



MES: MAYO 2026

MENÚ TRITURADO



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4 Crema de lentejas Delicias de merluza Frutas del tiempo	5 Crema de puchero Pollo en salsa de champiñones Yogurt	6 Crema de 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 Crema de estrellitas y rape Mini croquetas de jamón Frutas del tiempo	12 Crema de verduras y pasta Lomo de cerdo adobado Yogurt	13 Crema de estofado de ternera con guisantes Pizza casera Frutas del tiempo	14 Crema de alubias Merluza en salsa verde Yogurt	15 Crema de calabaza y zanahoria Albóndigas de pavo a la jardinera Frutas del tiempo
18 Crema de arroz con higaditos Mini flamenquin de ave Frutas del tiempo	19 Crema de garbanzos con bacalao Lomo en salsa de champiñones Yogurt	20 Crema de verduras y pasta Jamoncitos de pollo asado Frutas del tiempo	21 Crema de puchero Lomo de dorada en salsa Yogurt	22 Crema de brócoli Delicias de pollo Frutas del tiempo
25 Crema de lentejas Capricho de calamar al horno Frutas del tiempo	26 Crema de patatas con merluza Tortilla de patatas Yogurt	27 Crema de paella con pollo Pescaito frito Frutas del tiempo	28 Crema de 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.

