



MES: MARZO 2026

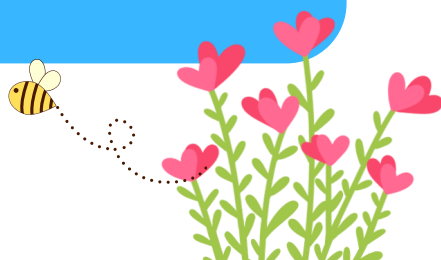
MENÚ ENTERO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 Arroz con pollo Delicias de bacalao Frutas del tiempo	3 Lentejas a la riojana Tortilla de patatas Yogurt	4 Estofado de patatas con rosada Pollo al horno en salsa Frutas del tiempo	5 Alubias con judías Lomo de dorada estilo chef Yogurt	6 Crema de hortalizas Albóndigas con guisantes Frutas del tiempo
9 Macarrones a la boloñesa Nuggets de pollo al horno Frutas del tiempo	10 Sopa de merluza con arroz Lomo de cerdo al horno Yogurt	11 Puchero andaluz Lomo de dorada estilo chef Frutas del tiempo	12 Cocido con chorizo Pollo con salsa de zanahorias Yogurt	13 Crema de calabacín y quesitos Hamburguesa de pollo Frutas del tiempo
16 Puchero con fideos y garbanzos Bocaditos de jamón Frutas del tiempo	17 Patatas guisadas con verduras Jamoncito de pollo asado Yogurt	18 Lentejas con verduras Lomo de dorada a la vizcaina Frutas del tiempo	19 Lacitos con bonito Lomo en salsa castellana Yogurt	20 Crema de calabaza y zanahoria Hamburguesa de pavo en salsa Frutas del tiempo
23 Arroz con higaditos Capricho de calamar Frutas del tiempo	24 Alubias con calabaza Pescado estilo chef Yogurt	25 Sopa de rape Hamburguesa de pollo encebollada Frutas del tiempo	26 Estofado de patatas con pollo Albóndigas de merluza Yogurt	27 Crema de brócoli Tortilla de patatas Frutas del tiempo
30 Puchero de la abuela con fideos Mini empanadillas de bonito Frutas del tiempo	31 Lentejas con judías Jamoncito de pollo a la cazadora Yogurt	1 ABRIL Crema de verduras Delicias de merluza Frutas del tiempo		



EL COMEDOR COMO BASE DE APRENDIZAJE

El comedor escolar y el menu 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.



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

