

C. NILE

Febrero - 2020

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3 703 Kcal. P.: 15 HC.: 43 L.: 40 G.: 10

ESPAQUETIS AL AJILLO
SPAGHETTI WITH GARLIC
FILETE DE AGUJA A LA PLANCHA
GRILLED PORK STEAK
ENSALADA VERDE CON LECHUGA, PEPINO Y OLIVAS
GREEN SALAD WITH LETTUCE, CUCUMBER AND OLIVES
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

4 796 Kcal. P.: 8 HC.: 47 L.: 43 G.: 6

ARROZ CON TOMATE
RICE WITH TOMATO SAUCE
HUEVOS FRITOS
FRIED EGGS
PATATAS FRITAS
FRENCH FRIES
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

5 716 Kcal. P.: 18 HC.: 44 L.: 35 G.: 13

SOPA DE COCIDO
TRADITIONAL SPANISH 'COCIDO' STEW WITH CHICKEN AND VEGETABLES
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, CHORIZO, PATATA Y ZANAHORIAS
CHICKPEAS, MEAT, SAUSAGE, POTATO & CARROTS STEW
NATILLAS
CUSTARD CREAM

6 794 Kcal. P.: 23 HC.: 29 L.: 46 G.: 12

JUDÍAS VERDES CON TOMATE
GREEN BEANS WITH TOMATO SAUCE AND VEGETABLES
POLLO ASADO CON SALSA BARBACOA
ROAST CHICKEN WITH BARBECUE SAUCE
PATATAS DADO
DICED POTATOES
YOGUR DE SABOR
FLAVOR YOGHURT

7 741 Kcal. P.: 20 HC.: 38 L.: 36 G.: 6

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
HARICOT BEANS STEW
FILETE DE ABADEJO ENHARINADO
BATTERED FISH FILLET
ENSALADA VERDE
GREEN SALAD
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

10 661 Kcal. P.: 16 HC.: 36 L.: 46 G.: 13

SOPA DE PICADILLO CON ESTRELLAS
PICADILLO SOUP WITH HAM, CHICKEN AND NOODLES WITH PASTA STARS
ALBÓNDIGAS EN SALSA DE TOMATE
MEATBALLS WITH TOMATO SAUCE
RODAJA DE CALABACÍN SALTEADO
SLICED COURGETTE
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

11 638 Kcal. P.: 17 HC.: 57 L.: 25 G.: 6

ARROZ CON TOMATE
RICE WITH TOMATO SAUCE
MEDALLÓN DE MERLUZA A LA MARINERA
MARINERA STYLE HAKE
VERDURAS
VEGETABLES
YOGUR DE SABOR
FLAVOR YOGHURT

12 546 Kcal. P.: 22 HC.: 40 L.: 35 G.: 8

PATATAS GUIADASAS CON VERDURAS
POTATOES AND VEGETABLES STEW
LOMO ADOBADO AL HORNO
BAKED MARINATED PORK LOIN
ENSALADA VERDE
GREEN SALAD
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

13 780 Kcal. P.: 18 HC.: 38 L.: 40 G.: 9

LENTEJAS CON VERDURAS
LENTILS WITH VEGETABLES
TORTILLA DE CALABACÍN Y PATATA
COURGETTE AND POTATO OMELETTE
ENSALADA VERDE CON JUDÍAS VERDES, PIMIENTO Y ACEITUNAS
GREEN SALAD WITH GREEN BEANS, PEPPER AND OLIVES
YOGUR DE SABOR
FLAVOR YOGHURT

14 683 Kcal. P.: 23 HC.: 34 L.: 41 G.: 10

CREMA DE CALABAZA CON COSTRONES DE PAN
CREAM OF PUMPKIN SOUP WITH DICED BREAD
POLLO ASADO AL ESTILO CAJUN
CAJUN ROASTED CHICKEN
LECHUGA, MAIZ Y MANZANA
LETTUCE, SWEET CORN AND APPLE
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

17 660 Kcal. P.: 7 HC.: 47 L.: 44 G.: 7

SOPA DE AVE CON PASTA
CHICKEN PASTA SOUP
SAN JACOBO DE JAMÓN Y QUESO
HAM & CHEESE "SAN JACOBO"
ENSALADA VERDE
GREEN SALAD
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

18 588 Kcal. P.: 13 HC.: 46 L.: 38 G.: 6

JORNADA CHEF DEL MAR - ANGEL LEON
CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON PICATOSTES
CREAM OF COURGETTE WITH CROUTONS
TALLARINES DE MERLUZA CON SALSA BOLOÑESA
FISH NOODLES & BOLOGNESE SAUCE
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

19 705 Kcal. P.: 21 HC.: 34 L.: 40 G.: 12

ALUBIAS PINTAS ESTOFADAS
RED KIDNEY BEANS STEW
REVUELTOS DE QUESO
SCRAMBLED EGGS WITH CHEESE
YOGUR DE SABOR
FLAVOR YOGHURT
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

20 681 Kcal. P.: 13 HC.: 48 L.: 37 G.: 5

MACARRONES CON TOMATE
MACARONI WITH TOMATO SAUCE
CALAMAR CASERO EN TIRAS A LA ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)
HOMEMADE ANDALUSIAN SQUID STICKS
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA
MUNG BEAN SPROUT SALAD
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

21 525 Kcal. P.: 13 HC.: 54 L.: 32 G.: 6

ARROZ CON TOMATE NATURAL Y OLIVAS NEGRAS
RICE WITH FRESH TOMATO AND BLACK OLIVES
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
GRILLED CHICKEN STEAK
ENSALADA VERDE CON LECHUGA, PEPINO Y OLIVAS
GREEN SALAD WITH LETTUCE, CUCUMBER AND OLIVES
GELATINA DE FRESA SIN AZUCAR
SUGAR FREE STRAWBERRY GELATIN

24 1.064 Kcal. P.: 14 HC.: 37 L.: 45 G.: 6

LENTEJAS ESTOFADAS A LA CASERA (CON CHORIZO Y VERDURAS)
HOME STYLE LENTILS STEW (WITH RED SAUSAGE AND VEGETABLES)
CROQUETAS ARTESANAS DE POLLO
HOME-STYLE CHICKEN CROQUETTES
VARITAS DE MERLUZA
FISH STICKS
LECHUGA Y JUDIA BROTE
LETTUCE AND MUNG BEAN
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

25 678 Kcal. P.: 14 HC.: 39 L.: 45 G.: 10

CREMA DE ZANAHORIAS
CREAM OF CARROTS SOUP
TORTILLA DE PATATAS
SPANISH OMELETTE
TOMATE NATURAL EN RODAJAS
FRESH TOMATO SLICES
YOGUR DE SABOR
FLAVOR YOGHURT

26 723 Kcal. P.: 15 HC.: 44 L.: 38 G.: 6

RECETA TALLERES SCOLAREST
MACARRONES AL PESTO DE BROCOLI
MACARONI TO THE BROCCOLI PESTO SAUCE
PALOMETA ADOBADA
MARINATED FISH
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA
SWEETCORN AND GRATED CARROTS
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

27 663 Kcal. P.: 18 HC.: 46 L.: 33 G.: 11

SOPA DE COCIDO
TRADITIONAL SPANISH 'COCIDO' STEW WITH CHICKEN AND VEGETABLES
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, CHORIZO, PATATA Y ZANAHORIAS
CHICKPEAS, MEAT, SAUSAGE, POTATO & CARROTS STEW
FRUTA DE TEMPORADA
FRUIT

28

NO LECTIVO



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

¿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.



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.

Empresa adherida al PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020