

MENÚ ESCOLAR

MARZO 2026



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

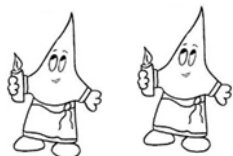
JUEVES

VIERNES

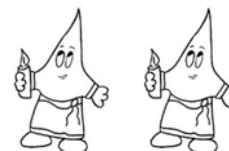
Crema de calabaza y zanahoria Filete de lomo de cerdo en salsa con judías verdes Pan y Fruta 2	Alubias con verduritas Crocanti de merluza al horno y tomate a rodajas Pan integral y Fruta 3	Patatas guisadas con verduras Pechuga de pollo sazónada en salsa con champiñones Pan y Lácteo 4	Garbanzos con calabaza Tortilla de patatas con cebolla y ensalada tipo 1 Pan integral y Fruta 5	Macarrones con tomate y queso rallado Salchichas picnic en salsa con zanahorias Pan y Fruta 6
Lentejas con zanahorias Tortilla de patatas con cebolla y pimientos asados Pan y Fruta 9	Crema de verduras hortelana Lomo de cerdo adobado en salsa con calabacín Pan integral y Fruta 10	Sopa de picadillo con arroz (jamón y huevo cocido) Lomo de merluza a la roteña con pimientos Pan y Lácteo 11	Macarrones con tomate y albahaca Albóndigas de pollo en salsa a la jardinera Pan integral y Fruta 12	Patatas guisadas con ternera Croquetas de jamón y remolacha aliñada Pan y Fruta 13
Crema de calabacín y puerro Hamburguesa de ave en salsa a la jardinera Pan y Fruta 16	Lentejas con zanahorias Tortilla francesa con quesitos Pan integral y Fruta 17	Patatas guisadas con carne de cerdo Nuggets de merluza al horno y tomate a rodajas Pan y Lácteo 18	Macarrones a la boloñesa Pechuga de pollo al curry y zanahorias aliñadas Pan integral y Fruta 19	Alubias con judías verdes y calabaza Mini flamenquines al horno con ensalada tipo 1 Pan y Fruta 20
Patatas guisadas con chocos Lomo de cerdo adobado en salsa con calabacín Pan y Fruta 23	Garbanzos con verduritas Tortilla de patatas con cebolla y tomate a rodajas Pan integral y Fruta 24	Macarrones con tomate y orégano Schnitzel de pollo al horno y remolacha aliñada Pan y Lácteo 25	Lentejas con zanahorias Lomo de merluza en salsa verde con guisantes Pan integral y Fruta 26	Sopa de picadillo con arroz (jamón y huevo cocido) Albóndigas de pollo en salsa a la jardinera Pan y Fruta 27



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



SEMANA SANTA 2026



MENÚ ENTERO

PE

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



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.

www.dmaritainfantil.com

