



MES: OCTUBRE 2026

MENÚ ENTERO



EL COMEDOR COMO BASE DE APRENDIZAJE

El comedor escolar y el menu escolar, deben servir como marco educativo para que todos los niños aprendan y adquieran unos habitos de vida y actitudes saludables, por eso Alimenter Catering les garantiza una alimentacion sana y equilibrada que favorezca la salud ,crecimiento 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
			1 Alubias con judías Tortilla de patatas Yogurt	2 Puré de patatas y puerro Hamburguesa de pavo en salsa Frutas del tiempo
5 Fideuá de verduras Calamar a la romana Frutas del tiempo	6 Arroz con higaditos Albóndigas de pavo en salsa Yogurt	7 Macarrones con tomate Jamoncitos de pollo Frutas del tiempo	8 Lentejas con chorizo Dorada en salsa verde Yogurt	9 Crema de verduras y merluza Lomo adobado en salsa Frutas del tiempo
12 FIESTA	13 Alubias con verduras Mini empanadillas de bonito Yogurt	14 Arroz con tomate Lenguado en salsa de zanahoria Fruta del tiempo	15 Puchero de la abuela Isabel Tortilla de patatas con calabacín Yogurt	16 Crema de hortalizas Albóndigas de merluza Frutas del tiempo
19 Lentejas a la riojana Chispas de merluza Frutas del tiempo	20 Patatas con pollo Lomo de dorada en salsa Yogurt	21 Sopa de merluza Hamburguesa de pavo en salsa Frutas del tiempo	22 Garbanzos con calabaza Lomo de cerdo en salsa Yogurt	23 Crema de calabacín Tortilla de patatas Frutas del tiempo
26 Sopa castellana con merluza y verduras Delicias de pollo Frutas del tiempo	27 Lentejas a la jardinera Merluza con puerros en salsa Yogurt	28 Fideuá con pollo Albóndigas de pavo Frutas del tiempo	29 Guiso de patatas con merluza Pollo con champiñones Yogurt	30 Crema de calabaza Pizza de york y queso Frutas del tiempo

Para nosotros la alimentacion es lo primero

Alimenter Catering se reserva el derecho de cambiar algunos de sus platos, por si causas ajenas a su voluntad se viera obligado a ello.

Menús elaborados por el departamento de Nutrucion de Alimenter Catering

