

MES: SEPTIEMBRE 2026

MENÚ ENTERO



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.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			3 Pasta con bonito Lomo adobado en salsa Yogurt	4 Crema de hortalizas Hamburguesa en salsa Frutas del tiempo
7 Sopa de merluza Delicias de pollo Frutas del tiempo	8 Lentejas con chorizo Pollo asado con verduras Yogurt	9 Patatas guisadas con pollo Lomo de dorada en salsa verde Frutas del tiempo	10 Cocido de garbanzos con judías Tortilla de patatas Yogurt	11 Crema de calabaza Albóndigas en salsa con guisantes Frutas del tiempo
14 Arroz con higaditos Delicias de bacalao Frutas del tiempo	15 Alubias con chorizo Lenguado en salsa Yogurt	16 Macarrones con boloñesa de berenjena Tortilla de patatas cocidas Frutas del tiempo	17 Puchero andaluz Pollo en salsa de champiñones Yogurt	18 Crema de pollo Pizza casera Frutas del tiempo
21 Lentejas con verduras Delicias de merluza Yogurt	22 Patatas estofadas con guisantes Lomo a la castellana con champiñones Yogurt	23 Sopa de la abuela Isabel Rosada al limón Frutas del tiempo	24 Garbanzos con judías y calabaza Tortilla de calabacín Yogurt	25 Crema de calabacín y quesitos Albóndigas de merluza en salsa Frutas del tiempo
28 Puchero de la abuela Mini empanadillas de bonito Frutas del tiempo	29 Arroz con pollo Lenguado en salsa Yogurt	30 Pasta a la napolitana Albóndigas de pavo Frutas del tiempo		

Back to School

