



MES: MARZO 2026

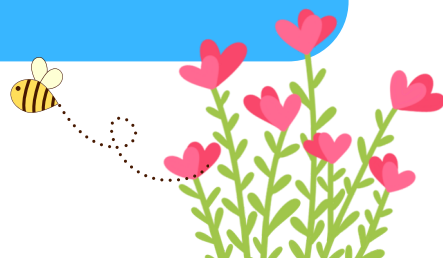
MENÚ BEBÉ DE LEGUMBRES

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 Crema de ternera Fruta triturada	3 Crema de lentejas y pollo Yogurt	4 Crema de pescado Fruta triturada	5 Crema de pavo y alubias Yogurt	6 Crema de hortalizas Fruta triturada
9 Crema de ternera Fruta triturada	10 Crema de pollo Yogurt	11 Crema de pescado Fruta triturada	12 Crema de pavo y garbanzos Yogurt	13 Crema de calabacín Fruta triturada
16 Crema de ternera Fruta triturada	17 Crema de pollo Yogurt	18 Crema de lentejas y pescado Fruta triturada	19 Crema de pavo Yogurt	20 Crema de calabaza y zanahoria Fruta triturada
23 Crema de ternera Fruta triturada	24 Crema de pollo y alubias Yogurt	25 Crema de pescado Fruta triturada	26 Crema de pavo Yogurt	27 Crema de brócoli Fruta triturada
30 Crema de ternera Fruta triturada	31 Crema de lentejas y pollo Yogurt	1 ABRIL Crema de pescado Fruta triturada		



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 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 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.



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 Nutricion de Alimenter Catering

