

# MENÚ ESCOLAR MARZO 2025



**D' Marita Catering**  
Nuestro ingrediente principal es la calidad

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

## MENÚ ENTERO

PE

**NO OLVIDES EL DESAYUNO, EMPIEZA EL DÍA CON FUERZA!**



Crema de verduras hortelana Albóndigas de pollo en salsa con menestra Pan y Fruta 3	Lentejas con zanahorias Tortilla francesa con quesitos Pan integral y Fruta 4	Patatas estofadas con carne de cerdo Filete de merluza a las finas hierbas con calabacín Pan y Lácteo 5	Macarrones a la boloñesa Mini flamenquines al horno y zanahorias aliñadas Pan integral y Fruta 6	Alubias con judías verdes y calabaza Pechuga de pollo al curry con ensalada tipo 1 Pan y Lácteo 7
Patatas con chocos Lomo de cerdo adobado al limón con calabacín Pan y Fruta 10	Macarrones con tomate y orégano Albóndigas mixtas a la jardinera Pan integral y Fruta 11	Sopa de picadillo con arroz (jamón y huevo cocido) Merluza en salsa menier con coliflor Pan y Lácteo 12	Crema de calabacín y puerro Tortilla de patatas con cebolla y tomate a rodajas Pan integral y Fruta 13	Garbanzos con zanahorias Bocaditos de rosada al horno con ensalada tipo 2 Pan y Lácteo 14
Crema de calabaza y zanahoria Filete de lomo de cerdo en tomate con judías verdes Pan y Fruta 17	Alubias con verduras Boquerones en tempura y tomate a rodajas Pan integral y Fruta 18	Patatas con alcachofas Pechuga de pollo en salsa a la jardinera Pan y Lácteo 19	Lentejas con zanahorias Hamburguesa de ave en salsa con patatas al horno Pan integral y Fruta 20	Macarrones con tomate y queso rallado Salchichas picnic en salsa con zanahorias baby Pan y Lácteo 21
Crema de apio y puerro Tortilla de patatas con cebolla y pimientos asados Pan y Fruta 24	Sopa de ave con arroz (pollo y zanahorias) Merluza a la roteña con pimientos Pan integral y Fruta 25	Patatas estofadas con verduras Pechuga de pollo en salsa de la abuela con zanahorias Pan y Lácteo 26	Crema de verduras hortelana Albóndigas de pollo en salsa con menestra Pan integral y Fruta 27	Macarrones a la boloñesa Croquetas de jamón y remolacha aliñada Pan y Lácteo 28
Crema de puerro y apio Tortilla francesa y zanahorias aliñadas Pan y Fruta 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.			

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

Ana Pemán 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.

