



MENÚ TRITURADO

MES: JUNIO 2024

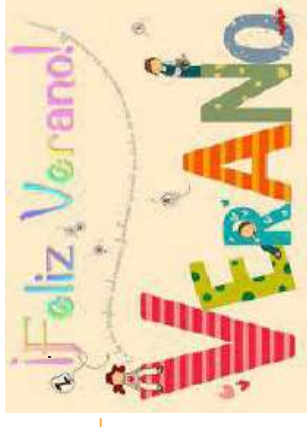


Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
3 Potaje de garbanzos Hamburguesa de pollo Fruta del tiempo	4 Arroz con verduras y pollo Adobito Yogur	5 Macarrones napolitana Lomo de cerdo en su jugo Fruta del tiempo	6 Alubias con Verduras Tortilla de patatas Yogur	7 Crema de hortalizas Buñuelos de bacalao Fruta del tiempo
10 Puchero Andaluz Varitas de merluza al horno Fruta de tiempo	11 Lentejas a la Riojana Hamburguesa de pollo Yogur	12 Patatas Estofadas con carne Lenguado estilo chef Fruta del tiempo	13 Fideuá Lomo en salsa Yogur	14 Crema de calabacín Pizza casera Fruta del tiempo
17 Paella valenciana Pollo en salsa Fruta del tiempo	18 Alubias con verduras Lomo de dorada Yogur	19 Macarrones en salsa de tomate Tortilla de patatas Fruta del tiempo	20 Patatas con carne Delicias de merluza Yogur	21 Crema de brócoli Lomo al ajillo Fruta del tiempo
24 Macarrones con bonito Tortilla de patatas Fruta del tiempo	25 Lentejas a la riojana Merluza estilo chef Yogur	26 Puchero con Andaluz Hamburguesa de pavo Fruta del tiempo	27 Cocido extremeño Delicias de bacalao al horno Yogur	28 Crema de calabaza Lomo de cerdo en su jugo Fruta del tiempo

EL COMEDOR COMO BASE DE APRENDIZAJE

El comedor escolar y el menú 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 los todos los niños.

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



Estela Pino Perez
Nutricionista y psicóloga infantil

Fd.

Para nosotros la alimentación es lo primero

Alimenter Catering se reserva el derecho de cambiar algunos de sus platos, por si causas ajenas a su voluntad se viera obligado a ello.
Menús elaborados por el departamento de Nutrición de Alimenter Catering



Estos son los posibles alérgenos que se pueden encontrar en los menús enteros, para cualquier menú sin alérgenos, consulte los menús específicos