

MENÚ ESCOLAR DICIEMBRE 2024



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Puré de zanahorias y pechuga de pollo Lácteo 2	Puré de calabacín y puerro con merluza Fruta molida 3	Puré de calabaza con pechuga de pavo Lácteo 4	Puré de verduras y arroz con cinta de lomo de cerdo Fruta molida 5	FESTIVO DÍA DE LA CONSTITUCIÓN 6
DÍA FESTIVO POR CAMBIO DE LA INMACULADA CONCEPCIÓN 9	Crema de puerro y apio con merluza Fruta molida 10	Crema de calabacín y zanahorias con pechuga de pollo Lácteo 11	Puré de verduras y arroz con cinta de lomo de cerdo Fruta molida 12	Puré de zanahorias con ternera Lácteo 13
Crema de verduras hortelana con pechuga de pollo Lácteo 16	Puré de calabaza y puerro con merluza Fruta molida 17	Puré de verduras y arroz con pechuga de pollo Lácteo 18	Puré de judías verdes y calabaza con cinta de lomo de cerdo Fruta molida 19	Puré de calabacín y zanahorias con ternera Lácteo 20
Crema de judías verdes y zanahorias con pechuga de pavo Lácteo 23	NOCHEBUENA  24	FESTIVO DÍA DE NAVIDAD  25	Puré de verduras con cinta de lomo de cerdo Fruta molida 26	Puré de arroz y verduras con ternera Lácteo 27
Crema de calabaza y puerro con pechuga de pollo Lácteo 30	NOCHEVIEJA  31	NO OLVIDES EL DESAYUNO, EMPIEZA EL DÍA ¡¡¡CON FUERZA!!! 	REDUCE EL CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESADOS PARA CUIDAR TU SALUD 	MENÚ DE 6 A 12 MESES MOLIDO

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