



MES: MARZO 2026

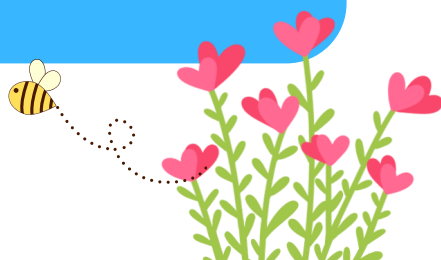
# MENÚ SIN HUEVO

| LUNES                                                                                    | MARTES                                                                            | MIÉRCOLES                                                                                 | JUEVES                                                                      | VIERNES                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2</b><br>Arroz con verduras<br>Delicias de bacalao<br>Frutas del tiempo               | <b>3</b><br>Lentejas a la riojana<br>Rollitos de york<br>Yogurt                   | <b>4</b><br>Estofado de patatas<br>Pollo al horno en salsa<br>Frutas del tiempo           | <b>5</b><br>Alubias con judías<br>Lomo de dorada estilo chef<br>Yogurt      | <b>6</b><br>Crema de hortalizas<br>Hamburguesa de pollo<br>Frutas del tiempo                    |
| <b>9</b><br>Macarrones con tomate<br>Nuggets de pollo al horno<br>Frutas del tiempo      | <b>10</b><br>Sopa de verduras con arroz<br>Lomo de cerdo al horno<br>Yogurt       | <b>11</b><br>Puchero andaluz<br>Lomo de dorada estilo chef<br>Frutas del tiempo           | <b>12</b><br>Cocido con verduras<br>Pollo con salsa de zanahorias<br>Yogurt | <b>13</b><br>Crema de calabacín<br>Hamburguesa de pollo<br>Frutas del tiempo                    |
| <b>16</b><br>Puchero con fideos y garbanzos<br>Delicias de pollo<br>Frutas del tiempo    | <b>17</b><br>Patatas guisadas con verduras<br>Jamoncito de pollo asado<br>Yogurt  | <b>18</b><br>Lentejas con verduras<br>Lomo de dorada a la vizcaina<br>Frutas del tiempo   | <b>19</b><br>Lacitos con tomate<br>Lomo en salsa castellana<br>Yogurt       | <b>20</b><br>Crema de calabaza y zanahoria<br>Hamburguesa de pavo en salsa<br>Frutas del tiempo |
| <b>23</b><br>Arroz con verduras<br>Capricho de calamar<br>Frutas del tiempo              | <b>24</b><br>Alubias con calabaza<br>Pescado estilo chef<br>Yogurt                | <b>25</b><br>Sopa de verduras<br>Hamburguesa de pollo<br>encebollada<br>Frutas del tiempo | <b>26</b><br>Estofado de patatas<br>Albóndigas de merluza<br>Yogurt         | <b>27</b><br>Crema de brócoli<br>Rollitos de york<br>Frutas del tiempo                          |
| <b>30</b><br>Puchero de la abuela con fideos<br>Buñuelos de bacalao<br>Frutas del tiempo | <b>31</b><br>Lentejas con judías<br>Jamoncito de pollo<br>a la cazadora<br>Yogurt | <b>1 ABRIL</b><br>Crema de verduras<br>Delicias de merluza<br>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

