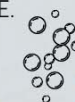




ANGEL LEÓN

**FISH REVOLUTION**  
 ES NUESTRO INNOVADOR  
 PROYECTO I+D GASTRONÓMICO  
 LIDERADO POR **ANGEL  
 LEON, EL CHEF DEL  
 MAR**, PARA ACERCAR EL  
 PESCADO A LOS NIÑOS Y NIÑAS  
 DE UNA FORMA ATRACTIVA Y  
 FOMENTAR EL CONSUMO DE  
 PROTEÍNA MARINA DE UNA  
 MANERA SOSTENIBLE.



CONMIGO  
 VERÁS COMO  
 CRECERÁS



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

TRTIURADO DE VERDURA Y PATATA CON  
 POLLO  
 TRTIRUADO DE FRUTA

4

TRTIURADO DE VERDURA Y PATATA CON  
 LENTEJAS  
 TRTIRUADO DE FRUTA

5

TRTIURADO DE VERDURA Y PATATA CON  
 POLLO  
 YOGUR

6

TRTIURADO DE VERDURA Y PATATA CON  
 CERDO  
 TRTIRUADO DE FRUTA

7

TRTIURADO DE VERDURA Y PATATA CON  
 PAVO  
 YOGUR

8

NO LECTIVO

11

NO LECTIVO

12

NO LECTIVO

13

NO LECTIVO

14

FESTIVO

15

FESTIVO

18

NO LECTIVO

19

TRTIURADO DE VERDURA Y PATATA CON  
 PAVO  
 GELATINA

20

TRTIURADO DE VERDURA Y PATATA CON  
 MERLUZA  
 TRTIRUADO DE FRUTA

21

TRTIURADO DE VERDURA Y PATATA CON  
 LENTEJAS  
 HELADO

22

TRTIURADO DE VERDURA Y PATATA CON  
 CERDO  
 TRTIRUADO DE FRUTA

25

TRTIURADO DE VERDURA Y PATATA CON  
 POLLO  
 TRTIRUADO DE FRUTA

26

TRTIURADO DE VERDURA Y PATATA CON  
 ALUBIAS BLANCAS  
 YOGUR

27

TRTIURADO DE VERDURA Y PATATA CON  
 ABADEJO  
 TRTIRUADO DE FRUTA

28

TRTIURADO DE VERDURA Y PATATA CON  
 GARBANZOS  
 YOGUR

29

TRTIURADO DE VERDURA Y PATATA CON  
 PAVO  
 TRTIRUADO DE FRUTA

**SCOLAREST**

Alimentación  
saludable y  
sostenible

COMPASS  
Scolarest

# AQUÍ SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

SI HEMOS COMIDO:

CEREALES, FÉCULAS  
O LEGUMBRES

VERDURAS

CARNE

PESCADO

HUEVO

FRUTA

LÁCTEOS

PODEMOS CENAR:

HORTALIZAS CRUDAS  
O LEGUMBRES COCIDAS

CEREALES O FÉCULAS

PESCADO O HUEVO

CARNE MAGRA O HUEVO

PESCADO O CARNE MAGRA

LÁCTEOS O FRUTA

FRUTA

DESDE EL INICIO DEL CURSO ESCOLAR 2021-2022 COCINAMOS TODOS NUESTROS MENÚS EXCLUSIVAMENTE CON ACEITES DE OLIVA, REFORZANDO NUESTRO COMPROMISO DE FAVORECER EL BIENESTAR DE TU FAMILIA A TRAVÉS DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE.

Notas:

Empresa adherida al PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020

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 RD 1420/2006. Según lo establecido en el RE 1169/2011, la cocina dispone de información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.

COMPASS  
Scolarest