

Menú

M E N U B E B E

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Aporte Medio Semanal	
VERDURAS CON TENERA Fruta Triturada	VERDURAS CON POLLO Yogur	VERDURAS CON MERLUZA Fruta Triturada	VERDURAS CON MUSLO PAVO Yogur	CREMA DE VERDURAS Fruta Triturada	KCAL.:	498.14
					Hidratos (g)	08,29
					Lípidos (g)	07,11
					Proteínas (g)	24,25
VERDURAS CON TENERA Fruta Triturada	VERDURAS CON POLLO Yogur	VERDURAS CON RAPE Fruta Triturada	VERDURAS CON PECHUGA PAVO Yogur	CREMA DE HORTALIZAS FRESCA Fruta Triturada	KCAL.:	524,56
					Hidratos (g)	52,22
					Lípidos (g)	29,21
					Proteínas (g)	32,22
VERDURAS CON TENERA Fruta Triturada	VERDURAS CON POLLO Yogur	VERDURAS CON MERLUZA Fruta del tiempo	VERDURAS CON MUSLO PAVO Yogur	CREMA DE VERDURAS Fruta Triturada	KCAL.:	498.14
					Hidratos (g)	08.29
					Lípidos (g)	07.11
					Proteínas (g)	24,52
VERDURAS CON TENERA Fruta Triturada	VERDURAS CON POLLO Yogur	VERDURAS CON RAPE Fruta Triturada	VERDURAS CON PECHUGA PAVO Yogur	CREMA DE HORTALIZAS FRESCA Fruta Triturada	KCAL.:	524.56
					Hidratos (g)	52.22
					Lípidos (g)	29.21
					Proteínas (g)	32.22



28



Estos son los posibles alérgenos que se pueden encontrar en los menús enteros para cualquier menú sin alérgenos, consulte los menús específicos

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

1

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Aporte Medio Semanal	
CREMA DE VERDURAS Fruta Triturada	CREMA DE HORTALIZAS Yogur	CREMA DE VERDURAS Fruta Triturada	CREMA DE VERDURAS Yogur	CREMA DE VERDURAS Fruta Triturada	KCAL.:	498.14
					Hidratos (g)	08,29
					Lípidos (g)	07,11
					Proteínas (g)	24,25
CREMA DE VERDURAS Fruta Triturada	CREMA DE HORTALIZAS Yogur	CREMA DE VERDURAS Fruta Triturada	CREMA DE VERDURAS Yogur	CREMA DE HORTALIZAS FRESCA Fruta Triturada	KCAL.:	524,56
					Hidratos (g)	52,22
					Lípidos (g)	29,21
					Proteínas (g)	32,22
CREMA DE VERDURAS Fruta Triturada	CREMA DE HORTALIZAS Yogur	CREMA DE VERDURAS Fruta del tiempo	CREMA DE VERDURAS Yogur	CREMA DE VERDURAS Fruta Triturada	KCAL.:	498.14
					Hidratos (g)	08.29
					Lípidos (g)	07.11
					Proteínas (g)	24,52
CREMA DE VERDURAS Fruta Triturada	CREMA DE HORTALIZAS Yogur	CREMA DE VERDURAS Fruta Triturada	CREMA DE VERDURAS Yogur	CREMA DE HORTALIZAS FRESCA Fruta Triturada	KCAL.:	524.56
					Hidratos (g)	52.22
					Lípidos (g)	29.21
					Proteínas (g)	32.22



28



Estos son los posibles alérgenos que se pueden encontrar en los menús enteros para cualquier menú sin alérgenos, consulte los menús específicos

VERDURAS QUE SE UTILIZAN PARA HACER LAS CREAMAS DE INICIO.

PATATAS , ZANAHORIAS , PUERRO , CALABACIN , CALABAZA Y JUDIAS VERDES.

Fdo. Macarena Carranza Pérez-Tinao
Diplomada en Nutrición
Humana y Dietética, colegiada AND-000241

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Aporte Medio Semanal	
CREMA DE TERNERA Fruta Triturada	CREMA DE POLLO Yogur	CREMA DE VERDURAS Fruta Triturada	CREMA DE PAVO Yogur	CREMA DE VERDURAS Fruta Triturada	KCAL.:	498.14
					Hidratos (g)	08,29
					Lípidos (g)	07,11
					Proteínas (g)	24,25
CREMA DE TERNERA Fruta Triturada	CREMA DE POLLO Yogur	CREMA DE VERDURAS Fruta Triturada	CREMA DE PAVO Yogur	CREMA DE HORTALIZAS FRESCA Fruta Triturada	KCAL.:	524,56
					Hidratos (g)	52,22
					Lípidos (g)	29,21
					Proteínas (g)	32,22
CREMA DE TERNERA Fruta Triturada	CREMA DE POLLO Yogur	CREMA DE VERDURAS Fruta del tiempo	CREMA DE PAVO Yogur	CREMA DE VERDURAS Fruta Triturada	KCAL.:	498.14
					Hidratos (g)	08.29
					Lípidos (g)	07.11
					Proteínas (g)	24,52
CREMA DE TERNERA Fruta Triturada	CREMA DE POLLO Yogur	CREMA DE VERDURAS Fruta Triturada	CREMA DE PAVO Yogur	CREMA DE HORTALIZAS FRESCA Fruta Triturada	KCAL.:	524.56
					Hidratos (g)	52.22
					Lípidos (g)	29.21
					Proteínas (g)	32.22



28



Estos son los posibles alérgenos que se pueden encontrar en los menús enteros para cualquier menú sin alérgenos, consulte los menús específicos

VERDURAS QUE SE UTILIZAN PARA HACER LAS CREAMAS DE INICIO.

PATATAS , ZANAHORIAS , PUERRO , CALABACIN , CALABAZA Y JUDIAS VERDES.

1

Fdo. Macarena Carranza Pérez-Tinao
Diplomada en Nutrición
Humana y Dietética, colegiada AND-000241

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Aporte Medio Semanal	
CREMA DE VERDURAS Fruta Triturada	CREMA DE POLLO Yogur	CREMA DE MERLUZA Fruta Triturada	CREMA DE PAVO Yogur	CREMA DE VERDURAS Fruta Triturada	KCAL.:	498.14
					Hidratos (g)	08,29
					Lípidos (g)	07,11
					Proteínas (g)	24,25
CREMA DE VERDURAS Fruta Triturada	CREMA DE POLLO Yogur	CREMA DE RAPE Fruta Triturada	CREMA DE PAVO Yogur	CREMA DE HORTALIZAS FRESCA Fruta Triturada	KCAL.:	524,56
					Hidratos (g)	52,22
					Lípidos (g)	29,21
					Proteínas (g)	32,22
CREMA DE VERDURAS Fruta Triturada	CREMA DE POLLO Yogur	CREMA DE MERLUZA Fruta del tiempo	CREMA DE PAVO Yogur	CREMA DE VERDURAS Fruta Triturada	KCAL.:	498.14
					Hidratos (g)	08.29
					Lípidos (g)	07.11
					Proteínas (g)	24,52
CREMA DE VERDURAS Fruta Triturada	CREMA DE POLLO Yogur	CREMA DE ROSADA Fruta Triturada	CREMA DE PAVO Yogur	CREMA DE HORTALIZAS FRESCA Fruta Triturada	KCAL.:	524.56
					Hidratos (g)	52.22
					Lípidos (g)	29.21
					Proteínas (g)	32.22



28



Estos son los posibles alérgenos que se pueden encontrar en los menús enteros para cualquier menú sin alérgenos, consulte los menús específicos

VERDURAS QUE SE UTILIZAN PARA HACER LAS CREAMAS DE INICIO.

PATATAS , ZANAHORIAS , PUERRO , CALABACIN , CALABAZA Y JUDIAS VERDES.

Fdo. Macarena Carranza Pérez-Tinao
Diplomada en Nutrición
Humana y Dietética, colegiada AND-000241

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Aporte Medio Semanal	
CREMA DE PESCADO Fruta Triturada	CREMA DE VERDURAS Yogur	CREMA DE PESCADO Fruta Triturada	CREMA DE VERDURAS Yogur	CREMA DE PESCADO Fruta Triturada	KCAL.:	498.14
					Hidratos (g)	08,29
					Lípidos (g)	07,11
					Proteínas (g)	24,25
CREMA DE PESCADO Fruta Triturada	CREMA DE VERDURAS Yogur	CREMA DE PESCADO Fruta Triturada	CREMA DE VERDURAS Yogur	CREMA DE PESCADO Fruta Triturada	KCAL.:	524,56
					Hidratos (g)	52,22
					Lípidos (g)	29,21
					Proteínas (g)	32,22
CREMA DE PESCADO Fruta Triturada	CREMA DE VERDURAS Yogur	CREMA DE PESCADO Fruta del tiempo	CREMA DE VERDURAS Yogur	CREMA DE PESCADO Fruta Triturada	KCAL.:	498.14
					Hidratos (g)	08.29
					Lípidos (g)	07.11
					Proteínas (g)	24,52
CREMA DE PESCADO Fruta Triturada	CREMA DE VERDURAS Yogur	CREMA DE PESCADO Fruta Triturada	CREMA DE VERDURAS Yogur	CREMA DE PESCADO Fruta Triturada	KCAL.:	524.56
					Hidratos (g)	52.22
					Lípidos (g)	29.21
					Proteínas (g)	32.22



28



Estos son los posibles alérgenos que se pueden encontrar en los menús enteros para cualquier menú sin alérgenos, consulte los menús específicos

VERDURAS QUE SE UTILIZAN PARA HACER LAS CREAMAS DE INICIO.

PATATAS , ZANAHORIAS , PUERRO , CALABACIN , CALABAZA Y JUDIAS VERDES.

Fdo. Macarena Carranza Pérez-Tinao

Diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada AND-000241

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Aporte Medio Semanal	
VERDURAS CON LEGUMBRES Fruta Triturada	VERDURAS CON POLLO Yogur	VERDURAS CON RAPE Fruta Triturada	VERDURAS CON LEGUMBRE Yogur	CREMA DE VERDURAS Fruta Triturada	KCAL.:	498.14
					Hidratos (g)	08,29
					Lípidos (g)	07,11
					Proteínas (g)	24,25
VERDURAS CON TERNERA Fruta Triturada	VERDURAS CON LEGUMBRE Yogur	VERDURAS CON MERLUZA Fruta Triturada	VERDURAS CON PAVO Yogur	CREMA DE HORTALIZAS FRESCA Fruta Triturada	KCAL.:	524,56
					Hidratos (g)	52,22
					Lípidos (g)	29,21
					Proteínas (g)	32,22
VERDURAS CON TENERA Fruta Triturada	VERDURAS CON LEGUMBRE Yogur	VERDURAS CON MERLUZA Fruta del tiempo	VERDURAS CON LEGUMBRE Yogur	CREMA DE VERDURAS Fruta Triturada	KCAL.:	498.14
					Hidratos (g)	08.29
					Lípidos (g)	07.11
					Proteínas (g)	24,52
VERDURAS CON TERNERA Fruta Triturada	VERDURAS CON POLLO Yogur	VERDURAS CON RAPE Fruta Triturada	VERDURAS CON LEGUMBRE Yogur	CREMA DE HORTALIZAS FRESCA Fruta Triturada	KCAL.:	524.56
					Hidratos (g)	52.22
					Lípidos (g)	29.21
					Proteínas (g)	32.22



28



Estos son los posibles alérgenos que se pueden encontrar en los menús enteros para cualquier menú sin alérgenos, consulte los menús específicos

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

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Aporte Medio Semanal	
CREMA DE VERDURAS Fruta Triturada	CREMA DE POLLO Yogur	CREMA DE VERDURAS Fruta Triturada	CREMA DE PAVO Yogur	CREMA DE VERDURAS Fruta Triturada	KCAL.:	498.14
					Hidratos (g)	08,29
					Lípidos (g)	07,11
					Proteínas (g)	24,25
CREMA DE VERDURAS Fruta Triturada	CREMA DE POLLO Yogur	CREMA DE VERDURAS Fruta Triturada	CREMA DE PAVO Yogur	CREMA DE HORTALIZAS FRESCA Fruta Triturada	KCAL.:	524,56
					Hidratos (g)	52,22
					Lípidos (g)	29,21
					Proteínas (g)	32,22
CREMA DE VERDURAS Fruta Triturada	CREMA DE POLLO Yogur	CREMA DE VERDURAS Fruta del tiempo	CREMA DE PAVO Yogur	CREMA DE VERDURAS Fruta Triturada	KCAL.:	498.14
					Hidratos (g)	08.29
					Lípidos (g)	07.11
					Proteínas (g)	24,52
CREMA DE VERDURAS Fruta Triturada	CREMA DE POLLO Yogur	CREMA DE VERDURAS Fruta Triturada	CREMA DE PAVO Yogur	CREMA DE HORTALIZAS FRESCA Fruta Triturada	KCAL.:	524.56
					Hidratos (g)	52.22
					Lípidos (g)	29.21
					Proteínas (g)	32.22



Estos son los posibles alérgenos que se pueden encontrar en los menús enteros para cualquier menú sin alérgenos, consulte los menús específicos

VERDURAS QUE SE UTILIZAN PARA HACER LAS CREAMAS DE INICIO.

PATATAS , ZANAHORIAS , PUERRO , CALABACIN , CALABAZA Y JUDIAS VERDES.

Fdo. Macarena Carranza Pérez-Tinao
Diplomada en Nutrición
Humana y Dietética, colegiada AND-000241



MENÚ TRITURADO MOLEQUE

MES: JUNIO 2023



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.



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			1 Patatas con carne Capricho de calamar a la romana Yogur	2 Crema de pasta con marisco Tortilla de patatas Frutas del tiempo
5 Potaje de garbanzos Pringá Ensalada verde Fruta del tiempo	6 Crema de verduras y arroz Adobito sevillano tomatito natural Yogur natural	7 Crema de pasta con tomate Lomo de cerdo en su jugo judias aliñadas Fruta del tiempo	8 Alubias con Verduras Tortilla de patatas salmorejo suave Yogur natura	9 Sopa de Rape y merluza Carrillada Patatas Fruta del tiempo
12 Puchero Andaluz Varitas de merluza al horno tomatito natural Fruta de tiempo	13 Lentejas a la Riojana Hamburguesa con patatas Yogur natura	14 Patatas Estofadas Lenguado en salsa verde Brocoli plancha Fruta del tiempo	15 Crema de pasta y merluza Lomo de pavo Ensalada verde Yogur natura	16 Crema de pasta con salsa de tomate Pollo en salsa de champiñones Fruta del tiempo
19 Crema de arroz con verduras Salchichas en salsa Ensalada verde Fruta del tiempo	20 Alubias Lomo de dorada a la roteña judias aliñadas Yogur natura	21 Crema de pasta con tomate Tortilla de patatas salmorejo suave Fruta del tiempo	22 Lentejas con chorizo Lomo al ajillo Brocoli plancha Yogur natura	23 Puchero de la abuela Palitos de merluza al horno tomatito natural Fruta del tiempo
26 Crema de pasta con bonito Tortilla de calabacín tomatito natural Fruta del tiempo	27 Crema de pasta con arroz Lomo de dorada en salsa verde Zanahorias aliñadas Yogur natura	28 Puchero con Andaluz Delicias de bacalo al horno Ensalada verde Fruta del tiempo	29 Cocido extremeño Hamburguesa de pavo Patatas Yogur natura	30 Crema de calabaza Lomo de cerdo en su jugo salmorejo suave Fruta del tiempo

Estela Pino Perez

Nutricionista y psicologa infantil
Colegiala :AN10471

Fd.

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 pueden encontrar en los menús enteros,
para cualquier menú sin alérgenos, consulte los menús específicos



MENÚ ENTERO MOLEQUE

MES: JUNIO 2023



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.



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			1 Patatas con carne Capricho de calamar a la romana Yogur	2 Fideua de marisco Tortilla de patatas Frutas del tiempo
5 Potaje de garbanzos Pringá Ensalada verde Fruta del tiempo	6 Arroz 3 delicias Adobito sevillano tomatito natural Yogur natural	7 Macarrones napolitana Lomo de cerdo en su jugo judias aliñadas Fruta del tiempo	8 Alubias con Verduras Tortilla de patatas salmorejo suave Yogur natura	9 Sopa de Rape y merluza Carrillada Patatas Fruta del tiempo
12 Puchero Andaluz Varitas de merluza al horno tomatito natural Fruta de tiempo	13 Lentejas a la Riojana Hamburguesa con patatas Yogur natura	14 Patatas Estofadas Lenguado en salsa verde Brocoli plancha Fruta del tiempo	15 Fideua con Merluza Lomo de pavo Ensalada verde Yogur natura	16 Pasta en salsa de tomate Pollo en salsa de champiñones Fruta del tiempo
19 Paella valenciana Salchichas en salsa Ensalada verde Fruta del tiempo	20 Alubias Lomo de dorada a la roteña judias aliñadas Yogur natura	21 Salteado de judias verdes Tortilla de patatas salmorejo suave Fruta del tiempo	22 Lentejas con chorizo Lomo al ajillo Brocoli plancha Yogur natura	23 Puchero de la abuela Palitos de merluza al horno tomatito natural Fruta del tiempo
26 Macarrones con bonito Tortilla de calabacín tomatito natural Fruta del tiempo	27 Arroz Caldoso Lomo de dorada en salsa verde Zanahorias aliñadas Yogur natura	28 Puchero con Andaluz Delicias de bacalo al horno Ensalada verde Fruta del tiempo	29 Cocido extremeño Hamburguesa de pavo Patatas Yogur natura	30 Crema de calabaza Lomo de cerdo en su jugo salmorejo suave Fruta del tiempo

Estela Pino Perez

Nutricionista y psicologa infantil
Colegiala :AN10471

Fd.

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 pueden encontrar en los menús enteros, para cualquier menú sin alérgenos, consulte los menús específicos



MENÚ SIN PLV-LEGUMBRE

MES: JUNIO 2023



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.



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			1 Patatas con carne Capricho de calamar a la romana Yogur	2 Fideua de marisco Tortilla de patatas Frutas del tiempo
5 Crema de verduras Hamburguesa de pollo Fruta del tiempo	6 Arroz salteado Adobito sevillano Yogur natural	7 Macarrones napolitana Lomo de cerdo en su jugo Fruta del tiempo	8 Estofado de patatas Tortilla de patatas Yogur natura	9 Sopa de Rape y merluza Carrillada Fruta del tiempo
12 Puchero Andaluz Varitas de merluza al horno Fruta de tiempo	13 Crema de verduras y pollo Hamburguesa de pavo Yogur natura	14 Patatas Estofadas Lenguado en salsa verde Fruta del tiempo	15 Fideua con Merluza Lomo de pavo Yogur natura	16 Pasta en salsa de tomate Pollo en salsa de champiñones Fruta del tiempo
19 Paella valenciana Salchichas en salsa Fruta del tiempo	20 Estofado de patatas Lomo de dorada a la roteña Yogur natura	21 Sopa de verduras Tortilla de patatas Fruta del tiempo	22 Crema de verduras y pavo Lomo al ajillo Yogur natura	23 Puchero de la abuela Palitos de merluza al horno Fruta del tiempo
26 Macarrones con verduras Tortilla de calabacín Fruta del tiempo	27 Arroz Caldoso Lomo de dorada en salsa verde Yogur natura	28 Puchero con Andaluz Delicias de bacalo al horno Fruta del tiempo	29 Estofado de patatas Hamburguesa de pavo Yogur natura	30 Crema de calabaza Lomo de cerdo en su jugo Fruta del tiempo

Estela Pino Perez

Nutricionista y psicologa infantil
Colegiala :AN10471

Fd.

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 pueden encontrar en los menús enteros, para cualquier menú sin alérgenos, consulte los menús específicos



MENÚ SIN CERDO

MES: JUNIO 2023



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.



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			1 Patatas con carne Capricho de calamar a la romana Yogur	2 Fideua de marisco Tortilla de patatas Frutas del tiempo
5 Potaje de garbanzos Hamburguesa de pollo Fruta del tiempo	6 Arroz salteado Adobito sevillano Yogur natural	7 Macarrones napolitana Queso fresco Fruta del tiempo	8 Alubias con Verduras Tortilla de patatas Yogur natura	9 Sopa de Rape y merluza Buñuelos de bacalao al horno Fruta del tiempo
12 Puchero Andaluz Varitas de merluza al horno Fruta de tiempo	13 Lentejas a la Riojana Hamburguesa de pavo Yogur natura	14 Patatas Estofadas Lenguado en salsa verde Fruta del tiempo	15 Fideua con Merluza Lomo de pavo Yogur natura	16 Pasta en salsa de tomate Pollo en salsa de champiñones Fruta del tiempo
19 Paella valenciana Salchichas de pollo en salsa Fruta del tiempo	20 Alubias Lomo de dorada a la roteña Yogur natura	21 Salteado de judías verdes Tortilla de patatas Fruta del tiempo	22 Lentejas con verduras Queso fresco Yogur natura	23 Puchero de la abuela Palitos de merluza al horno Fruta del tiempo
26 Macarrones con bonito Tortilla de calabacín Fruta del tiempo	27 Arroz Caldoso Lomo de dorada en salsa verde Yogur natura	28 Puchero con Andaluz Delicias de bacalo al horno Fruta del tiempo	29 Cocido extremeño Hamburguesa de pavo Yogur natura	30 Crema de calabaza Tortilla francesa Fruta del tiempo

Estela Pino Perez

Nutricionista y psicologa infantil
Colegiala :AN10471

Fd.

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 pueden encontrar en los menús enteros, para cualquier menú sin alérgenos, consulte los menús específicos



MENÚ SIN CARNE

MES: JUNIO 2023



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.



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			1 Patatas con verduras Capricho de calamar a la romana Yogur	2 Fideua de marisco Tortilla de patatas Frutas del tiempo
5 Potaje de garbanzos Delicias de merluza al horno Fruta del tiempo	6 Arroz salteado Adobito sevillano Yogur natural	7 Macarrones napolitana Queso fresco Fruta del tiempo	8 Alubias con Verduras Tortilla de patatas Yogur natura	9 Sopa de Rape y merluza Buñuelos de bacalao al horno Fruta del tiempo
12 Puchero Andaluz Varitas de merluza al horno Fruta de tiempo	13 Lentejas a la Riojana Queso fresco Yogur natura	14 Patatas Estofadas Lenguado en salsa verde Fruta del tiempo	15 Fideua con Merluza Tortilla de patatas Yogur natura	16 Pasta en salsa de tomate Lomo de dorada al horno Fruta del tiempo
19 Paella valenciana Calamares a la romana al horno Fruta del tiempo	20 Alubias Lomo de dorada a la roteña Yogur natura	21 Salteado de judías verdes Tortilla de patatas Fruta del tiempo	22 Lentejas con verduras Queso fresco Yogur natura	23 Puchero de la abuela Palitos de merluza al horno Fruta del tiempo
26 Macarrones con bonito Tortilla de calabacín Fruta del tiempo	27 Arroz Caldoso Lomo de dorada en salsa verde Yogur natura	28 Puchero con Andaluz Delicias de bacalo al horno Fruta del tiempo	29 Cocido extremeño Queso fresco Yogur natura	30 Crema de calabaza Tortilla francesa Fruta del tiempo

Estela Pino Perez

Nutricionista y psicologa infantil
Colegiala :AN10471

Fd.

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 pueden encontrar en los menús enteros, para cualquier menú sin alérgenos, consulte los menús específicos



MENÚ SIN PROTEÍNA DE LA LECHE

MES: JUNIO 2023



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.



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			1 Patatas con carne Capricho de calamar a la romana Yogur	2 Fideua de marisco Tortilla de patatas Frutas del tiempo
5 Potaje de garbanzos Hamburguesa de pollo Fruta del tiempo	6 Arroz salteado Adobito sevillano Yogur natural	7 Macarrones napolitana Lomo de cerdo en su jugo Fruta del tiempo	8 Alubias con Verduras Tortilla de patatas Yogur natura	9 Sopa de Rape y merluza Carrillada Fruta del tiempo
12 Puchero Andaluz Varitas de merluza al horno Fruta de tiempo	13 Lentejas a la Riojana Hamburguesa de pavo Yogur natura	14 Patatas Estofadas Lenguado en salsa verde Fruta del tiempo	15 Fideua con Merluza Lomo de pavo Yogur natura	16 Pasta en salsa de tomate Pollo en salsa de champiñones Fruta del tiempo
19 Paella valenciana Salchichas en salsa Fruta del tiempo	20 Alubias Lomo de dorada a la roteña Yogur natura	21 Salteado de judías verdes Tortilla de patatas Fruta del tiempo	22 Lentejas con verduras Lomo al ajillo Yogur natura	23 Puchero de la abuela Palitos de merluza al horno Fruta del tiempo
26 Macarrones con bonito Tortilla de calabacín Fruta del tiempo	27 Arroz Caldoso Lomo de dorada en salsa verde Yogur natura	28 Puchero con Andaluz Delicias de bacalo al horno Fruta del tiempo	29 Cocido extremeño Hamburguesa de pavo Yogur natura	30 Crema de calabaza Lomo de cerdo en su jugo Fruta del tiempo

Estela Pino Perez

Nutricionista y psicologa infantil
Colegiala :AN10471

Fd.

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 pueden encontrar en los menús enteros, para cualquier menú sin alérgenos, consulte los menús específicos



MENÚ SIN PLV-HUEVO MOLEQUE

MES: JUNIO 2023



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.



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			1 Patatas con carne Capricho de calamar a la romana Yogur	2 Fideua de marisco Lomo al horno Frutas del tiempo
5 Potaje de garbanzos Hamburguesa de pollo Fruta del tiempo	6 Arroz salteado Adobito sevillano Yogur natural	7 Macarrones napolitana Lomo de cerdo en su jugo Fruta del tiempo	8 Alubias con Verduras Lomo de dorada en salsa verde Yogur natura	9 Sopa de Rape y merluza Carrillada Fruta del tiempo
12 Puchero Andaluz Varitas de merluza al horno Fruta de tiempo	13 Lentejas a la Riojana Hamburguesa de pavo Yogur natura	14 Patatas Estofadas Lenguado en salsa verde Fruta del tiempo	15 Fideua con Merluza Lomo de pavo Yogur natura	16 Pasta en salsa de tomate Pollo en salsa de champiñones Fruta del tiempo
19 Paella valenciana Salchichas en salsa Fruta del tiempo	20 Alubias Lomo de dorada a la roteña Yogur natura	21 Salteado de judías verdes Calamares a la romana Fruta del tiempo	22 Lentejas con verduras Lomo al ajillo Yogur natura	23 Puchero de la abuela Palitos de merluza al horno Fruta del tiempo
26 Macarrones con bonito Pollo al horno Fruta del tiempo	27 Arroz Caldoso Lomo de dorada en salsa verde Yogur natura	28 Puchero con Andaluz Delicias de bacalo al horno Fruta del tiempo	29 Cocido extremeño Hamburguesa de pavo Yogur natura	30 Crema de calabaza Lomo de cerdo en su jugo Fruta del tiempo

Estela Pino Perez

Nutricionista y psicologa infantil
Colegiala :AN10471

Fd.

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 pueden encontrar en los menús enteros, para cualquier menú sin alérgenos, consulte los menús específicos



MENÚ SIN PESCADO-HUEVO

MES: JUNIO 2023



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.



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			1 Patatas con carne Queso fresco Yogur	2 Fideua de verduras Lomo al horno Frutas del tiempo
5 Potaje de garbanzos Hamburguesa de pollo Fruta del tiempo	6 Arroz salteado Pollo al ajillo Yogur natural	7 Macarrones napolitana Lomo de cerdo en su jugo Fruta del tiempo	8 Alubias con Verduras Queso fresco Yogur natura	9 Sopa de verduras Carrillada Fruta del tiempo
12 Puchero Andaluz Queso fresco Fruta de tiempo	13 Lentejas a la Riojana Hamburguesa de pavo Yogur natura	14 Patatas Estofadas Lomo al ajillo Fruta del tiempo	15 Fideua con verduras Lomo de pavo Yogur natura	16 Pasta en salsa de tomate Pollo en salsa de champiñones Fruta del tiempo
19 Paella valenciana Salchichas en salsa Fruta del tiempo	20 Alubias Hamburguesa de pavo Yogur natura	21 Salteado de judías verdes Queso fresco Fruta del tiempo	22 Lentejas con verduras Lomo al ajillo Yogur natura	23 Puchero de la abuela Pollo al horno Fruta del tiempo
26 Macarrones con verduras Pollo al horno Fruta del tiempo	27 Arroz Caldoso Lomo de cerdo al horno Yogur natura	28 Puchero con Andaluz Queso fresco Fruta del tiempo	29 Cocido extremeño Hamburguesa de pavo Yogur natura	30 Crema de calabaza Lomo de cerdo en su jugo Fruta del tiempo

Estela Pino Perez

Nutricionista y psicologa infantil
Colegiala :AN10471

Fd.

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 pueden encontrar en los menús enteros,
para cualquier menú sin alérgenos, consulte los menús específicos



MENÚ SIN PESCADO AZUL-MARISCO

MES: JUNIO 2023



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.



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			1 Patatas con carne Croquetas de pollo al horno Yogur	2 Fideua de verduras Tortilla de patatas Frutas del tiempo
5 Potaje de garbanzos Hamburguesa de pollo Fruta del tiempo	6 Arroz salteado Delicias de jamón Yogur natural	7 Macarrones napolitana Lomo de cerdo en su jugo Fruta del tiempo	8 Alubias con Verduras Tortilla de patatas Yogur natura	9 Sopa de verduras Carrillada Fruta del tiempo
12 Puchero Andaluz Croquetas de pavo al horno Fruta de tiempo	13 Lentejas a la Riojana Hamburguesa de pavo Yogur natura	14 Patatas Estofadas Lomo al ajillo Fruta del tiempo	15 Fideua con verduras Lomo de pavo Yogur natura	16 Pasta en salsa de tomate Pollo en salsa de champiñones Fruta del tiempo
19 Paella valenciana Salchichas en salsa Fruta del tiempo	20 Alubias Hamburguesa de pavo Yogur natura	21 Salteado de judías verdes Tortilla de patatas Fruta del tiempo	22 Lentejas con verduras Lomo al ajillo Yogur natura	23 Puchero de la abuela Delicias de pollo al horno Fruta del tiempo
26 Macarrones con verduras Tortilla de calabacín Fruta del tiempo	27 Arroz Caldoso Lomo de cerdo al horno Yogur natura	28 Puchero con Andaluz Croquetas de pollo al horno Fruta del tiempo	29 Cocido extremeño Hamburguesa de pavo Yogur natura	30 Crema de calabaza Lomo de cerdo en su jugo Fruta del tiempo

Estela Pino Perez

Nutricionista y psicologa infantil
Colegiala :AN10471

Fd.

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 pueden encontrar en los menús enteros,
para cualquier menú sin alérgenos, consulte los menús específicos



MENÚ ALERGIA SEVERA

MES: JUNIO 2023



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.



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			1 Patatas con carne Lomo de dorada al horno Fruta triturada	2 Fideua de merluza Lomo al horno Fruta triturada
5 Crema de verduras Pollo en su jugo Fruta triturada	6 Arroz salteado Adobito sevillano Fruta triturada	7 Macarrones napolitana Lomo de cerdo en su jugo Fruta triturada	8 Alubias con Verduras Merluza al horno Fruta triturada	9 Sopa de Rape y merluza Lomo al horno Fruta triturada
12 Puchero Andaluz Merluza al horno Fruta triturada	13 Crema de verduras Pollo en salsa Fruta triturada	14 Patatas Estofadas Lenguado en salsa verde Fruta triturada	15 Arroz con Merluza Lomo de pavo Fruta triturada	16 Pasta en salsa de tomate Pollo en salsa de champiñones Fruta triturada
19 Paella valenciana Pollo en salsa Fruta triturada	20 Alubias Lomo de dorada a la roteña Fruta triturada	21 Crema de merluza Pollo en su jugo Fruta triturada	22 Sopa de verduras Lomo al ajillo Fruta triturada	23 Puchero de la abuela Merluza al horno Fruta triturada
26 Macarrones con verduras Lomo de cerdo Fruta triturada	27 Arroz Caldoso Lomo de dorada en salsa verde Fruta triturada	28 Puchero con Andaluz Pollo al horno Fruta triturada	29 Estofado de patatas Merluza en salsa verde Fruta triturada	30 Crema de calabaza Lomo de cerdo en su jugo Fruta triturada

Estela Pino Perez

Nutricionista y psicologa infantil
Colegiala :AN10471

Fd.

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 pueden encontrar en los menús enteros, para cualquier menú sin alérgenos, consulte los menús específicos