

# MENÚ ESCOLAR

## ENERO 2026



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!!!



**VACACIONES DE NAVIDAD 2025**



**VACACIONES DE NAVIDAD 2025**



Crema de verduras hortelana  
Albóndigas de pollo en salsa a  
la jardinera  
Pan integral y Fruta

Lacitos de pasta vegetales  
con tomate y albahaca  
Crocanti de merluza al horno  
y ensalada de picadillo  
Pan y Fruta

8

9

Crema de calabacín y puerro  
Tortilla de patatas con cebolla  
y remolacha aliñada  
Pan y Fruta

Garbanzos con verduritas  
Pechuga de pollo sazonada en  
salsa con zanahorias  
Pan integral y Fruta

Patatas guisadas a la riojana  
Lomo de merluza en salsa de  
mostaza y eneldo con  
calabacín  
Pan y Lácteo

Macarrones en salsa  
boloñesa casera  
Croquetas de cocido y  
ensalada tipo 1  
Pan integral y Fruta

Alubias con judías verdes y  
calabaza  
Lomo de cerdo adobado en  
salsa con calabacín  
Pan y Fruta

12

13

14

15

16

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

Patatas guisadas con ternera  
Tortilla francesa con quesitos  
Pan integral y Fruta

Arroz a la cubana con huevo  
cocido  
Lomo de merluza en salsa  
verde con guisantes  
Pan y Lácteo

Lentejas con zanahorias  
Albóndigas de pollo en salsa a  
la jardinera  
Pan integral y Fruta

Sopa de picadillo con arroz  
(huevo y jamón)  
Bocaditos de rosada al horno  
y ensalada tipo 2  
Pan y Fruta

19

20

21

22

23

Patatas guisadas con chocos  
Schnitzel de pollo al horno y  
tomate a rodajas  
Pan y Fruta

Alubias con calabaza  
Merluza a la roteña con  
pimientos  
Pan integral y Fruta

Crema de verduras hortelana  
Albóndigas de pollo en salsa a  
la jardinera  
Pan y Lácteo

Macarrones con tomate y  
queso rallado  
Filete de lomo de cerdo en  
salsa y patatas al horno  
Pan integral y Fruta

Arroz en amarillo con carne  
de cerdo  
Crocanti de merluza al horno  
y zanahorias aliñadas  
Pan y Fruta

26

27

28

29

30

Ana Pérez-Serrano  
Diplomada en Nutrición Humana y Dietética  
Licenciada en Ciencia Y Tecnología de Alimentos  
No Col. AND-0372

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**



[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.

