



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		<b>1</b> <b>DIA DEL TRABAJADOR</b>	<b>2</b> Macarrones a la napolitana Tortilla de patatas Yogur	<b>3</b> Crema de Hortalizas Albóndigas en salsa casera Frutas del tiempo
<b>6</b> Puchero Andaluz Delicias de Jamón al horno Fruta del tiempo	<b>7</b> Lentejas a la Riojana Dorada en salsa verde Yogur	<b>8</b> Patatas Guisadas con Verduras Hamburguesa de Pollo Fruta del tiempo	<b>9</b> Chicharos con Chorizo Lomo al horno Yogur	<b>10</b> Crema de calabaza Mini empanadillas de atún Fruta del tiempo
<b>13</b> Arroz con pollo Tortilla Patatas Fruta de tiempo	<b>14</b> Chicharos a la Riojana Lenguado al horno Yogur	<b>15</b> Macarrones Napolitana Jamoncitos de Pollo Fruta del tiempo	<b>16</b> Potaje de garbanzos Croquetas al horno Yogur	<b>17</b> Crema de calabacin y brócoli Pizza de york y queso Fruta del tiempo
<b>20</b> Lentejas con Verduras Palitos de Merluza al horno Fruta del tiempo	<b>21</b> Fideuá con Menestra Tortilla de calabacin Yogur	<b>22</b> Patatas Estofadas Merluza estilo chef Fruta del tiempo	<b>23</b> Potaje Andaluz Pollo al horno Yogur	<b>24</b> Crema de verduras Lomo en salsa Fruta del tiempo
<b>27</b> Puchero Andaluz Tortilla de patatas Fruta del tiempo	<b>28</b> Lentejas a la Riojana Lomo de Dorada a la Roteña Yogur	<b>29</b> Arroz con merluza Jamoncitos de Pollo Fruta del tiempo	<b>30</b> Macarrones Napolitana Lenguado al horno Yogur	<b>31</b> Crema de Hortalizas Calamares a la romana al horno Fruta del tiempo

### 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 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.



Fd. Estela Pino Perez  
Graduada en Nutricion y Sicologia Infantil

## Para nosotros la alimentación 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 Nutrición de Alimenter Catering



Estos son los posibles alérgenos que se puen encontrar en los menús enteros, para cualquier menú sin alérgenos, consulte la información en el apartado de CS.

