

MENÚ ESCOLAR

ABRIL 2026



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

REALIZA DEPORTE A DIARIO PARA CUIDAR A TU CORAZÓN



REDUCE EL CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESADOS PARA CUIDAR TU SALUD



SEMANA SANTA 2026



Lentejas con zanahorias
Tortilla francesa y remolacha aliñada
Pan y Fruta

6

Patatas estofadas con taquitos de rape
Filete de lomo de cerdo adobado en salsa con calabacín
Pan integral y Fruta

7

Macarrones a la boloñesa
Crocanti de merluza al horno y pimientos asados
Pan y Lácteo

8

Crema de calabaza y zanahorias
Albóndigas de pollo en salsa a la jardinera
Pan integral y Fruta

9

Alubias con calabaza
Croquetas de cocido y ensalada tipo 2
Pan y Lácteo

10

Crema de verduras hortelana
Tortilla de patatas con cebolla y quesitos
Pan y Fruta

13

Garbanzos con verduritas
Salchichas picnic de ave en salsa con zanahorias
Pan integral y Fruta

14

Patatas estofadas con carne de ternera
Mini flamenquines al horno y tomate a rodajas
Pan y Lácteo

15

Lacitos de pasta vegetales con tomate y albahaca
Lomo de merluza en salsa verde con guisantes
Pan integral y Fruta

16

Sopa de picadillo con arroz (jamón y huevo cocido)
Filete de lomo de cerdo en salsa y ensalada tipo 1
Pan y Lácteo

17

Lentejas con zanahorias
Hamburguesa de pollo en salsa con verduras
Pan y Fruta

20

Patatas estofadas con carne de cerdo
Tortilla francesa con quesitos
Pan integral y Fruta

21

Crema de calabacín y puerro
Crocanti de merluza al horno y ensalada de picadillo
Pan y Lácteo

22

Alubias con judías verdes y calabaza
Pechuga de pollo en salsa de la abuela con champiñones
Pan integral y Fruta

23

Macarrones con tomate y queso rallado
Filete de lomo de cerdo adobado en salsa con zanahorias
Pan y Lácteo

24

Crema de verduras hortelana
Schnitzel de pollo al horno y zanahorias aliñadas
Pan y Fruta

27

Lentejas con zanahorias
Tortilla de patatas con cebolla y ensalada tipo 1
Pan integral y Fruta

28

Patatas guisadas con chocos
Albóndigas de pollo en salsa a la jardinera
Pan y Lácteo

29

Arroz en amarillo con carne de cerdo
Lomo de merluza a la roteña con pimientos
Pan integral y Fruta

30

MENÚ ENTERO

TOMA 5 RACIONES DE FRUTAS Y VERDURAS AL DÍA

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

Ensalada tipo 2: lechuga romana, maíz y remolacha rallada.

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