CURSO 2022/23

MES:DICIEMBRE 2022 MENU ENTERO

ALIMENTER® Catering Solutions

Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
			1 Cocido de garbanzo andaluz Jamoncitos de Pollo al horno	2 Crema de Hortalizas Delicias de pollo al horno Frutas del tiempo
5 Sopa de Rape y Merluza Mini Salchichas en salsa Fruta de tiempo	6 DIA DE LA CONSTITUCION	7 Lentejas con Verduras Delicias de Pavo Fruta del tiempo	8 DIA DE LA INMACULADA	9 Crema de calabaza Tortilla de patatas Frutas del tiempo
12 Macarrones a la napolitana Nuguet de pollo al horno Fruta de tiempo	13 Arroz con Higaditos de pollo Lomo de Dorada al horno Yogur	14 Puchero andaluz Tortilla de patatas Fruta del tiempo	15 Potaje de chicharos Delicias de bacalao al horno Yogur	16 Crema de calabacin Albondigas con guisantes Fruta del tiempo
19 Sopa de estrellitas Tortilla de patatas Fruta del tiempo	20 Patatas guisadas con choco delicias de pollo al horno Your	21 Macarrones con Queso filetes de lubinas al horno Fruta del tiempo	22 Crema de cCalabacin Jamoncitos de Pollo al horno Yogur	23 Sopa navideña Pizza 4 quesos Fruta del tiempo
26 FELIZ NAVIDAD	27 Patatas guisadas con Merluza Pollo al horno Your	28 Puchero andaluz Lenguado al horno Fruta del tiempo	29 Lentejas con Verduras Delicias de pavo al horno	30 Crema de hortalizas Lomitos de Cerdo en su jugo Yogur

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 favoresca la salud ,crecimiento y desarrollo de los todos los niños.

Uno de los objetivos prioritarios de nuestros menus 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.

Estela Pino Perez
Nutricionista y Psicologa Infantil
Colegiada AN 10471

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