



MES: MAYO 2026

MENÚ ENTERO



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4 Lentejas con judías Delicias de merluza Frutas del tiempo	5 Puchero andaluz Pollo en salsa de champiñones Yogurt	6 Arroz con merluza Hamburguesa encebollada Frutas del tiempo	7 Potaje de garbanzos con calabaza Pescaito en salsa de zanahorias Yogurt	8 Crema de calabacín Tortilla de patatas Frutas del tiempo
11 Sopa de rape con estrellitas Mini croquetas de jamón Frutas del tiempo	12 Macarrones gratinados Lomo de cerdo adobado Yogurt	13 Estofado de ternera con guisantes Pizza casera Frutas del tiempo	14 Alubias con chorizo Merluza en salsa verde Yogurt	15 Crema de calabaza y zanahoria Albóndigas de pavo a la jardinera Frutas del tiempo
18 Arroz con higaditos Mini flamenquin de ave Frutas del tiempo	19 Garbanzos con bacalao Lomo en salsa de champiñones Yogurt	20 Pasta a la boloñesa de berenjena Jamoncitos de pollo asado Frutas del tiempo	21 Puchero de la abuela Lomo de dorada en salsa Yogurt	22 Crema de brócoli Delicias de pollo Frutas del tiempo
25 Lentejas con chorizo Capricho de calamar al horno Frutas del tiempo	26 Patatas guisadas con merluza Tortilla de patatas Yogurt	27 Paella con pollo Pescaito frito Frutas del tiempo	28 Guiso de rape con verduras Hamburguesa de pavo en salsa Yogurt	29 Crema de verduras Albóndigas en salsa de cebolla Frutas del tiempo

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, recimiento 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.

