



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

2

BRÒQUIL AMB OLI DE CURRI  
TIRETES DE LLUÇ ARREBOSSADES AMB  
OU I MAIZENA  
PATATA AL FORN  
IOGURT DE SABOR

3

PASTA SENSE GLUTEN I SENSE OU AMB  
SOFREGIT DE VERDURES ( PEBROT, CEBA  
I PASTANAGA)  
MANDONGUILLES DE VEDELLA AMB  
SALSA DE MAIZENA  
ARRÒS BLANC  
FRUITA

4

SOPA DE PASTA SENSE OU SENSE  
GLUTEN  
ROSTIT DE MAGRA  
FRUITA

5

ARRÒS AMB TOMÀQUET  
FILET D'ABADEJO AL FORN  
AMANIDA D' ENCIAM, CEBA I  
TOMÀQUET  
FRUITA

6

LLENTIES AMB VERDURES  
TRUITA DE FORMATGE  
ENCIAM I ESPÀRRECS  
FRUITA

9

MONGETES TENDRES AMB TOMÀQUET  
TIRES D'ABADEJO ARREBOSSAT AMB  
OU I MAIZENA  
AMANIDA VERDA  
FRUITA

10

MONGETES BLANQUES (ECOLÒGIC)  
GUISADES AMB PASTANAGA  
TRUITA DE CARBASSÓ  
TOMÀQUET I BLAT DE MORO  
IOGURT DE SABOR

11

SOPA DE PASTA SENSE OU SENSE  
GLUTEN  
HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN  
AMB PATATES PALLA CASOLANES  
FRUITA

12

ARRÒS A BANDA  
POLLASTRE SALTEJAT AMB VERDURES  
ENCIAM I COGOMBRE  
FRUITA

13

JORNADA XEF DEL MAR- ANGEL  
LEON  
CREMA DE CARBASSÓ I CARBASSA  
TALLARINES DE LLUÇ A LA CARBONARA  
FRUITA



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.

16

LLENTIES ESTOFADES CASOLANES  
(AMB XORIÇO I VERDURES)  
TRUITA DE TONYINA  
AMANIDA (AMANIDA D' ENCIAM I  
TOMÀQUET)  
FRUITA

17

ARRÒS BLANC AMB TOMÀQUET I  
ALFÀBREGA  
CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB  
ALLADA  
SAMFAINA  
FRUITA

18

GALETS SENSE GLUTEN I NI OU AMB  
SALSA DE TOMÀQUET CASOLANA  
SALMÓ AMB CROSTA DE PATATA  
CRUIXENT I TOMÀQUET  
FRUITA

19

VERDURA TRICOLOR (BRÒQUIL,  
MONGETA I PASTANAGA)  
BISTEC DE MAGRA AMB FINES HERBES I  
LLIT DE CEBA  
FRUITA

20

DIA INTERNACIONAL DE LA  
FELICITAT  
SOPA DE PASTA SENSE OU SENSE GLUTEN  
PIT DE GALL DINDI AMB SALSA  
IOGURT DE SABOR

23

PASTA SENSE GLUTEN I SENSE OU AMB  
SOFREGIT DE VERDURES ( PEBROT,  
CEBA I PASTANAGA)  
TRUITA DE PERNIL DOLÇ  
ENCIAM I OLIVES  
FRUITA

24

CREMA DE PORROS NATURAL  
CIGRONS GUISATS AMB BOTIFARRA  
FRUITA

25

SOPA DE PASTA SENSE OU SENSE  
GLUTEN  
ESCALOPINES DE VEDELLA AMB SALSA  
ENCIAM I BROTS DE MONGETES  
IOGURT DE SABOR

26

MONGETES BLANQUES (ECOLÒGIC) I  
PATATES BULLIDES AMB OLI D'OLIVA  
TIRES DE LLOM DE PORC NATURAL  
FREGIDES AMB MAIZENA  
TOMÀQUET I ORENGA  
FRUITA

27

ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES  
FILET DE LLUÇ AL FORN  
AMANIDA VERDA  
FRUITA

30

CREMOSA DE PASTANAGUES AMB  
FARIGOLA  
VEDELLA AMB SALSA  
AMANIDA VERDA  
FRUITA

31

LLENTIES AMB ARRÒS  
POLLASTRE AL FORN AMB BRESA DE  
CEBA I PEBROT  
FRUITA

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:

