SIN GLUTEN CON VERDURAS FILETE DE AGUJA A LA PLANCHA ENSALADA VERDE CON LECHUGA, PEPINO Y OLIVAS FRUTA DE TEMPORADA	4 ALUBIAS BLANCAS (ECOLÓGICO) GUIADAS CON ZANAHORIA HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA TOMATE ALIÑADO FRUTA DE TEMPORADA	5 ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS POLLO ASADO CON SALSA BARBACOA PATATAS DADO YOGUR DE SABOR	6 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN PIZZA MARGARITA FRUTA DE TEMPORADA	7 CREMA DE ZANAHORIAS FILETE DE ABADEJO ENHARINADO ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO FRUTA DE TEMPORADA
10 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN POLLO AL HORNO CON SOJA Y MIEL ENSALADA DE LECHUGA, ACEITUNAS, PEPINO Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	11 ARROZ CON TOMATE FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA FRUTA DE TEMPORADA	12 CREMA DE BRÓCOLI HAMBURGUESA DE TERNERA CON QUESO FRUTA DE TEMPORADA	13 ESPAGUETTI SIN HUEVO SIN GLUTEN CON VERDURAS TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA RODAJA DE TOMATE Y CEBOLLA FRUTA DE TEMPORADA	14 LENTEJAS ESTOFADAS LOMO A LA PLANCHA LECHUGA Y OLIVAS YOGUR DE SABOR
17 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA FRUTA DE TEMPORADA	18 <u>JORNADA CHEF DEL MAR - ANGEL LEON</u> CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON PICATOSTES FILETE DE MERLUZA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	19 ALUBIAS PINTAS CON ARROZ PAVO A LA PLANCHA LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	20 PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON SOFRITO DE VERDURAS (PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA) ABADEJO A LA PLANCHA ENSALADA CON BROTES DE JUDIA FRUTA DE TEMPORADA	21 <u>MENÚ ESPECIAL DE CARNAVAL</u> ARROZ CON TOMATE NATURAL Y OLIVAS NEGRAS PIZZA DE YORK Y QUESO GELATINA DE FRESA SIN AZUCAR
24 LENTEJAS ESTOFADAS A LA CASERA (CON CHORIZO Y VERDURAS) TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA LECHUGA Y JUDIA BROTE FRUTA DE TEMPORADA	25 SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN CONTRAMUSLO DE POLLO AL CURRY CON ARROZ PILAF YOGUR DE SABOR	26 <u>RECETA TALLERES SCOLAREST</u> PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON CARNE FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA FRUTA DE TEMPORADA	27 CREMA DE ZANAHORIAS FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA LECHUGA, MAÍZ Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	28 FESTIVO





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
3 ESPAGUETIS CON TOMATE FILETE DE AGUJA A LA PLANCHA ENSALADA VERDE CON LECHUGA, PEPINO Y OLIVAS FRUTA DE TEMPORADA	4 ALUBIAS BLANCAS (ECOLÓGICO) GUIADAS CON ZANAHORIA TORTILLA DE ESPINACAS TOMATE ALIÑADO FRUTA DE TEMPORADA	5 ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS POLLO ASADO CON SALSA BARBACOA PATATAS DADO YOGUR DE SOJA	6 SOPA DE GALETES HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA FRUTA DE TEMPORADA	7 CREMA DE ZANAHORIAS FILETE DE ABADEJO ENHARINADO ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO FRUTA DE TEMPORADA
10 SOPA CASERA DE AVE POLLO AL HORNO CON SOJA Y MIEL ENSALADA DE LECHUGA, ACEITUNAS, PEPINO Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	11 ARROZ A LA CUBANA FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA FRUTA DE TEMPORADA	12 CREMA DE BRÓCOLI FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA FRUTA DE TEMPORADA	13 ESPAGUETIS CON TOMATE TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA RODAJA DE TOMATE Y CEBOLLA FRUTA DE TEMPORADA	14 LENTEJAS ESTOFADAS TORTILLA DE CALABACÍN Y PATATA LECHUGA Y OLIVAS YOGUR DE SOJA
17 SOPA DE CALDO DE CARNE CON PASTA MARAVILLA, HUEVO Y YORK FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA FRUTA DE TEMPORADA	18 <b>JORNADA CHEF DEL MAR - ANGEL LEÓN</b> CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON PICATOSTES TALLARINES DE MERLUZA CON JULIANA DE SETAS FRUTA DE TEMPORADA	19 ALUBIAS PINTAS CON ARROZ REVUELTO DE ATÚN LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	20 FIDEUA CON VERDURITAS TIRAS DE ABADEJO REBOZADAS CON HUEVO Y MAIZENA ENSALADA CON BROTES DE JUDIA FRUTA DE TEMPORADA	21 <b>MENÚ ESPECIAL DE CARNAVAL</b> ARROZ CON TOMATE NATURAL Y OLIVAS NEGRAS PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA GELATINA DE FRESA SIN AZUCAR
24 LENTEJAS ESTOFADAS A LA CASERA (CON CHORIZO Y VERDURAS) TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA LECHUGA Y JUDIA BROTE FRUTA DE TEMPORADA	25 SOPA DE PISTONES CONTRAMUSLO DE POLLO AL CURRY CON ARROZ PILAF YOGUR DE SOJA	26 <b>RECETA TALLERES SCOLAREST</b> MACARRONES A LA BOLONESA (CON TOMATE Y CARNE PICADA) TORTILLA DE PATATAS FRUTA DE TEMPORADA	27 CREMA DE ZANAHORIAS FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA LECHUGA, MAÍZ Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	28 FESTIVO





LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA CON TOMATE  
FILETE DE AGUJA A LA PLANCHA  
LECHUGA Y PEPINO  
FRUTA DE TEMPORADA

4

ALUBIAS BLANCAS (ECOLÓGICO) GUIADAS  
CON ZANAHORIA  
TORTILLA DE ESPINACAS  
TOMATE ALIÑADO  
FRUTA DE TEMPORADA

5

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS  
POLLO ASADO CON SALSA BARBACOA  
PATATAS DADO  
YOGUR DE SABOR

6

SOPA DE GALETES  
PIZZA MARGARITA  
FRUTA DE TEMPORADA

7

CREMA DE ZANAHORIAS  
LOMO DE CERDO AL HORNO  
ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO  
FRUTA DE TEMPORADA

10

SOPA CASERA DE AVE  
POLLO AL HORNO CON SOJA Y MIEL  
ENSALADA DE LECHUGA, ACEITUNAS,  
PEPINO Y MAÍZ  
FRUTA DE TEMPORADA

11

ARROZ A LA CUBANA  
PAVO A LA PLANCHA  
FRUTA DE TEMPORADA

12

CREMA DE BRÓCOLI  
HAMBURGUESA COMPLETA  
FRUTA DE TEMPORADA

13

ESPAGUETIS A LA CARBONARA (SALSA DE  
NATA CON BACON)  
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA  
RODAJA DE TOMATE Y CEBOLLA  
FRUTA DE TEMPORADA

14

LENTEJAS ESTOFADAS  
TORTILLA DE CALABACÍN Y PATATA  
LECHUGA Y OLIVAS  
YOGUR DE SABOR

17

SOPA DE CALDO DE CARNE CON PASTA  
MARAVILLA, HUEVO Y YORK  
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA  
FRUTA DE TEMPORADA

18

**JORNADA CHEF DEL MAR - ANGEL LEON**  
CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON  
PICATOSTES  
JAMONCITOS DE POLLO EN SALSA  
FRUTA DE TEMPORADA

19

ALUBIAS PINTAS CON ARROZ  
HUEVOS REVUELTOS  
LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA DE TEMPORADA

20

FIDEUA CON VERDURITAS  
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS  
CON MAIZENA  
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA  
FRUTA DE TEMPORADA

21

**MENÚ ESPECIAL DE CARNAVAL**  
ARROZ CON TOMATE NATURAL Y OLIVAS  
NEGRAS  
PIZZA DE YORK Y QUESO  
GELATINA DE FRESA SIN AZUCAR

24

LENTEJAS ESTOFADAS A LA CASERA (CON  
CHORIZO Y VERDURAS)  
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA  
LECHUGA Y JUDIA BROTE  
FRUTA DE TEMPORADA

25

SOPA DE PISTONES  
CONTRAMUSLO DE POLLO AL CURRY  
CON ARROZ PILAF  
YOGUR DE SABOR

26

**RECETA TALLERES SCOLAREST**  
MACARRONES A LA BOLONESA (CON TOMATE  
Y CARNE PICADA)  
TORTILLA DE PATATAS  
FRUTA DE TEMPORADA

27

CREMA DE ZANAHORIAS  
LOMO A LA PLANCHA  
LECHUGA, MAÍZ Y ZANAHORIA  
FRUTA DE TEMPORADA

28

FESTIVO



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





## ¿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!**



## COMPLETA CON UN ADECUADO

### menú de cena



## 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.



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:

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 1189/2011, la cocina dispone de Información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.