

# 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**

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.



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