

# MENÚ ESCOLAR MAYO 2024



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

## MENÚ ENTERO

PE

**TOMA 5 RACIONES DE FRUTAS Y VERDURAS AL DÍA**



**FESTIVO DÍA DEL TRABAJADOR**

1

Crema de verduras hortelana  
Tortilla de patatas con cebolla y zanahorias aliñadas  
Pan integral y Fruta

2

Macarrones con tomate y queso rallado  
Pechuga de pollo en salsa de la abuela con ensalada tipo 1  
Pan y Lácteo

3

Patatas con chocos  
Lomo de cerdo adobado al limón con calabacín  
Pan y Fruta

6

Macarrones con tomate orégano  
Albóndigas de pollo a la jardinera  
Pan integral y Fruta

7

Arroz en amarillo con carne de cerdo  
Merluza en salsa a la naranja con coliflor  
Pan y Lácteo

8

Crema de calabacín y puerro  
Pechuga de pollo al curry con patatas al horno  
Pan integral y Fruta

9

Lentejas con zanahorias  
Filetes rusos al horno con ensalada tipo 2  
Pan y Lácteo

10

Crema de calabaza y zanahoria  
Hamburguesa de pollo en salsa con ensalada tipo 3  
Pan y Fruta

13

Alubias con verduritas  
Filete de merluza en salsa verde con guisantes  
Pan integral y Fruta

14

Patatas estofadas con carne de cerdo  
Tortilla francesa y jamón de york  
Pan y Lácteo

15

Lentejas con zanahorias  
Croquetas de jamón y remolacha aliñada  
Pan integral y Fruta

16

Lacitos de pasta vegetales con tomate y albahaca  
Salchichas picnic de ave en salsa a la jardinera  
Pan y Lácteo

17

Alubias con calabaza  
Tortilla de patatas con cebolla y quesitos  
Pan y Fruta

20

Crema de verduras hortelana  
Pechuga de pollo en salsa de la abuela con zanahorias  
Pan integral y Fruta

21

Patatas estofadas con verduras  
Pizza de jamón de york  
Pan y Lácteo

22

Garbanzos con verduritas  
Filete de lomo de cerdo en salsa con judías verdes  
Pan integral y Fruta

23

Arroz a la cubana con huevo cocido  
Varitas de pescado al horno y ensalada tipo 1  
Pan y Lácteo

24

Crema de puerro y apio  
Albóndigas de pollo a la jardinera  
Pan y Fruta

27

Patatas a la riojana  
Lomo de salmón en salsa verde con guisantes  
Pan integral y Fruta

28

Lentejas con zanahorias  
Tortilla de patatas con cebolla y tomate a rodajas  
Pan y Lácteo

29

Arroz a la marinera con pescado blanco  
Lomo de cerdo adobado en salsa con calabacín  
Pan integral y Fruta

30

Macarrones con tomate y queso rallado  
Mini flamenquines al horno  
Pan y Lácteo

31

Ensalada tipo 1: lechuga romana, zanahoria rallada y tomate.

Ensalada tipo 2: lechuga romana, maíz y rodajas de aceitunas verdes

Ensalada tipo 3: lechuga romana, maíz y remolacha rallada.

Ana Peman Pérez-Serrano  
Diplomada en Nutrición Humana y Dietética  
Licenciada en Ciencia Y Tecnología de Alimentos  
Nº Col: AND-00572

[www.dmaritainfantil.com](http://www.dmaritainfantil.com)

**SOMOS AGUA:** El 70% de nuestro cuerpo es agua, imprescindible para hidratar todos nuestros órganos y eliminar toxinas. Apostar por el agua como bebida familiar es sinónimo de salud. Los zumos de frutas naturales son una buena opción, pero nunca deben sustituir el consumo mínimo diario de agua.

