

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

□

□

□

□

□

7

ENSALADA DE CABALLA  
MACARRONES CON TOMATE Y QUESO RALLADO  
FRUTA

8

LECHUGA Y PEPINO  
OLLA GITANA  
FILETE DE MERLUZA REBOZADA  
FRUTA

9

GAZPACHO ANDALUZ  
ARROZ EN PAELLA CON POLLO  
GELATINA DE FRESA SIN AZUCAR

10

LECHUGA Y PIMIENTO ROJO  
GUIZO DE PESCADO CON ALETRIA  
TORTILLA DE QUESO  
FRUTA

11

ENSALADA DE VERANO  
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA  
YOGUR

14

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA Y MAÍZ  
ESTOFADO DE TERNERA CON CHAMPIÑONES  
FILETE DE BACALAO AL HORNO  
FRUTA

15

FESTIVO

16

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA RALLADA  
HERVIDO DE JUDÍAS VERDES Y PATATA  
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS  
YOGUR

17

ENSALADA VERDE  
MACARRONES CON ATÚN  
TORTILLA DE CALABACÍN  
FRUTA

18

LECHUGA Y OLIVAS  
ARROZ ABANDA  
LOMO EN ADOBO  
YOGUR

21

ENSALADA DE REMOLACHA RALLADA  
FIDEUA CON PESCADO  
TORTILLA DE JAMÓN YORK  
FRUTA

22

ENSALADA CON ACEITUNAS  
LENTEJAS ESTOFADAS  
BOCADITOS DE BACALAO CON TOMATE  
FRUTA

23

LECHUGA Y TOMATE  
ARROZ CALDOSO  
ALBÓNDIGAS CON SALSA DE TOMATE  
FRUTA

24

ENSALADA DE PASTA  
POLLO AL HORNO  
YOGUR

25

LECHUGA Y TOMATE  
SOPA DE COCIDO  
COCIDO COMPLETO  
FRUTA

28

LECHUGA Y PEPINO  
ARROZ CON TOMATE  
HUEVOS FRITOS CON SALCHICHAS  
FRUTA

29

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y ZANAHORIA  
HERVIDO DE PATATA Y JUDÍA  
POLLO A LA NARANJA  
YOGUR

30

LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ  
GUIZO DE ARROZ Y HABICHUELAS  
TORTILLA DE CALABACÍN  
FRUTA

□

□



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

## QUIÉN ES ANGEL LEÓN?

El Chef del mar es reconocido internacionalmente por su alta gastronomía basada en la proteína marina. Cuenta con 3 estrellas Michelin gracias a las propuestas innovadoras que ofrece en el restaurante Aponiente.



## FISH REVOLUTION

Ángel León se ha unido a Scolarest en un proyecto de I+D Gastronómico para fomentar el consumo de proteína marina en la alimentación de los niños y las niñas. Tus hijos disfrutarán una vez al mes de una receta 3 estrellas Michelin.



COMPLETA CON UN ADECUADO



## menú de cena



Agua



Aceite de oliva

Vegetales crudos o cocidos



Hidratos de carbono

Proteína (carne, pescado, huevos o legumbres)



Juega con los colores de las frutas y verduras



Frutas y lácteos

## TE TRAEMOS UNA REVOLUCIÓN CONCEPTUAL

Scolarest y Ángel León tenemos en común el mismo objetivo: hacer felices a los niños que se alimentan cada día en nuestros comedores escolares, acercándoles el pescado presentándolo con nuevas texturas, sabores y formatos atractivos. Los niños y niñas disfrutarán de una experiencia de alta gastronomía sin salir de su centro escolar.



### Si hemos comido: Podemos cenar:

Cereales, féculas o legumbres	→	Hortalizas crudas o legumbres cocidas
Verduras	→	Cereales o féculas
Carne	→	Pescado o huevo
Pescado	→	Carne magra o huevo
Huevos	→	Pescado o carne magra
Fruta	→	Lácteos o fruta
Lácteos	→	Fruta

Notas:

Scolarest