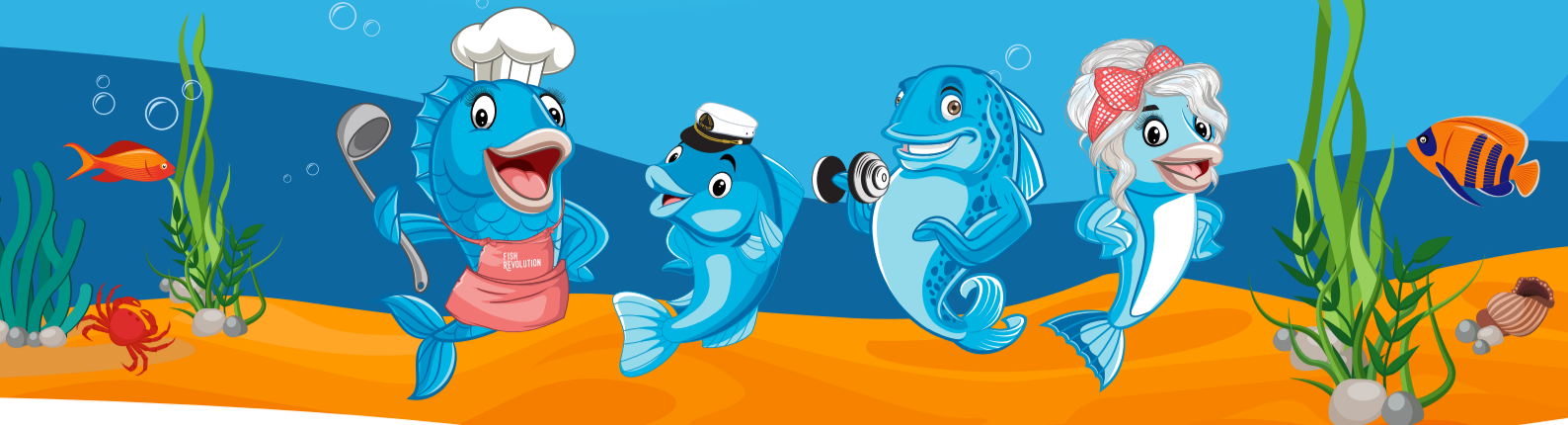


Skoolarest



“ Comer es mucho más que alimentarse: es despertar los sentidos, es viajar por el mundo sin levantarse de la mesa... Es experimentar, aprender y compartir hábitos de vida saludable. ”

¿QUÉ ESTAMOS COCINANDO PARA JUNIO?

Fish Revolution

¡ENCAPRÍCHATE DE LA NUEVA FISHLASAÑA!

Fish Revolution nació con el objetivo de enseñar a comer pescado de una forma atractiva a los más pequeños, creando así hábitos de alimentación saludables y conscientes a través de innovadoras texturas, sabores reales y formas divertidas...Y ahora tenemos el placer de anunciarte en exclusiva que el **9 de junio** un nuevo miembro se unirá a la familia: ¡la **FishLasaña!**

Y muy pronto se añadirán más variedades a este nuevo producto, ampliando la oferta que ya está disponible en los comedores de Scolarest: la FishTortilla, los Tallarines de Merluza, las FishPatatas y el Chorizo de Mar.

Recuerda que con estas recetas no se pretende sustituir la ingesta que ya tienen programada en sus calendarios los niños y niñas, sino aumentar el consumo de pescado en su planificación mensual.

¡Haz que el pescado les flipe con Fish Revolution!

Aceites de Oliva de España

Scolarest cocina sus menús con **100% ACEITE DE OLIVA** en todos los comedores escolares.

¿Sabías que...?

Los aceites de oliva vírgenes son ricos en **vitamina E**, que pertenece al grupo de las llamadas vitaminas liposolubles. Por su potente efecto antioxidante, protegen nuestro tejido corporal ante sustancias que pueden dañarlo. Por lo tanto, **es esencial para el buen funcionamiento del sistema nervioso, los músculos y el aparato cardiovascular.**



Cómete el Mundo



Como parte fundamental de nuestro Proyecto Educativo, el programa “Cómete el mundo” **ayuda a los niños y niñas a conocer gastronomía y culturalmente otros países sin salir del comedor.** Los vikingos, los mayas, los cherokees, los masáis, los incas... ¡han sido sólo el principio de un viaje repleto de nuevos sabores!

A través de estas jornadas, aprenden jugando un montón de curiosidades e información útil de cada cultura, gracias a nuestro gran grupo de monitores. Además, durante los días previos, se divierten preparando con sus propias manos los elementos decorativos que se implementarán en cada una de ellas.

¡Una iniciativa que prepara a los más pequeños para comerse el mundo a su manera!

Stop food waste

Nuestro proyecto Stop Food Waste ha evolucionado hasta convertirse en global y, a día de hoy, está implementado en más de 50 países. Además, en España **hacemos mediciones de desperdicios de manera diaria en más de 270 centros.**

En esta ocasión, nuestros chefs ejecutivos Paco Ponce y Juan Pablo Hueto diseñaron un **menú muy especial 100% aprovechamiento**, consistente en una sopa de zanahoria con chips de su piel y alcachofa crujiente, pollo a la naranja, y de postre, naranja preparada con miel y menta fresca.

¡Una delicia para el paladar y para la sostenibilidad del planeta!



NUTRITIP



Hablando de sostenibilidad a través de la reducción del desperdicio alimentario... te gustará saber que, entre otras muchas, **hay trece frutas y verduras de uso diario cuyas pieles y cáscaras son comestibles.** De hecho, generalmente, son más altas en antioxidantes que su carne y jugo, así que no las infravalores... Como diría tu abuela, ¡te estás dejando lo mejor!

Son éstas: **Naranja, Limón, Lima, Plátano, Kiwi, Mango, Manzana, Pepino, Piña, Sandía, Pomelo, Berenjena y Zanahoria.**

¡Échale imaginación y prepara con ellas sabrosas recetas, da sabor a tus tés o decora postres de forma muy original!

¿Te has quedado con hambre?

Síguenos en nuestras redes sociales y entérate antes que nadie de nuestros consejos, curiosidades y últimas tendencias de cocina.

BE KOOL!