



MES: JUNIO 2026

MENÚ SIN LACTOSA



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 Arroz con verduras Delicias de merluza Frutas del tiempo	2 Estofado de patatas Lomo de dorada estilo chef Yogurt	3 Macarrones con tomate Hamburguesa de pollo Frutas del tiempo	4 Alubias con verduras Tortilla de patatas Yogurt	5 Crema de calabacín Lomo adobado Frutas del tiempo
8 Lentejas con verduras Delicias de merluza al horno Frutas del tiempo	9 Puchero con estrellitas Lomo adobado en salsa Yogurt	10 Garbanzos con calabaza Lenguado en salsa verde Frutas del tiempo	11 Fideuá con verduras Nuggets de pollo al horno Yogurt	12 Crema de calabaza Pollo en salsa de champiñones Frutas del tiempo
15 Paella valenciana Buñuelos de bacalao al horno Frutas del tiempo	16 Sopa de verduras Hamburguesa de pavo en salsa Yogurt	17 Macarrones con tomate Tortilla de calabacín Frutas del tiempo	18 Lentejas con verduras Lomo de dorada con zanahorias Yogurt	19 Crema de puerros Lomo de cerdo adobado Frutas del tiempo
22 Puchero de la abuela Nuggets de pollo Frutas del tiempo	23 Patatas guisadas con verduras Pollo asado al horno con champiñones Yogurt	24 Arroz con verduras Lomo de dorada a la vizcaína Frutas del tiempo	25 Cocido extremeño Lomo de cerdo en salsa de zanahoria Yogurt	26 Crema de pollo Albóndiga de merluza Frutas del tiempo
29 Sopa de verduras con fideos Mini flamenquines Frutas del tiempo	30 Lentejas a la riojana Tortilla de patatas cocidas Yogurt			

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.

