



MES: MARZO 2026

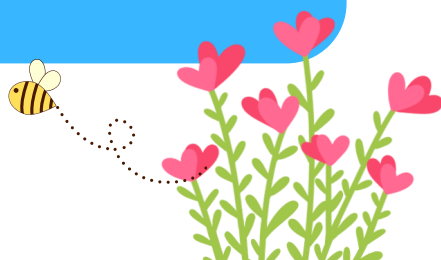
MENÚ TRITURADO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 Crema de arroz con pollo Delicias de bacalao Frutas del tiempo	3 Crema de lentejas Tortilla de patatas Yogurt	4 Crema de patatas con rosada Pollo al horno en salsa Frutas del tiempo	5 Crema de alubias Lomo de dorada estilo chef Yogurt	6 Crema de hortalizas Albóndigas con guisantes Frutas del tiempo
9 Crema de verduras y pasta Nuggets de pollo al horno Frutas del tiempo	10 Crema de sopa de merluza y arroz Lomo de cerdo al horno Yogurt	11 Crema de puchero Lomo de dorada estilo chef Frutas del tiempo	12 Crema de chorizo Pollo con salsa de zanahorias Yogurt	13 Crema de calabacín y quesitos Hamburguesa de pollo Frutas del tiempo
16 Crema de puchero Bocaditos de jamón Frutas del tiempo	17 Crema de patatas guisadas Jamoncito de pollo asado Yogurt	18 Crema de lentejas Lomo de dorada a la vizcaina Frutas del tiempo	19 Crema de verduras y pasta Lomo en salsa castellana Yogurt	20 Crema de calabaza y zanahoria Hamburguesa de pavo en salsa Frutas del tiempo
23 Crema de arroz con higaditos Capricho de calamar Frutas del tiempo	24 Crema de alubias y calabaza Pescado estilo chef Yogurt	25 Crema de sopa de rape Hamburguesa de pollo encebollada Frutas del tiempo	26 Crema de patatas y pollo Albóndigas de merluza Yogurt	27 Crema de brócoli Tortilla de patatas Frutas del tiempo
30 Crema de puchero Mini empanadillas de bonito Frutas del tiempo	31 Crema de lentejas 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 alimentacion sana y equilibrada que favorezca la salud ,crecimiento y desarrollo de los 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 mas conflictivos para los niños que son: Legumbres, Pescado, Frutas y Verduras.



Para nosotros la alimentacion 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 Nutrucion de Alimenter Catering

