

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1

2

3

4

7

8

9

10

11

PASTA AMB Salsa DE TOMÀTIGA I TONYINA  
CROQUETS DE POLLASTRE  
ENSALADA (LLETUGA I PASTANAGA  
RATLLADA)  
FRUITA DEL TEMPS

ARRÒS DE PEIX  
TRUITA DE PATATA  
TOMÀTIGA TREMPADA  
FRUITA DEL TEMPS



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

14

15

16

17

18

CIURONS TREMPATS  
CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN  
ENSALADA (LLETUGA I BLAT DE MORO)  
FRUITA DEL TEMPS

SOPA DE LLETRES  
LLUÇ AL FORN AMB VERDURETES (PATATA,  
PASTANAGA, MONGETES I PÈSOLS)  
IOGURT

ENSALADA DE PASTA AMB OU I OLIVES  
NUGGUETS DE POLLASTRE  
AMANIDA (LLETUGA I TOMÀTIGA)  
FRUITA DEL TEMPS

CREMA DE VERDURES  
LLOM AL FORN AMB CEBA I PATATES  
FRUITA DEL TEMPS

ARRÒS SALTETJAT AMB VERDURETES  
CASTANYOLA ADOBADA  
ENSALADA (LLETUGA I COGOMBRE)  
GELAT DE XOCOLATA

21

22

23

24

25

ENSALADA D'ARRÒS  
MEDALLÓ DE LLUÇ A LA ROMANA AMB  
LLIMONA  
AMANIDA VERDA  
FRUITA DEL TEMPS

PASTA AMB VERDURETES  
TRUITA FRANCESA  
LLETUGA AMB BLAT DE MORO  
FRUITA DEL TEMPS

CREMA DE CARBASSÓ  
CANELONS FARCITS DE CARN AMB  
BEIXAMEL SUAU  
FRUITA DEL TEMPS

SOPA DE BULLIT  
BULLIT  
IOGURT

LLENTIES AMB VERDURES  
PIZZA MARGARITA  
FRUITA DEL TEMPS

28

29

30

SOPA DE FIDEVÍ  
LLUÇ A LA MALLORQUINA  
FRUITA DEL TEMPS

CUINAT DE CIURONS  
POLLASTRE AL FORN AMB BRESA DE CEBA I  
PEBRE  
FRUITA DEL TEMPS

ARRÒS DE PEIX  
SALSITXES AMB LLETUGA, TOMÀTIGA I OLIVES  
FRUITA DEL TEMPS

Aquest menú serà d'aplicació, encara que es pot veure afectat per necessitats operatives derivades de la situació actual. En cap cas, afectarà la qualitat del servei.



## 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



Hidrats de carboni

Proteïna (carn, peix, ous o llegums)



Juga amb els colors de les fruites i verdures



Fruites i lactis

## 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:

Scolarest