



MES: MAYO 2026

# MENÚ SIN LACTOSA



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>4</b> Lentejas con judías Delicias de merluza Frutas del tiempo	<b>5</b> Puchero andaluz Pollo en salsa de champiñones Yogurt	<b>6</b> Arroz con verduras Hamburguesa encebollada Frutas del tiempo	<b>7</b> Potaje de garbanzos con calabaza Pescaito en salsa de zanahorias Yogurt	<b>8</b> Crema de calabacín Tortilla de patatas Frutas del tiempo
<b>11</b> Sopa de verduras con estrellitas Delicias de pollo Frutas del tiempo	<b>12</b> Macarrones con tomate Lomo de cerdo adobado Yogurt	<b>13</b> Estofado de patatas Hamburguesa Frutas del tiempo	<b>14</b> Alubias con verduras Merluza en salsa verde Yogurt	<b>15</b> Crema de calabaza y zanahoria Tortilla de patatas Frutas del tiempo
<b>18</b> Arroz con verduras Mini flamenquin de ave Frutas del tiempo	<b>19</b> Garbanzos con verduras Lomo en salsa de champiñones Yogurt	<b>20</b> Pasta con tomate Jamoncitos de pollo asado Frutas del tiempo	<b>21</b> Puchero de la abuela Lomo de dorada en salsa Yogurt	<b>22</b> Crema de brócoli Delicias de pollo Frutas del tiempo
<b>25</b> Lentejas con verduras Capricho de calamar al horno Frutas del tiempo	<b>26</b> Patatas guisadas Tortilla de patatas Yogurt	<b>27</b> Paella con verduras Pescaito frito Frutas del tiempo	<b>28</b> Guiso de verduras Hamburguesa de pavo en salsa Yogurt	<b>29</b> Crema de verduras Lomo adobado 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.

