

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

8

LENTEJAS GUIADAS CON ZANAHORIA  
CROQUETAS DE QUESO  
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
HELADO

9

MACARRONES AL AJILLO  
GUISANTES ENCEBOLLADOS  
TOMATE NATURAL  
FRUTA

10

ARROZ CON TOMATE NATURAL Y OLIVAS  
NEGRAS  
TORTILLA DE QUESO  
LECHUGA Y CEBOLLA  
FRUTA

11

CREMA DE CALABACÍN  
JUDIAS BLANCAS CON AJO Y PEREJIL  
ENSALADA CON BROTES DE JUDIA  
YOGUR

14

ENSALADA DE PASTA TRICOLOR  
TORTILLA FRANCESA  
ENSALADA VERDE  
FRUTA

15

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA  
GARBANZOS CON BOLONESA VEGETAL  
YOGUR

16

CREMA DE GUISANTES CON PICATOSTES  
HUEVOS AL HORNO CON TOMATE NATURAL  
FRUTA

17

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS  
JUDÍAS VERDES CON TOMATE  
LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA

18

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON  
ZANAHORIA  
TORTILLA FRANCESA  
TOMATE ALIÑADO  
HELADO

21

LENTEJAS CON VERDURAS  
TORTILLA DE CALABACÍN  
LECHUGA Y CEBOLLA  
FRUTA

22

ENSALADA DE PATATAS, HUEVO Y MAÍZ  
ESPINACAS REHOGADAS CON AJO  
YOGUR

23

CREMA DE PUERROS  
HAMBURGUESA VEGETAL  
FRUTA

24

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA  
GARBANZOS CON VERDURAS  
FRUTA

25

ARROZ AL CURRY  
GUISANTES ENCEBOLLADOS  
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
HELADO

28

CREMA DE VERDURAS CON COSTRONES DE  
PAN  
CANELONES DE ESPINACAS  
FRUTA

29

ARROZ CON VERDURAS  
JUDIAS BLANCAS CON AJO Y PEREJIL  
HELADO VAINILLA

30

LENTEJAS CON JUDÍAS VERDES  
TEMPURA DE VERDURAS  
TOMATE ALIÑADO  
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