

MES: ABRIL 2024 MENÚ ENTERO



EL COMEDOR COMO BASE DE APRENDIZAJE

El comedor escolar y el menú escolar, deben servir como marco educativo para que todos los niños aprendan y adquieran unos hábitos de vida y actitudes saludables, por eso Alimenter Catering les garantiza una alimentación sana y equilibrada que favorezca la salud, crecimiento y desarrollo de todos los niños.

Uno de los objetivos prioritarios de nuestros menús escolares es fomentar el consumo de una dieta equilibrada mediante la variedad de los alimentos más conflictivos para los niños que son: Legumbres, Pescado, Frutas y Verduras.

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1 Arroz a la marinera Croquetas de pollo al horno Fruta del tiempo	2 Potaje andaluz Hamburguesa de ternera Yogur	3 Pasta a la Napolitana Dorada estilo chef Fruta del tiempo	4 Lentejas con verduras Lomo al horno Yogur	5 Crema de calabacín Pollo al horno Fruta del tiempo
8 Lentejas a la jardinera Tortillas Patatas Fruta del tiempo	9 Arroz con salsa de tomate Filetitos de Lenguado estilo chef Yogur	10 Sopa de Puchero Hamburguesa de pavo Fruta del tiempo	11 Chicharos a la marinera Delicias de Merluza al horno Yogur	12 Crema de Brócoli Lomitos en salsa al jerez Fruta del tiempo
15 Pasta a la Napolitana Tortilla patatas Fruta del tiempo	16 Crema de Cocido Lomitos al horno Yogur	17 Patatas guisadas Rosada en salsa verde Fruta del tiempo	18 Lentejas a la Riojana Pizza 4 quesos Yogur	19 Crema de Calabaza Hamburguesa de pollo Fruta del tiempo
22 Fideua estilo chef Palitos de merluza al horno Fruta del tiempo	23 Chicharos con acelgas Tortilla de patatas Yogur	24 Arroz con higaditos de pollo Merluza estilo chef Fruta del tiempo	25 Macarrones en salsa de tomate Lomitos al horno Yogur	26 Crema de hortalizas Hamburguesa de pollo Fruta del tiempo
29 Lentejas Riojana Lomo de cerdo al horno Fruta del tiempo	30 Patatas guisadas con menestra Lenguado en salsa verde Yogur			

Fd. Estela Pino Perez
 Nutricionista y Psicóloga Infantil

