

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
La dieta debe ser variada para asegurar que contenga todos los nutrientes necesarios 	La leche y los derivados lácteos hay que tomarlos desnatados o semidesnatados 			Patatas aliñadas Carrillada de cerdo en salsa con zanahorias baby Pan y Lácteo 1
Crema hortelana de verduras Tortilla de patatas con cebolla y queso fresco Pan y Fruta 4	Salmorejo con taquitos de jamón serrano Hamburguesa de pollo en salsa con verduras Pan integral y Fruta 5	Patatas estofadas con verduras Taquitos de caella a la roteña con pimientos Pan y Lácteo 6	Garbanzos con verduras Filete de lomo de cerdo en salsa con judías verdes Pan integral y Fruta 7	Ensalada de patatas campera (patatas, huevo cocido, aceitunas negras, vinagreta de mostaza de Dijon) Lomo de salmón a las finas hierbas con calabacín Pan y Lácteo 8
Ensalada de pasta con atún (maíz, zanahoria rallada) Albóndigas de pollo a la jardinera Pan y Fruta 11	Patatas a la riojana Filete de marrajo en salsa verde con guisantes Pan integral y Fruta 12	Lentejas con zanahorias Tortilla de patatas con cebolla y tomate a rodajas Pan y Lácteo 13	Arroz a la marinera con taquitos de rape Mini flamenquines al horno y zanahorias aliñadas Pan integral y Fruta 14	FIESTA NACIONAL ASUNCIÓN DE LA VIRGEN 15
Guiso de patatas con rape Lomo de cerdo adobado al limón con calabacín Pan y Fruta 18	Ensalada de judías verdes (judías verdes, ATÚN, HUEVO cocido, maíz) Albóndigas de pollo en salsa con zanahorias baby Pan integral y Fruta 19	Arroz en amarillo con carne de cerdo Merluza en salsa con coliflor Pan y Lácteo 20	Salmorejo con taquitos de jamón serrano Pechuga de pollo al curry con patatas al horno Pan integral y Fruta 21	Migas de coliflor con huevo cocido Filetes rusos al horno con ensalada tipo 2 Pan y Lácteo 22
Lentejas con zanahorias Lomo de cerdo adobado en salsa con calabacín Pan y Fruta 25	Crema de judías verdes y zanahorias Tortilla francesa y queso fresco Pan integral y Fruta 26	Garbanzos con verduras Crocanti de merluza al horno y pimientos asados Pan y Lácteo 27	Ensaladilla con cangrejo y maíz Albóndigas de pollo a la jardinera Pan integral y Fruta 28	Patatas estofadas con carne de cerdo Croquetas de jamón y remolacha aliñada Pan y Lácteo 29

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

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

Ana Perinán 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.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
La dieta debe ser variada para asegurar que contenga todos los nutrientes necesarios 	La leche y los derivados lácteos hay que tomarlos desnatados o semidesnatados 			Patatas aliñadas Carrillada de cerdo en salsa con zanahorias baby Pan y Lácteo 1	
Crema hortelana de verduras Tortilla de patatas con cebolla y queso fresco Pan y Fruta 4	Salmorejo con taquitos de jamón serrano Hamburguesa de pollo en salsa con verduras Pan integral y Fruta 5	Patatas estofadas con verduras Taquitos de caella a la roteña con pimientos Pan y Lácteo 6	Garbanzos con verduras Filete de lomo de cerdo en salsa con judías verdes Pan integral y Fruta 7	Ensalada de patatas campera (patatas, huevo cocido, aceitunas negras, vinagreta de mostaza de Dijon) Lomo de salmón a las finas hierbas con calabacín Pan y Lácteo 8	
Ensalada de pasta con atún (maíz, zanahoria rallada) Albóndigas de pollo a la jardinera Pan y Fruta 11	Patatas a la riojana Filete de marrajo en salsa verde con guisantes Pan integral y Fruta 12	Lentejas con zanahorias Tortilla de patatas con cebolla y tomate a rodajas Pan y Lácteo 13	Arroz a la marinera con taquitos de rape Mini flamenquines al horno y zanahorias aliñadas Pan integral y Fruta 14	FIESTA NACIONAL ASUNCIÓN DE LA VIRGEN 15	
Guiso de patatas con rape Lomo de cerdo adobado al limón con calabacín Pan y Fruta 18	Ensalada de judías verdes (judías verdes, ATÚN, HUEVO cocido, maíz) Albóndigas de pollo en salsa con zanahorias baby Pan integral y Fruta 19	Arroz en amarillo con carne de cerdo Merluza en salsa con coliflor Pan y Lácteo 20	Salmorejo con taquitos de jamón serrano Pechuga de pollo al curry con patatas al horno Pan integral y Fruta 21	Pisto con huevo cocido Filetes rusos al horno con ensalada tipo 2 Pan y Lácteo 22	
Lentejas con zanahorias Lomo de cerdo adobado en salsa con calabacín Pan y Fruta 25	Crema de judías verdes y zanahorias Tortilla francesa y queso fresco Pan integral y Fruta 26	Garbanzos con verduritas Crocanti de merluza al horno y pimientos asados Pan y Lácteo 27	Ensaladilla con cangrejo y maíz Albóndigas de pollo a la jardinera Pan integral y Fruta 28	Patatas estofadas con carne de cerdo Croquetas de jamón y remolacha aliñada Pan y Lácteo 29	

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

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


 Ana Perian Perez-Serrano
 Diplomada en Nutrición Humana y Dietética
 Licenciada en Ciencia Y Tecnología de Alimentos
 N° 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.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
La dieta debe ser variada para asegurar que contenga todos los nutrientes necesarios 	La leche y los derivados lácteos hay que tomarlos desnatados o semidesnatados 			Patatas aliñadas Carrillada de cerdo en salsa con zanahorias baby Pan y Lácteo 1	
Crema hortelana de verduras Tortilla de patatas con cebolla y queso fresco Pan y Fruta 4	Salmorejo con taquitos de jamón serrano Hamburguesa de pollo en salsa con verduras Pan integral y Fruta 5	Patatas estofadas con verduras Taquitos de caella a la roteña con pimientos Pan y Lácteo 6	Garbanzos con verduras Filete de lomo de cerdo en salsa con judías verdes Pan integral y Fruta 7	Ensalada de patatas campera (patatas, huevo cocido, aceitunas negras, vinagreta de mostaza de Dijon) Lomo de salmón a las finas hierbas con calabacín Pan y Lácteo 8	
Ensalada de pasta con atún (maíz, zanahoria rallada) Albóndigas de pollo a la jardinera Pan y Fruta 11	Patatas a la riojana Filete de marrajo en salsa verde con guisantes Pan integral y Fruta 12	Lentejas con zanahorias Tortilla de patatas con cebolla y tomate a rodajas Pan y Lácteo 13	Arroz a la marinera con taquitos de rape Mini flamenquines al horno y zanahorias aliñadas Pan integral y Fruta 14	FIESTA NACIONAL ASUNCIÓN DE LA VIRGEN 15	
Guiso de patatas con rape Lomo de cerdo adobado al limón con calabacín Pan y Fruta 18	Ensalada de judías verdes (judías verdes, ATÚN, HUEVO cocido, maíz) Albóndigas de pollo en salsa con zanahorias baby Pan integral y Fruta 19	Arroz en amarillo con carne de cerdo Merluza en salsa con coliflor Pan y Lácteo 20	Salmorejo con taquitos de jamón serrano Pechuga de pollo al curry con patatas al horno Pan integral y Fruta 21	Pisto con huevo cocido Filetes rusos al horno con ensalada tipo 2 Pan y Lácteo 22	
Lentejas con zanahorias Lomo de cerdo adobado en salsa con calabacín Pan y Fruta 25	Crema de judías verdes y zanahorias Tortilla francesa y queso fresco Pan integral y Fruta 26	Garbanzos con verduras Crocanti de merluza al horno y pimientos asados Pan y Lácteo 27	Ensaladilla con cangrejo y maíz Albóndigas de pollo a la jardinera Pan integral y Fruta 28	Patatas estofadas con carne de cerdo Croquetas de jamón y remolacha aliñada Pan y Lácteo 29	

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

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

Ana Perian Perez-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.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
La dieta debe ser variada para asegurar que contenga todos los nutrientes necesarios 	La leche y los derivados lácteos hay que tomarlos desnatados o semidesnatados 			Patatas aliñadas Carrillada de cerdo en salsa con zanahorias baby Pan y Lácteo 1	
Crema hortelana de verduras Tortilla de patatas con cebolla y queso fresco Pan y Fruta 4	Salmorejo con taquitos de jamón serrano Hamburguesa de pollo en salsa con verduras Pan integral y Fruta 5	Patatas estofadas con verduras Taquitos de caella a la roteña con pimientos Pan y Lácteo 6	Macarrones salteados con pavo y orégano Filete de lomo de cerdo en salsa con judías verdes Pan integral y Fruta 7	Ensalada de patatas campera (patatas, huevo cocido, aceitunas negras, vinagreta de mostaza de Dijon) Lomo de salmón a las finas hierbas con calabacín Pan y Lácteo 8	
Ensalada de pasta con atún (maíz, zanahoria rallada) Albóndigas de pollo a la jardinera Pan y Fruta 11	Patatas a la riojana Filete de marrajo en salsa verde con guisantes Pan integral y Fruta 12	Judías verdes salteadas con pechuga de pavo Tortilla de patatas con cebolla y tomate a rodajas Pan y Lácteo 13	Arroz a la marinera con taquitos de rape Mini flamenquines al horno y zanahorias aliñadas Pan integral y Fruta 14	FIESTA NACIONAL ASUNCIÓN DE LA VIRGEN 15	
Guiso de patatas con rape Lomo de cerdo adobado al limón con calabacín Pan y Fruta 18	Ensalada de judías verdes (judías verdes, ATÚN, HUEVO cocido, maíz) Albóndigas de pollo en salsa con zanahorias baby Pan integral y Fruta 19	Arroz en amarillo con carne de cerdo Merluza en salsa con coliflor Pan y Lácteo 20	Salmorejo con taquitos de jamón serrano Pechuga de pollo al curry con patatas al horno Pan integral y Fruta 21	Pisto con huevo cocido Filetes rusos al horno con ensalada tipo 2 Pan y Lácteo 22	
Arroz blanco salteado con albahaca y jamón serrano Lomo de cerdo adobado en salsa con calabacín Pan y Fruta 25	Crema de judías verdes y zanahorias Tortilla francesa y queso fresco Pan integral y Fruta 26	Macarrones salteados con pavo y orégano Crocanti de merluza al horno y pimientos asados Pan y Lácteo 27	Ensaladilla con cangrejo y maíz Albóndigas de pollo a la jardinera Pan integral y Fruta 28	Patatas estofadas con carne de cerdo Croquetas de jamón y remolacha aliñada Pan y Lácteo 29	

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

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


 Ana Perian Perez-Serrano
 Diplomada en Nutrición Humana y Dietética
 Licenciada en Ciencia Y Tecnología de Alimentos
 N° 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.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
La dieta debe ser variada para asegurar que contenga todos los nutrientes necesarios 	La leche y los derivados lácteos hay que tomarlos desnatados o semidesnatados 			Patatas aliñadas Carrillada de cerdo en salsa con zanahorias baby Pan y Lácteo 1	
Crema hortelana de verduras Tortilla de patatas con cebolla y queso fresco Pan y Fruta 4	Salmorejo con taquitos de jamón serrano Hamburguesa de pollo en salsa con verduras Pan integral y Fruta 5	Patatas estofadas con verduras Taquitos de caella a la roteña con pimientos Pan y Lácteo 6	Garbanzos con verduras Filete de lomo de cerdo en salsa con judías verdes Pan integral y Fruta 7	Ensalada de patatas campera (patatas, huevo cocido, aceitunas negras, vinagreta de mostaza de Dijon) Lomo de salmón a las finas hierbas con calabacín Pan y Lácteo 8	
Ensalada de pasta con atún (maíz, zanahoria rallada) Albóndigas de pollo a la jardinera Pan y Fruta 11	Patatas a la riojana Filete de marrajo en salsa verde con guisantes Pan integral y Fruta 12	Judías verdes salteadas con pechuga de pavo Tortilla de patatas con cebolla y tomate a rodajas Pan y Lácteo 13	Arroz a la marinera con taquitos de rape Mini flamenquines al horno y zanahorias aliñadas Pan integral y Fruta 14	FIESTA NACIONAL ASUNCIÓN DE LA VIRGEN 15	
Guiso de patatas con rape Lomo de cerdo adobado al limón con calabacín Pan y Fruta 18	Ensalada de judías verdes (judías verdes, ATÚN, HUEVO cocido, maíz) Albóndigas de pollo en salsa con zanahorias baby Pan integral y Fruta 19	Arroz en amarillo con carne de cerdo Merluza en salsa con coliflor Pan y Lácteo 20	Salmorejo con taquitos de jamón serrano Pechuga de pollo al curry con patatas al horno Pan integral y Fruta 21	Pisto con huevo cocido Filetes rusos al horno con ensalada tipo 2 Pan y Lácteo 22	
Arroz blanco salteado con albahaca y jamón serrano Lomo de cerdo adobado en salsa con calabacín Pan y Fruta 25	Crema de judías verdes y zanahorias Tortilla francesa y queso fresco Pan integral y Fruta 26	Garbanzos con verduras Crocanti de merluza al horno y pimientos asados Pan y Lácteo 27	Ensaladilla con cangrejo y maíz Albóndigas de pollo a la jardinera Pan integral y Fruta 28	Patatas estofadas con carne de cerdo Croquetas de jamón y remolacha aliñada Pan y Lácteo 29	

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

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


 Ana Perian Perez-Serrano
 Diplomada en Nutrición Humana y Dietética
 Licenciada en Ciencia Y Tecnología de Alimentos
 N° 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.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

La dieta debe ser variada para asegurar que contenga todos los nutrientes necesarios 	La leche y los derivados lácteos hay que tomarlos desnatados o semidesnatados 			Puré de patata y calabaza Lomo de cerdo en su jugo con zanahorias baby Pan y Lácteo 1	
Crema de patata y zanahorias Tortilla francesa con queso fresco Pan y Membrillo 4	Judías verdes salteadas con pechuga de pavo Pechuga de pollo al horno con zanahorias Pan y pera al horno 5	Patatas en blanco con verduras Merluza al horno con calabaza Pan y Lácteo 6	Macarrones salteados con pavo y orégano Lomo de cerdo en su jugo con calabacín Pan y manzana al horno 7	Patatas y judías verdes salteadas Lomo de merluza a las finas hierbas con calabacín Pan y Lácteo 8	
Macarrones salteados con pavo y orégano Pechuga de pollo al horno con judías verdes Pan y Membrillo 11	Patatas en blanco con verduras Merluza al horno con calabaza Pan y pera al horno 12	Judías verdes salteadas con pechuga de pavo Tortilla francesa con queso fresco Pan y Lácteo 13	Arroz en blanco con taquitos de rape Pechuga de pavo al horno con zanahorias Pan y manzana al horno 14	FIESTA NACIONAL ASUNCIÓN DE LA VIRGEN 15	
Patatas en blanco con rape Lomo de cerdo en su jugo con calabacín Pan y Membrillo 18	Judías verdes salteadas con pechuga de pavo Pechuga de pollo al horno con zanahorias baby Pan y pera al horno 19	Arroz en blanco con carne de cerdo Merluza al horno con calabaza Pan y Lácteo 20	Crema de calabacín y puerro Pechuga de pollo al horno con patatas Pan y manzana al horno 21	Macarrones salteados con pavo y orégano Filete de merluza al horno con calabacín Pan y Lácteo 22	
Arroz blanco salteado con albahaca y jamón serrano Lomo de cerdo en su jugo con calabacín Pan y Membrillo 25	Crema de judías verdes y zanahorias Tortilla francesa y queso fresco Pan y pera al horno 26	Macarrones salteados con pavo y orégano Lomo de merluza al horno con calabacín Pan y Lácteo 27	Patatas salteadas con pavo y orégano Pechuga de pollo al horno con judías verdes Pan y manzana al horno 28	Puré de patata y calabaza Pechuga de pavo al horno con zanahorias baby Pan y Lácteo 29	

Ana Perian Perez-Serrano
 Diplomada en Nutrición Humana y Dietética
 Licenciada en Ciencia Y Tecnología de Alimentos
 N° 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.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

La dieta debe ser variada para asegurar que contenga todos los nutrientes necesarios 	La leche y los derivados lácteos hay que tomarlos desnatados o semidesnatados 			Puré de patata y calabaza Lomo de cerdo en su jugo con zanahorias baby Pan y Lácteo 1	
Crema de patata y zanahorias Tortilla francesa con queso fresco Pan y Membrillo 4	Judías verdes salteadas con pechuga de pavo Pechuga de pollo al horno con zanahorias Pan y pera al horno 5	Patatas en blanco con verduras Merluza al horno con calabaza Pan y Lácteo 6	Macarrones salteados con pavo y orégano Lomo de cerdo en su jugo con calabacín Pan y manzana al horno 7	Patatas y judías verdes salteadas Lomo de merluza a las finas hierbas con calabacín Pan y Lácteo 8	
Macarrones salteados con pavo y orégano Pechuga de pollo al horno con judías verdes Pan y Membrillo 11	Patatas en blanco con verduras Merluza al horno con calabaza Pan y pera al horno 12	Judías verdes salteadas con pechuga de pavo Tortilla francesa con queso fresco Pan y Lácteo 13	Arroz en blanco con taquitos de rape Pechuga de pavo al horno con zanahorias Pan y manzana al horno 14	FIESTA NACIONAL ASUNCIÓN DE LA VIRGEN 15	
Patatas en blanco con rape Lomo de cerdo en su jugo con calabacín Pan y Membrillo 18	Judías verdes salteadas con pechuga de pavo Pechuga de pollo al horno con zanahorias baby Pan y pera al horno 19	Arroz en blanco con carne de cerdo Merluza al horno con calabaza Pan y Lácteo 20	Crema de calabacín y puerro Pechuga de pollo al horno con patatas Pan y manzana al horno 21	Macarrones salteados con pavo y orégano Filete de merluza al horno con calabacín Pan y Lácteo 22	
Arroz blanco salteado con albahaca y jamón serrano Lomo de cerdo en su jugo con calabacín Pan y Membrillo 25	Crema de judías verdes y zanahorias Tortilla francesa y queso fresco Pan y pera al horno 26	Macarrones salteados con pavo y orégano Lomo de merluza al horno con calabacín Pan y Lácteo 27	Patatas salteadas con pavo y orégano Pechuga de pollo al horno con judías verdes Pan y manzana al horno 28	Puré de patata y calabaza Pechuga de pavo al horno con zanahorias baby Pan y Lácteo 29	

Ana Perian Perez-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.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
La dieta debe ser variada para asegurar que contenga todos los nutrientes necesarios 	La leche y los derivados lácteos hay que tomarlos desnatados o semidesnatados 			Crema de verduras TX Carrillada de cerdo en salsa con zanahorias baby Pan y Lácteo 1	
Crema hortelana de verduras TX Calabacín con tortilla de patatas con cebolla Pan y Fruta TX 4	Salmorejo casero TX Pechuga de pollo en salsa de limón con zanahorias Pan integral y Fruta TX 5	TX Patatas estofadas con verduras TX Taquitos de caella a la roteña con pimientos Pan y Lácteo 6	TX Garbanzos con verduritas TX Filete de lomo de cerdo en salsa con judías verdes Pan integral y Fruta TX 7	Crema de verduras hortelana TX Lomo de salmón a las finas hierbas con calabacín Pan y Lácteo 8	
Crema de calabacín y puerro TX Albóndigas de pollo a la jardinera Pan y Fruta TX 11	TX Patatas a la riojana TX Filete de marrajo en salsa verde con guisantes Pan integral y Fruta TX 12	TX Lentejas con zanahorias TX Calabacín con tortilla de patatas con cebolla Pan y Lácteo 13	TX Arroz a la marinera con taquitos de rape TX Pechuga de pavo en salsa con zanahorias Pan integral y Fruta TX 14	FIESTA NACIONAL ASUNCIÓN DE LA VIRGEN 15	
TX Guiso de patatas con rape TX Lomo de cerdo adobado al limón con calabacín Pan y Fruta TX 18	Crema de calabaza y judías verdes TX Albóndigas de pollo en salsa con zanahorias baby Pan integral y Fruta TX 19	TX Arroz en amarillo con carne de cerdo TX Merluza en salsa con coliflor Pan y Lácteo 20	Salmorejo casero TX Pechuga de pollo al curry con patatas al horno Pan integral y Fruta TX 21	TX Pisto de verduras TX Filetes rusos al horno con verduras Pan y Lácteo 22	
TX Lentejas con zanahorias TX Lomo de cerdo adobado en salsa con calabacín Pan y Fruta TX 25	Crema de judías verdes y zanahorias TX Calabacín con tortilla francesa Pan integral y Fruta TX 26	TX Garbanzos con verduritas TX Lomo de merluza al horno con verduras Pan y Lácteo 27	Crema de calabacín y puerro TX Albóndigas de pollo a la jardinera Pan integral y Fruta TX 28	TX Patatas estofadas con carne de cerdo TX Pechuga de pollo al ajillo Pan y Lácteo 29	

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

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

Ana Perian Perez-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.