

# MES: ABRIL 2024 BEBÉ CON LEGUMBRES



## 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, crecimiento y desarrollo de 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 más conflictivos para los niños que son: Legumbres, Pescado, Frutas y Verduras.

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1 Crema de ternera Fruta del tiempo	2 Crema de garbanzos y pollo Yogur	3 Crema de pescado Fruta del tiempo	4 Crema de lentejas con pavo Yogur	5 Crema de verduras Fruta del tiempo
8 Crema de lentejas con ternera Fruta del tiempo	9 Crema de pollo Yogur	10 Crema de pescado Fruta del tiempo	11 Crema de alubias con pavo Yogur	12 Crema de de hortalizas Fruta del tiempo
15 Crema de ternera Fruta del tiempo	16 Crema de garbanzos con pollo Yogur	17 Crema de pescado Fruta del tiempo	18 Crema de lentejas con pavo Yogur	19 Crema de verduras Fruta del tiempo
22 Crema de ternera Fruta del tiempo	23 Crema de alubias con pollo Yogur	24 Crema de pescado Fruta del tiempo	25 Crema de verduras con pavo Yogur	26 Crema de hortalizas Fruta del tiempo
29 Crema de lentejas con ternera Fruta del tiempo	30 Crema de verduras con pollo Yogur			

Fd. Estela Pino Perez  
Nutricionista y Psicóloga Infantil

