

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

2

CREMA DE MONGETES TENDRES  
CROQUETES ARTESANES DE POLLASTRE

ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES  
FRUITA

PA BLANC / PA INTEGRAL

B: PA AMB PERNIL

3

CREMA DE LLENTIES  
TRUITA DE PATATES

AMANIDA D'ENCIAM, TOMÀQUET I  
PASTANAGA RATLLADA

IOGURT LA FAGEDA  
PA BLANC / PA INTEGRAL

B: POMA

4

SOPA D'ESTELS  
ESTOFAT DE PORC

PATATES AL CALIU  
FRUITA

PA BLANC / PA INTEGRAL

B: IOGURT LA FAGEDA

5

ARRÒS A LA CASSOLA AMB VERDURES  
MEDALLÓ DE LLUÇ AL FORN

AMANIDA DE BROTS  
IOGURT LA FAGEDA

PA BLANC / PA INTEGRAL

B: PLÀTAN

6

MACARRONS INTEGRALS CARBONARA  
AMB BACÓ

CONTRACUIXA DE POLLASTRE A LA  
PLANXA  
AMANIDA VERDA

FRUITA

PA BLANC / PA INTEGRAL  
B: BASTONETS AMB XOCOLATA

9

ARRÒS AMB TOMÀQUET  
SALSITXES DE PORC  
AMANIDA D'ENCIAM, PASTANAGA  
RATLLADA I OLIVES

FRUITA

PA BLANC / PA INTEGRAL

B: PA AMB PERNIL

10

CREMA DE MONGETES TENDRES  
BACALLÀ A LA ROMANA  
AMANIDA VERDA

IOGURT LA FAGEDA

PA BLANC / PA INTEGRAL

B: POMA

11

ESPIRALS AMB VERDURES  
LLOM A LA PLANXA  
ENCIAM I BLAT DE MORO

FRUITA

PA BLANC / PA INTEGRAL

B: IOGURT LA FAGEDA

12

CREMA DE CIGRONS  
TRUITA DE PERNIL DOLÇ  
AMANIDA DE BROTS

IOGURT LA FAGEDA

PA BLANC / PA INTEGRAL

B: PLÀTAN

13

SOPA DE PISTONS  
ESTOFAT DE GALL D'INDI  
PATATES AL CALIU

FRUITA

PA BLANC / PA INTEGRAL

B: BASTONETS AMB XOCOLATA

14

GALETS A LA NAPOLITANA AMB  
TOMÀQUET, MANTEGA I OLIVA NEGRA  
CONTRACUIXA DE POLLASTRE A LA  
PLANXA

ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA

FRUITA

PA BLANC / PA INTEGRAL

B: PA AMB PERNIL

17

CREMA DE MONGETES TENDRES  
CROQUETES DE PERNIL  
ENCIAM I TOMÀQUET

IOGURT LA FAGEDA

PA BLANC / PA INTEGRAL

B: POMA

18

CREMA DE MONGETA BLANCA  
TRUITA DE PATATES  
ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES

FRUITA

PA BLANC / PA INTEGRAL

B: IOGURT LA FAGEDA

19

SOPA DE LLETRES  
MANDONGUILLES A LA JARDINERA  
IOGURT LA FAGEDA

PA BLANC / PA INTEGRAL

B: PLÀTAN

20

ARRÒS AMB POLLASTRE I VERDURES  
ABADEJO AL FORN  
ENCIAM I TOMÀQUET

FRUITA

PA BLANC / PA INTEGRAL

B: BASTONETS AMB XOCOLATA

23

VERDURA TRES COLORS (MONGETA,  
PASTANAGA I PATATA)

CALAMARS A LA ROMANA  
(ARREBOSSATS AMB OU I FARINA)  
AMANIDA DE BROTS

FRUITA

PA BLANC / PA INTEGRAL

B: PA AMB PERNIL

24

ARRÒS AMB VERDURES DE L'HORTA  
CONTRACUIXA DE POLLASTRE ROSTIT

ENCIAM I TOMÀQUET

IOGURT LA FAGEDA

PA BLANC / PA INTEGRAL

B: POMA

25

TALLARINES A L' ANGLESA AMB  
TOMÀQUET NATURAL I OLIVES NEGRES

FILET D'AGULLA DE PORC A A LA  
PLANXA

FRUITA

PA BLANC / PA INTEGRAL

B: IOGURT LA FAGEDA

26

CREMA DE LLENTIES  
TRUITA DE FORMATGE  
AMANIDA DE BROTS

IOGURT LA FAGEDA

PA BLANC / PA INTEGRAL

B: PLÀTAN

27

SOPA DE POLLASTRE AMB PASTA  
HAMBURGUESA DE VEDELLA A LA  
PLANXA

TOMÀQUET NATURAL

FRUITA

PA BLANC / PA INTEGRAL

B: BASTONETS AMB XOCOLATA

30

ARRÒS AMB TOMÀQUET  
PEIX CARBONER AL FORN  
ENCIAM I TOMÀQUET

FRUITA

PA BLANC / PA INTEGRAL

B: PA AMB PERNIL

31

CREMA DE MONGETA BLANCA  
TRUITA DE PATATES  
ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES

IOGURT LA FAGEDA

PA BLANC / PA INTEGRAL

B: POMA



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.

**SCOLAREST**  
amb les famílies

Els menús estan elaborats amb:

❖ Productes de  
proximitat i km 0

❖ Productes  
ecològics

❖ Productes  
integrals



## 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



Aigua



Oli d'oliva

Vegetals crus o bullits



Proteïna (carn, peix, ous o llegums)



Juga amb els colors de les fruites i verdures



Fruites i lactis

Hidrats de carboni



## 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:

