

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

□

□

□

1

2

FESTA LOCAL

FIDEUÀ DE CARN  
TRUITA DE PATATES

AMANIDA (AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET)

FRUITA

B: PA DE PESSIC AMB XOCOLATA I AIGUA

5

6

7

8

9

CREMA DE BRÒQUIL

CONTRACUIXA DE POLLASTRE ROSTIT

ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA

FRUITA

B: PA AMB PERNIL I AIGUA

SOPA DE PISTONS

LLOM ARREBOSSAT

FRUITA

B: PA AMB FORMATGE I AIGUA

ARRÒS TRES DELÍCIES

FILET DE LLUÇ A LA PLANXA

AMANIDA VERDA

FRUITA

B: FRUITA I GALETES

LLENTIES ESTOFADES AMB PASTANAGA

ESTOFAT DE VEDELLA

RODANXES DE TOMÀQUET NATURAL

IOGURT

B: PA AMB PERNIL YORK

GALETS AMB SOFREGIT

CROQUETES ARTESANES DE PERNIL

ENCIAM I BROTS DE MONGETES

FRUITA

B: PA DE PESSIC AMB XOCOLATA I AIGUA

12

13

14

15

16

FESTIU

MACARRONS NAPOLITANA

MANDONGUILLES A LA JARDINERA  
AMB PÈSOLS, PASTANAGA, I PATATA

FRUITA

B: PA AMB FORMATGE I AIGUA

CREMA DE CARBASSA

POLLASTRE DE L'HORTA AMB PURÉ DE  
PATATA

GELAT

IOGURT

B: FRUITA I GALETES

MONGETES BLANQUES I PATATA  
BULLIDA AMB OLI D'OLIVA

TRUITA DE PATATES

RODANXES DE TOMÀQUET NATURAL

FRUITA

B: PA AMB PERNIL YORK

ARRÒS AMB TOMÀQUET NATURAL I  
OLIVES NEGRES

MEDALLÓ DE BACALLÀ A L'ANDALUSA

ENCIAM I CEBA

FRUITA

B: PA DE PESSIC AMB XOCOLATA I AIGUA

19

20

21

22

23

ESPIRALS A LA CARBONARA

BOTIFARRA

ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES

FRUITA

B: PA AMB PERNIL I AIGUA

JORNADA XEF DEL MAR- ANGEL  
LEON

CREMA DE CARBASSÓ NATURAL AMB  
CROSTONS

TALLARINES DE LLUÇ A LA MARINERA

FRUITA

B: PA AMB FORMATGE I AIGUA

FIDEUÀ DE PEIX

POLLASTRE AL FORN AMB SOIA I MEL

AMANIDA D'ENCIAM, REMOLATXA,  
OLIVES I BLAT DE MORO

FRUITA

B: FRUITA I GALETES

PAELLA AMB VERDURES

CASTANYOLA ADOBADA

AMANIDA DE PASTANAGA RATLLADA,  
OLIVES VERDES I BLAT DE MORO

IOGURT

B: PA AMB PERNIL YORK

COLIFLOR AMB BEIXAMEL GRATINADA

MAGRA DE PORC AL FORN AMB EL SEU  
SUC

PATATA AL FORN

FRUITA

B: PA DE PESSIC AMB XOCOLATA I AIGUA

26

27

28

29

30

LLENTIES AMB ARRÒS

REMNAT MURCIÀ AMB OU  
CARBASSO I CEBA

FRUITA

B: PA AMB PERNIL I AIGUA

MONGETES TENDRES SALTEJADES AMB  
PEBRE VERMELL

POLLASTRE KENTUCKY

AMANIDA (AMANIDA D'ENCIAM I  
TOMÀQUET)

FRUITA

B: PA AMB FORMATGE I AIGUA

SOPA D'AU AMB PASTA

CIGRONS A LA BOLONYESA

FRUITA

B: FRUITA I GALETES

MACARRONS AMB FORMATGE I  
ORENGA

FILET DE LLUÇ A LA MUSSELINA D'ALL

AMANIDA VERDA

FRUITA

B: PA AMB PERNIL YORK

DIA DE LA CASTANYADA  
CREMA DE CARBASSA I MONIATO

HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB SALSA  
BARBACOA

PATATES FREGIDES

IOGURT

B: PA DE PESSIC AMB XOCOLATA I AIGUA



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  
comprometrem 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



Aigua



Oli d'oliva

Vegetals crus o bullits



Proteïna (carn, peix, ous o llegums)



Juga amb els colors de les fruites i verdures



Fruites i lactis

Hidrats de carboni



## 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: