MENÚ ESCOLAR NOVIEMBRE 2026

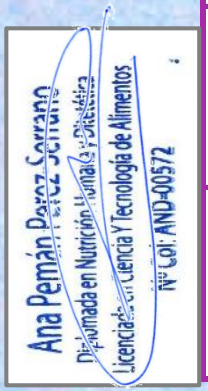




D' Marita Catering
Nuestro ingrediente principal es la calidad



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
FESTIVO ANDALUCÍA  2	Lentejas con zanahorias Schnitzel de pollo al horno y ensalada de pimientos asados Pan integral y Fruta 3	Macarrones con tomate y orégano Tortilla de patatas con cebolla y ensalada tipo 1 Pan y Lácteo 4	Patatas guisadas con verduras Pechuga de pollo al curry y tomate aliñado Pan integral y Fruta 5	Sopa de picadillo con arroz (huevo y jamón) Crocanti de merluza al horno y zanahorias aliñadas Pan y Fruta 6
Lentejas con zanahorias Tortilla de patatas con cebolla y quesitos Pan y Fruta 9	Crema de verduras hortelana Albóndigas de pollo en salsa con zanahorias Pan integral y Fruta 10	Patatas guisadas con carne de cerdo Lomo de merluza a la roteña con pimientos Pan y Lácteo 11	Alubias con verduritas Mini flamenquines al horno y remolacha aliñada Pan integral y Fruta 12	Lacitos de pasta vegetales con tomate y albahaca Churrasco de pollo en salsa con patatas al horno Pan y Fruta 13
Crema de puerro y calabacín Albóndigas de pollo en salsa a la jardinera Pan y Fruta 16	Macarrones con tomate y queso rallado Daditos de bacalao al horno y ensalada tipo 2 Pan integral y Fruta 17	Alubias con verduritas Pechuga de pollo en salsa de la abuela con champiñones Pan y Lácteo 18	Arroz a la marinera con taquitos de rape Lomo de cerdo adobado al horno y ensalada tipo 1 Pan integral y Fruta 19	Patatas guisadas con ternera Tortilla francesa y tomate a rodajas Pan y Fruta 20
Crema de verduras hortelana Hamburguesa de pollo en salsa y zanahorias aliñadas Pan y Fruta 23	Lentejas con zanahorias Lomo de merluza en salsa verde con guisantes Pan integral y Fruta 24	Sopa de ave con arroz y verduras (pollo y zanahorias) Albóndigas de pollo en salsa a la jardinera Pan y Lácteo 25	Macarrones con tomate y orégano Croquetas de jamón y remolacha aliñada Pan integral y Fruta 26	Garbanzos con verduritas Filete de lomo de cerdo en salsa y ensalada tipo 2 Pan y Fruta 27
Patatas guisadas con chocos Tortilla francesa y quesitos Pan y Fruta 30		REALIZA DEPORTE A DIARIO PARA CUIDAR A TU CORAZÓN 	REDUCE EL CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESADOS PARA CUIDAR TU SALUD 	**MENÚ ENTERO** PE

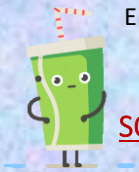




Ensalada tipo 1: lechuga romana, zanahoria rallada y tomate.
Ensalada tipo 2: lechuga romana, maíz y remolacha rallada.

TOMA 5 RACIONES DE FRUTAS Y VERDURAS AL DÍA





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.

