

MENÚ ESCOLAR MAYO 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!!!



REALIZA DEPORTE
A DIARIO PARA
CUIDAR
A TU
CORAZÓN



FESTIVO 1 DE MAYO

1

Lacitos de pasta vegetales
con tomate y albahaca
Mini flamenquines al horno y
ensalada tipo 1
Pan y Lácteo

2

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

5

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

6

Arroz en amarillo con carne
de cerdo
Lomo de merluza en salsa con
coliflor
Pan y Lácteo

7

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

8

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

9

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

12

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

13

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

14

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

15

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

16

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

19

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

20

Patatas estofadas con
verduras
Albóndigas mixtas en tomate
Pan y Lácteo

21

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

22

Arroz a la cubana con huevo
cocido
Boquerones en tempura y
tomate a rodajas
Pan y Lácteo

23

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

26

Patatas a la riojana
Crocanti de merluza al horno
y pimientos asados
Pan integral y Fruta

27

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

28

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

29

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

30

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

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.

