

MENÚ ESCOLAR FEBRERO 2026



LUNES

MARTES


MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

MENÚ DE 6 A 12 MESES MOLIDO

NO OLVIDES EL
DESAYUNO,
EMPIEZA EL DÍA
¡¡¡CON FUERZA!



REALIZA DEPORTE A
DIARIO PARA
CUIDAR A TU
CORAZÓN



REDUCE EL CONSUMO DE
ALIMENTOS
PROCESADOS
PARA CUIDAR
TU SALUD



Puré verduras hortelana con pechuga de pollo Lácteo 2	Puré de verduras con merluza Fruta molida 3	Puré de judías verdes y zanahorias con pechuga de pollo Lácteo 4	Puré de calabacín y puerro con cinta de lomo de cerdo Fruta molida 5	Puré de judías verdes y calabaza con ternera Lácteo 6
Puré de calabacín y puerro con pechuga de pollo Lácteo 9	Puré de calabaza y puerro con merluza Fruta molida 10	Puré de verduras con pechuga de pollo Lácteo 11	Puré de calabacín y puerro con cinta de lomo de cerdo Fruta molida 12	Puré de zanahorias con ternera Lácteo 13
Puré de calabaza y zanahorias con pechuga de pollo 16	Puré de verduras con merluza Fruta molida 17	Puré de calabacín y zanahorias con pechuga de pollo Lácteo 18	Puré de zanahorias con cinta de lomo de cerdo Fruta molida 19	Puré de calabacín y puerro con ternera Lácteo 20
Puré de zanahorias con pechuga de pollo Lácteo 23	Puré de verduras con merluza Fruta molida 24	Puré de calabaza y zanahorias con pechuga de pollo Lácteo 25	Puré verduras hortelana con cinta de lomo de cerdo Fruta molida 26	Puré de judías verdes y zanahorias con pechuga de pollo Lácteo 27

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

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.



MENÚ ESCOLAR FEBRERO 2026



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

MENÚ MÁS DE 12 MESES TRITURADO

NO OLVIDES EL
DESAYUNO,
EMPIEZA EL DÍA
¡¡¡CON FUERZA!



REALIZA DEPORTE A
DIARIO PARA
CUIDAR A TU
CORAZÓN



REDUCE EL CONSUMO DE
ALIMENTOS
PROCESADOS
PARA CUIDAR
TU SALUD



Puré verduras hortalana con pechuga de pollo Lácteo	Puré de lentejas y verduras con merluza Fruta molida	Puré de judías verdes y zanahorias con pechuga de pollo Lácteo	Puré de calabacín y puerro con cinta de lomo de cerdo Fruta molida	Puré de alubias y calabaza con ternera Lácteo
2	3	4	5	6
Puré de calabacín y puerro con pechuga de pollo Lácteo	Puré de calabaza y puerro con merluza Fruta molida	Puré de verduras con pechuga de pollo Lácteo	Puré de calabacín y puerro con cinta de lomo de cerdo Fruta molida	Puré de garbanzos y zanahorias con ternera Lácteo
9	10	11	12	13
Puré de calabaza y zanahorias con pechuga de pollo	Puré de alubias y verduras con merluza Fruta molida	Puré de calabacín y zanahorias con pechuga de pollo Lácteo	Puré de lentejas y zanahorias con cinta de lomo de cerdo Fruta molida	Puré de calabacín y puerro con ternera Lácteo
16	17	18	19	20
Puré de lentejas y zanahorias con pechuga de pollo Lácteo	Puré de verduras con merluza Fruta molida	Puré de calabaza y zanahorias con pechuga de pollo Lácteo	Puré verduras hortalana con cinta de lomo de cerdo Fruta molida	Puré de judías verdes y zanahorias con pechuga de pollo Lácteo
23	24	25	26	27

TOMA 5 RACIONES DE FRUTAS Y VERDURAS AL DÍA



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

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.



MENÚ ESCOLAR FEBRERO 2026



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

MENÚ ENTERO CEI	NO OLVIDES EL DESAYUNO, EMPIEZA EL DÍA ¡¡¡CON FUERZA!	REALIZA DEPORTE A DIARIO PARA CUIDAR A TU CORAZÓN	REDUCE EL CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESADOS PARA CUIDAR TU SALUD	
Crema de verduras hortelana Albóndigas de pollo en salsa a la jardinera Pan y Fruta 2	Lentejas con zanahorias Tortilla francesa con quesitos Pan integral y Fruta 3	Patatas guisadas con carne de cerdo Crocanti de merluza al horno Pan y Lácteo 4	Macarrones a la boloñesa Pechuga de pollo al curry Pan integral y Fruta 5	Alubias con judías verdes y calabaza Mini flamenquines al horno con ensalada tipo 1 Pan y Lácteo 6
Patatas guisadas con chocos Lomo de cerdo adobado en salsa con calabacín Pan y Fruta 9	Macarrones con tomate y orégano Schnitzel de pollo al horno Pan integral y Fruta 10	Sopa de picadillo con arroz (jamón y huevo cocido) Lomo de merluza en salsa verde con guisantes Pan y Lácteo 11	Crema de calabacín y puerro Tortilla de patatas con cebolla Pan integral y Fruta 12	Garbanzos con zanahorias Bocaditos de rosada con ensalada tipo 2 Pan y Lácteo 13
Crema de calabaza y zanahoria Filete de lomo de cerdo en tomate con judías verdes Pan y Fruta 16	Alubias con verduritas Crocanti de merluza al horno Pan integral y Fruta 17	Patatas guisadas con verduras Pechuga de pollo sazonada en salsa con champiñones Pan y Lácteo 18	Lentejas con zanahorias Hamburguesa de ave en salsa con patatas al horno Pan integral y Fruta 19	Macarrones con tomate y queso rallado Salchichas picnic en salsa con zanahorias Pan y Lácteo 20
Lentejas con zanahorias Tortilla de patatas con cebolla Pan y Fruta 23	Sopa de picadillo con arroz (jamón y huevo cocido) Lomo de merluza a la roteña con pimientos Pan integral y Fruta 24	Macarrones con tomate y albahaca Albóndigas de pollo en salsa a la jardinera Pan y Lácteo 25	Crema de verduras hortelana Filete de lomo de cerdo adobado en salsa con calabacín Pan integral y Fruta 26	Patatas guisadas con ternera Croquetas de jamón Pan y Lácteo 27

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.



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