

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

2

ENSALADA DE ZANAHORIAS  
CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA  
BACALAO AL HORNO CON TOMATE  
FRUTA

3

**LEGUMBRE ECOLÓGICA**

ENSALADA DE TOMATE, MAÍZ Y OLIVAS  
POTAJE DE GARBANZOS ECOLÓGICOS  
TORTILLA DE PATATAS  
YOGUR

4

LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ  
SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN  
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA  
FRUTA

5

**VERDURA LOCAL**

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y ZANAHORIA  
PATATAS MARINERA  
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS  
VERDURAS  
YOGUR

6

ENSALADA VERDE CON LECHUGA, PEPINO Y OLIVAS  
ARROZ CON MAGRO Y VERDURAS  
ROLLITO DE JAMÓN Y QUESO  
FRUTA

9

ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO  
HERVIDO DE PATATA Y JUDÍA  
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA  
FRUTA

10

ENSALADA DE PASTA (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) CON MAÍZ Y TOMATE  
FILETE DE MERLUZA CON TOMATE  
FRUTA

11

ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA Y MAÍZ  
SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, POLLO, ZANAHORIA, PATATA Y REPOLLO

12

ENSALADA DE MAÍZ  
PATATAS CON CALAMARES  
POLLO ASADO  
YOGUR

13

LECHUGA Y OLIVAS  
ALUBIAS BLANCAS (ECOLÓGICO) CON ARROZ Y VERDURAS (ZANAHORIA, CEBOLLA Y PIMIENTO)  
TORTILLA DE QUESO  
FRUTA

16

ENSALADA CON BROTES DE JUDIA  
ARROZ A LA CUBANA  
SALCHICHAS AL HORNO  
FRUTA

17

LECHUGA Y PIMIENTO ROJO  
LENTEJAS CON VERDURAS  
TIRAS DE MERLUZA FRITAS CON HARINA DE MAIZ  
YOGUR

18

LECHUGA, TOMATE Y OLIVAS  
PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON CARNE  
LOMO ADOBADO A LA PLANCHA  
FRUTA

19

ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA, ATÚN Y MAÍZ  
GUISO DE TERNERA Y PATATAS  
TORTILLA DE CALABACÍN  
FRUTA

20

**DÍA UNIVERSAL DEL NIÑO**

ENSALADA DE TOMATE, MAÍZ Y OLIVAS  
SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN  
FILETE DE POLLO AL AJILLO  
NATILLAS DE CHOCOLATE

23

ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y TOMATE  
PATATAS RIOJANAS GUIADAS CON CHORIZO  
ALBONDIGAS DE TERNERA CON SALSA DE MAIZENA  
CHAMPIÑONES

24

**PRODUCTO INTEGRAL**

ENSALADA DE REMOLACHA  
CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA  
TORTILLA DE ATÚN  
FRUTA

25

**LEGUMBRE ECOLÓGICA**

LECHUGA Y ESPÁRRAGOS  
OLLA GITANA  
JAMONCITOS DE POLLO A LA CAZADORA  
FRUTA

26

ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA Y MAÍZ  
ARROZ ABANDA CON PUNTO DE ALIOLI  
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL FRITAS CON MAIZENA  
FRUTA

27

ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ, JUDIA BROTE Y ZANAHORIA  
LENTEJAS CASTELLANAS  
PALOMETA CON AJITOS Y CEBOLLA EN SALSA DE TOMATE  
YOGUR

30

ENSALADA VERDE CON LECHUGA, PEPINO Y OLIVAS  
CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL AJILLO  
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA  
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