

MENÚ ESCOLAR MAYO 2026



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

MENÚ DE 6 A 12 MESES MOLIDO

CEI

REALIZA DEPORTE A
DIARIO PARA
CUIDAR A TU
CORAZÓN



REDUCE EL CONSUMO DE
ALIMENTOS
PROCESADOS
PARA CUIDAR
TU SALUD



FESTIVO
DÍA DEL
TRABAJADOR

1

Puré de verduras hortelana
con pechuga de pollo
Fruta molida

4

Puré de verduritas con
merluza
Fruta molida

5

Puré de calabaza y judías
verdes con pechuga de
pollo
Lácteo

6

Puré de calabacín con cinta
de lomo de cerdo
Fruta molida

7

Puré de zanahorias con
ternera
Lácteo

8

Puré de zanahorias y
pechuga de pollo
Fruta molida

11

Puré de calabacín y puerro
con merluza
Fruta molida

12

Puré de verduras hortelana
con pechuga de pollo
Lácteo

13

Puré de calabaza y
zanahorias con cinta de
lomo de cerdo
Fruta molida

14

Puré de calabaza con
ternera
Lácteo

15

Puré de verduras hortelana
con pechuga de pollo
Fruta molida

18

Puré de zanahorias con
merluza
Fruta molida

19

Puré de calabaza y
zanahorias con pechuga de
pollo
Lácteo

20

Puré de verduritas con
cinta de lomo de cerdo
Fruta molida

21

Puré de calabacín con
ternera
Pan y Lácteo

22

Puré de zanahorias y
pechuga de pollo
Fruta molida

25

Puré de calabaza con
merluza
Fruta molida

26

Puré de calabacín y puerro
con pechuga de pollo
Lácteo

27

Puré de judías verdes y
calabaza con cinta de lomo
de cerdo
Fruta molida

28

Puré de verduras con
ternera
Lácteo

29



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

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.



MENÚ ESCOLAR MAYO 2026



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

MENÚ MÁS DE 12 MESES TRITURADO

CEI

REALIZA DEPORTE A
DIARIO PARA
CUIDAR A TU
CORAZÓN



REDUCE EL CONSUMO DE
ALIMENTOS
PROCESADOS
PARA CUIDAR
TU SALUD



FESTIVO
DÍA DEL
TRABAJADOR

1

Puré de verduras hortelana
con pechuga de pollo
Fruta molida

4

Puré de garbanzos y
verduritas con merluza
Fruta molida

5

Puré de calabaza y judías
verdes con pechuga de
pollo
Lácteo

6

Puré de calabacín con cinta
de lomo de cerdo
Fruta molida

7

Puré de zanahorias con
ternera
Lácteo

8

Puré de lentejas con
zanahorias y pechuga de
pollo
Fruta molida

11

Puré de calabacín y puerro
con merluza
Fruta molida

12

Puré de verduras hortelana
con pechuga de pollo
Lácteo

13

Puré de calabaza y
zanahorias con cinta de
lomo de cerdo
Fruta molida

14

Puré de alubias y calabaza
con ternera
Lácteo

15

Puré de verduras hortelana
con pechuga de pollo
Fruta molida

18

Puré de lentejas y
zanahorias con merluza
Fruta molida

19

Puré de calabaza y
zanahorias con pechuga de
pollo
Lácteo

20

Puré de garbanzos con
verduritas y cinta de lomo
de cerdo
Fruta molida

21

Puré de calabacín con
ternera
Pan y Lácteo

22

Puré de lentejas con
zanahorias y pechuga de
pollo
Fruta molida

25

Puré de calabaza con
merluza
Fruta molida

26

Puré de calabacín y puerro
con pechuga de pollo
Lácteo

27

Puré de alubias con judías
verdes y calabaza con cinta
de lomo de cerdo
Fruta molida

28

Puré de verduras con
ternera
Lácteo

29

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

MENÚ ESCOLAR MAYO 2026



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

MENÚ ENTERO CEI	REALIZA DEPORTE A DIARIO PARA CUIDAR A TU CORAZÓN 	REDUCE EL CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESADOS PARA CUIDAR TU SALUD 		FESTIVO DÍA DEL TRABAJADOR 1
Crema de verduras hortelana Tortilla de patatas con cebolla y quesitos Pan y Fruta 4	Garbanzos con verduritas Salchichas picnic de ave en salsa con zanahorias Pan integral y Fruta 5	Patatas estofadas con carne de ternera Mini flamenquines al horno Pan y Lácteo 6	Lacitos de pasta vegetales con tomate y albahaca Lomo de merluza en salsa verde con guisantes Pan integral y Fruta 7	Sopa de picadillo con arroz (jamón y huevo cocido) Filete de lomo de cerdo en salsa y ensalada tipo 1 Pan y Lácteo 8
Lentejas con zanahorias Tortilla francesa Pan y Fruta 11	Patatas estofadas con taquitos de rape Filete de lomo de cerdo adobado en salsa con calabacín Pan integral y Fruta 12	Macarrones a la boloñesa Crocanti de merluza al horno Pan y Lácteo 13	Crema de calabaza y zanahorias Albóndigas de pollo en salsa a la jardinera Pan integral y Fruta 14	Alubias con calabaza Croquetas de cocido y ensalada tipo 2 Pan y Lácteo 15
Crema de verduras hortelana Schnitzel de pollo al horno Pan y Fruta 18	Lentejas con zanahorias Tortilla de patatas con cebolla Pan integral y Fruta 19	Patatas guisadas con chocos Albóndigas de pollo en salsa a la jardinera Pan y Lácteo 20	Garbanzos con calabaza Filetes rusos al horno Pan integral y Fruta 21	Arroz a la cubana con huevo cocido Lomo de merluza en salsa verde con guisantes Pan y Lácteo 22
Lentejas con zanahorias Hamburguesa de pollo en salsa con verduras Pan y Fruta 25	Patatas estofadas con carne de cerdo Tortilla francesa con quesitos Pan integral y Fruta 26	Crema de calabacín y puerro Crocanti de merluza al horno Pan y Lácteo 27	Alubias con judías verdes y calabaza Pechuga de pollo en salsa de la abuela con champiñones Pan integral y Fruta 28	Macarrones con tomate y queso rallado Filete de lomo de cerdo adobado en salsa con zanahorias Pan y Lácteo 29



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

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.

