

MENÚ ESCOLAR JUNIO 2024



D' Marita Catering
Nuestro ingrediente principal es la calidad

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

MENÚ ENTERO

PE

TOMA 5 RACIONES DE FRUTAS Y VERDURAS AL DÍA



REDUCE EL CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESADOS PARA CUIDAR TU SALUD



REALIZA DEPORTE A DIARIO PARA CUIDAR A TU CORAZÓN



Crema de calabaza y zanahoria
Hamburguesa de pollo en salsa
Pan y Fruta

3

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

4

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

5

Lentejas con zanahorias
Croquetas de jamón y ensalada tipo 1
Pan integral y Fruta

6

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

7

Guiso de patatas con rape
Lomo de cerdo adobado al limón con calabacín
Pan y Fruta

10

Macarrones con tomate orégano
Albóndigas de pollo en salsa con zanahorias baby
Pan integral y Fruta

11

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

12

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

13

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

14

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

17

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

18

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

19

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

20

Arroz a la cubana con huevo cocido
Varitas de pescado al horno y ensalada tipo 3
Pan y Lácteo

21

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



VACACIONES DE VERANO 2024



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.

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.

