

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1

2

3

4

5

LLENTIES AMB MONGETES TENDRES  
BISTEC DE MAGRA A LES FINES HERBES  
TOMÀQUET AMANIT  
GELATINA  
B: FRUITA DE TEMPORADA

FIDEUÀ DE PEIX  
TRUITA DE PATATES  
AMANIDA (AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET)  
FRUITA  
B: ENTREPÀ DE GALL DINDI

6

7

8

9

10

CREMA DE CARBASSÓ  
CONTRACUIXA DE POLLASTRE ROSTIT  
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA  
FRUITA  
B: FORMATGET AMB BASTONETS

SOPA DE PISTONS  
FILET D' ABADENO ARREBOSSAT  
AMANIDA VERDA  
FRUITA  
B: PA I XOCOLATA

ARRÒS TRES DELÍCIES  
VEDELLA A LA JARDINERA  
FRUITA  
B: ENTREPÀ DE GALL DINDI

LLENTIES ESTOFADES AMB PASTANAGA  
TRUITA DE CARBASSÓ  
RODANXES DE TOMÀQUET NATURAL  
IOGURT  
B: FRUITA DE TEMPORADA

GALETS AMB SOFREGIT  
CROQUETES ARTESANES DE PERNIL  
ENCIAM I BROS DE MONGETES  
FRUITA  
B: ENTREPÀ DE PERNIL

11

12

13

14

15

FESTIU

ARRÒS AMB TOMÀQUET NATURAL I OLIVES NEGRES  
MEDALLÓ DE BACALLÀ A L'ANDALUSA  
ENCIAM I CEBA  
FRUITA  
B: PA AMB FORMATGE

CREMA DE CARBASSA  
POLLASTRE DE L'HORTA AMB PURÉ DE PATATA  
GELAT  
B: FRUITA DE TEMPORADA

MONGETES BLANQUES I PATATA BULLIDA AMB OLI D'OLIVA  
MANDONGUILLES A LA JARDINERA AMB PÈSOLS, PASTANAGA, I PATATA  
FRUITA  
B: PICS AMB XOCOLATA

LLUÇ A LA NAPOLITANA  
TRUITA DE PATATES  
RODANXES DE TOMÀQUET NATURAL  
FRUITA  
B: ENTREPÀ DE GALL DINDI

16

17

18

19

20

ESPIRALS AMB TOMÀQUET  
MAGRA DE PORC AL FORN AMB EL SEU SUC  
ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES  
FRUITA  
B: PA AMB FORMATGET

CREMA DE CARBASSÓ NATURAL AMB CROSTONS  
FILET DE LLUÇ AL FORN  
FRUITA  
B: PICS AMB XOCOLATA

PIT I PANA (PATATES SALTEJADES)  
POLLASTRE AL FORN  
AMANIDA D' ENCIAM, REMOLATXA, OLIVES I BLAT DE MORO  
FRUITA  
B: ENTREPÀ DE FORMATGE

PAELLA AMB VERDURES  
CASTANYOLA ADOBADA  
AMANIDA DE PASTANAGA RATLLADA, OLIVES VERDES I BLAT DE MORO  
IOGURT  
B: FRUITA DE TEMPORADA

MONGETES TENDRES AMB PATATES  
TRUITA DE CARBASSÓ  
AMANIDA VERDA  
FRUITA  
B: ENTREPÀ DE PERNIL

21

22

23

24

25

MACARRONS AMB PESTO  
FILET DE LLUÇ AL FORN  
"PISTO MANCHEGO"  
FRUITA  
B: PICS AMB XOCOLATA

MONGETES TENDRES SALTEJADES AMB PEBRE VERMELL  
POLLASTRE AL FORN  
AMANIDA (AMANIDA D' ENCIAM I TOMÀQUET)  
FRUITA  
B: PA AMB FORMATGET

SOPA D'AU AMB PASTA  
HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB SALSÀ BARBACOA  
FRUITA  
B: ENTREPÀ DE PERNIL YORK

LLENTIES AMB ARRÒS  
TRUITA DE PATATES  
AMANIDA VERDA  
GELATINA  
B: FRUITA DE TEMPORADA

CREMA DE CARBASSA  
CROQUETES DE PERNIL  
AMANIDA VERDA  
FRUITA  
B: ENTREPÀ DE GALL DINDI



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



## 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:

