

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

8

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

9

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

12

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

13

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

14

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

15

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

16

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

19

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

20

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

21

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

22

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

23

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

26

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

27

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

28

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

29

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

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



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.



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

