

MES: SEPTIEMBRE 2026

MENÚ TRITURADO



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.



Back to School



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			3 Crema de verduras con pasta Lomo adobado en salsa Yogurt	4 Crema de hortalizas Hamburguesa en salsa Frutas del tiempo
7 Crema de sopa de merluza Delicias de pollo Frutas del tiempo	8 Crema de lentejas Pollo asado con verduras Yogurt	9 Crema de patatas con pollo Lomo de dorada en salsa verde Frutas del tiempo	10 Crema de garbanzos con judias Tortilla de patatas Yogurt	11 Crema de calabaza Albóndigas en salsa con guisantes Frutas del tiempo
14 Crema de arroz con higaditos Delicias de bacalao Frutas del tiempo	15 Crema de alubias Lenguado en salsa Yogurt	16 Crema de verduras con pasta Tortilla de patatas cocidas Frutas del tiempo	17 Crema de puchero Pollo en salsa de champiñones Yogurt	18 Crema de pollo Pizza casera Frutas del tiempo
21 Crema de lentejas Delicias de merluza Yogurt	22 Crema de patatas guisadas Lomo a la castellana con champiñones Yogurt	23 Crema de sopa de la abuela Rosada al limón Frutas del tiempo	24 Crema de garbanzos Tortilla de calabacín Yogurt	25 Crema de calabacín y quesitos Albóndigas de merluza en salsa Frutas del tiempo
28 Crema de puchero de la abuela Mini empanadillas de bonito Frutas del tiempo	29 Crema de arroz con pollo Lenguado en salsa Yogurt	30 Crema de verduras y pasta Albóndigas de pavo Frutas del tiempo		