

# MENÚ ESCOLAR ABRIL 2025



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

LUNES

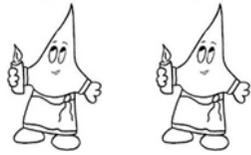
MARTES

MIÉRCOLES

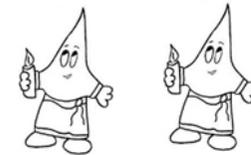
JUEVES

VIERNES

<p><b>MENÚ ENTERO</b></p> <p>PE</p>	<p>Arroz en amarillo con carne de cerdo</p> <p>Lomo de salmón en salsa con coliflor</p> <p>Pan integral y Fruta 1</p>	<p>Lentejas con zanahorias</p> <p>Albóndigas de pollo en salsa con menestra</p> <p>Pan y Lácteo 2</p>	<p>Estofado de patatas con verduras</p> <p>Lomo de cerdo encebollado con zanahorias baby</p> <p>Pan integral y Fruta 3</p>	<p>Lacitos de pasta vegetales con tomate y albahaca</p> <p>Mini flamenquines al horno y ensalada tipo 1</p> <p>Pan y Lácteo 4</p>
	<p>Lentejas con zanahorias</p> <p>Filete de lomo de cerdo adobado al limón con judías verdes</p> <p>Pan y Fruta 7</p>	<p>Patatas estofadas con taquitos de rape</p> <p>Tortilla francesa con ensalada tipo 2</p> <p>Pan integral y Fruta 8</p>	<p>Alubias con calabaza</p> <p>Crocanti de merluza al horno y pimientos asados</p> <p>Pan y Lácteo 9</p>	<p>Crema de calabaza y zanahorias</p> <p>Albóndigas de pollo en salsa a la jardinera</p> <p>Pan integral y Fruta 10</p>



## SEMANA SANTA 2025



<p>Crema de judías verdes y zanahorias</p> <p>Hamburguesa de pollo en salsa con verduras</p> <p>Pan y Fruta 21</p>	<p>Patatas estofadas con carne de cerdo</p> <p>Tortilla francesa y quesitos</p> <p>Pan integral y Fruta 22</p>	<p>Macarrones con tomate y queso rallado</p> <p>Merluza a las finas hierbas con guisantes</p> <p>Pan y Lácteo 23</p>	<p>Alubias con judías verdes y calabaza</p> <p>Pechuga de pollo en salsa de la abuela con champiñones</p> <p>Pan integral y Fruta 24</p>	<p>Arroz a la cubana con huevo cocido</p> <p>Bocaditos de rosada al horno con ensalada tipo 1</p> <p>Pan y Lácteo 25</p>
<p>Crema de verduras hortelana</p> <p>Tortilla de patatas con cebolla y zanahorias aliñadas</p> <p>Pan y Fruta 28</p>	<p>Lentejas con zanahorias</p> <p>Merluza a la roteña con pimientos</p> <p>Pan integral y Fruta 29</p>	<p>Patatas con chocos</p> <p>Albóndigas mixtas en salsa a la jardinera</p> <p>Pan y Lácteo 30</p>	<p><b>NO OLVIDES EL DESAYUNO, EMPIEZA EL DÍA ¡¡¡CON FUERZA!!!</b></p>	<p><b>REALIZA DEPORTE A DIARIO PARA CUIDAR A TU CORAZÓN</b></p>

Ensalada tipo 1: lechuga romana, zanahoria rallada y tomate.  
Ensalada tipo 2: 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.

