

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

2

NO LECTIVO

3

MACARRONES CON SOFRITO  
TERNERA EN SALSA  
CALABACÍN  
FRUTA DE TEMPORADA  
YOGUR DE SOJA

4

GARBANZOS CON VERDURAS  
MAGRA DE CERDO AL HORNO EN SU JUGO  
ENSALADA VERDE  
YOGUR DE SOJA

5

ARROZ TRES DELICIAS  
PALOMETA ADOBADA  
MAÍZ Y ZANAHORIA RALLADA  
FRUTA DE TEMPORADA

6

LENTEJAS CON VERDURAS  
TORTILLA DE PATATAS  
LECHUGA Y ESPÁRRAGOS  
FRUTA DE TEMPORADA

9

JUDÍAS VERDES REHOGADAS  
FILETE DE MERLUZA AL HORNO  
PATATA PANADERA  
FRUTA DE TEMPORADA

10

ALUBIAS BLANCAS (ECOLÓGICO) CON  
VERDURAS  
TORTILLA DE CALABACÍN  
TOMATE Y MAÍZ  
YOGUR DE SOJA

11

ARROZ ABANDA  
POLLO ASADO  
VERDURAS  
FRUTA DE TEMPORADA

12

SOPA DE COCIDO  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,  
MORCILLO, CHORIZO, PATATA Y REPOLLO  
FRUTA DE TEMPORADA

13

CREMA DE CALABACÍN  
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA  
VERDURAS  
FRUTA DE TEMPORADA

16

LENTEJAS ESTOFADAS A LA CASERA (CON  
CHORIZO Y VERDURAS)  
TORTILLA DE PATATAS  
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA DE TEMPORADA

17

ARROZ BLANCO CON TOMATE Y ALBAHACA  
CONTRAMUSLO DE POLLO AL AJILLO  
LECHUGA, MAÍZ Y ZANAHORIA  
FRUTA DE TEMPORADA

18

MACARRONES CON TOMATE  
PALOMETA A LA ANDALUZA (ENHARINADO Y  
FRITO)  
TOMATE ALIÑADO  
FRUTA DE TEMPORADA

19

CREMA DE BRÓCOLI  
CABEZA DE LOMO EN SALSA  
PATATAS FARWEST  
FRUTA DE TEMPORADA

20

**DÍA INTERNACIONAL DE LA FELICIDAD**  
SOPA DE PICADILLO (CON FIDEOS Y JAMON)  
HUEVOS FRITOS  
LECHUGA Y TOMATE  
YOGUR DE SOJA

23

ESPIRALES CON TOMATE  
REVUELTO DE JAMÓN  
ENSALADA CON BROTES DE DE JUDIA Y  
ZANAHORIA  
FRUTA DE TEMPORADA

24

CREMA DE PUERRO, CEBOLLA Y PATATA  
MAGRO EN SALSA DE TOMATE  
PATATAS DADO  
YOGUR DE SOJA

25

SOPA CASERA DE AVE  
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA CON  
VERDURAS  
TOMATE CON ORÉGANO  
FRUTA DE TEMPORADA

26

ALUBIAS BLANCAS ECOLOGICAS Y PATATA  
HERVIDA CON ACEITE DE OLIVA  
SALMÓN A LA NARANJA  
CALABACÍN AL HORNO  
FRUTA DE TEMPORADA

27

CREMA DE ZANAHORIAS  
POLLO EN SALSA  
ENSALADA VERDE  
FRUTA DE TEMPORADA

30

ARROZ CON VERDURAS  
FILETE DE MERLUZA AL HORNO  
ENSALADA VERDE  
FRUTA DE TEMPORADA

31

LENTEJAS (ECOLÓGICO) CON QUINOA  
POLLO ASADO CON TOMILLO  
LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA DE TEMPORADA



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 restaurante de Aponiente con 3 estrellas Michelin, es uno de los cocineros de mayor prestigio internacional. Su pasión y cariño por el mar le han llevado a crear innovadores proyectos basados en la proteína marina.



## FISH REVOLUTION



Con el objetivo de mejorar la alimentación de nuestros pequeños, Angel León se ha unido a Scolarest en un innovador proyecto de I+D Gastronómico para fomentar el consumo de proteína marina.

El chef ha buscado herramientas para hacer nuevos productos exclusivos para mejorar la alimentación de nuestros niños y niñas.



## ¿QUIERES SABER EN QUÉ MEJORAMOS?

En elaboraciones culinarias que aportan Omega 3, proteínas, vitaminas y minerales en elevados porcentajes y evitando lo máximo posible el uso de conservantes y colorante.

**¡No sustituimos la ración de pescado, la complementamos!**



## COMPLETA CON UN ADECUADO

### menú de cena



## BUSCAMOS UNA REVOLUCIÓN CONCEPTUAL

Scolarest y Angel León queremos acercar el pescado de una manera divertida y conocida, que no produzca el rechazo y si favorezca su inclusión. La finalidad básica de este proyecto es que nuestros niños coman más proteína marina de manera normalizada, sin modificar sus hábitos ni sus rutinas alimentarias, esa es la gran clave.



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
Huevo	Pescado o carne magra
Fruta	Lácteos o fruta
Lácteos	Fruta

Notas:

En caso de alergias o intolerancias, procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia. Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el R.O. 1420/2006. Según lo establecido en el RE 1189/2011, la cocina dispone de Información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.