



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 TRTIURADO DE FRUTA
4 TRTIURADO DE VERDURA Y PATATA CON LENTEJAS TRTIURADO DE FRUTA	5 TRTIURADO DE VERDURA Y PATATA CON POLLO YOGUR	6 TRTIURADO DE VERDURA Y PATATA CON CERDO TRTIURADO 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 TRTIURADO DE FRUTA	21 TRTIURADO DE VERDURA Y PATATA CON LENTEJAS HELADO	22 TRTIURADO DE VERDURA Y PATATA CON CERDO TRTIURADO DE FRUTA
25 TRTIURADO DE VERDURA Y PATATA CON POLLO TRTIURADO DE FRUTA	26 TRTIURADO DE VERDURA Y PATATA CON ALUBIAS BLANCAS YOGUR	27 TRTIURADO DE VERDURA Y PATATA CON ABADEJO TRTIURADO DE FRUTA	28 TRTIURADO DE VERDURA Y PATATA CON GARBANZOS YOGUR	29 TRTIURADO DE VERDURA Y PATATA CON PAVO TRTIURADO DE FRUTA

NOTAS: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso de elaboración y servicio.

**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