

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>La dieta debe ser variada para asegurar que contenga todos los nutrientes necesarios</p> 	<p>La leche y los derivados lácteos hay que tomarlos desnatados o semidesnatados</p> 		<p>FESTIVO DÍA DE AÑO NUEVO</p> <p>1</p>	<p>Patatas guisadas con verduras Mini flamenquines al horno y zanahorias aliñadas Pan y Lácteo</p> <p>2</p>
<p>Crema de verduras hortelana Pechuga de pollo sazónada en salsa con champiñones Pan y Fruta</p> <p>5</p>	<p>DÍA DE LOS REYES MAGOS</p>  <p>6</p>	<p>Lentejas con zanahorias Tortilla francesa con queso fresco Pan y Lácteo</p> <p>7</p>	<p>Sopa de picadillo con arroz (huevo y jamón) Albóndigas de pollo en salsa a la jardinera Pan integral y Fruta</p> <p>8</p>	<p>Pisto con huevo cocido Taquitos de bienmesabe y ensalada de picadillo Pan y Lácteo</p> <p>9</p>
<p>Crema de calabacín y puerro Tortilla de patatas con cebolla y remolacha aliñada Pan y Fruta</p> <p>12</p>	<p>Garbanzos con verduritas Carrillada de cerdo en salsa con zanahorias Pan integral y Fruta</p> <p>13</p>	<p>Patatas guisadas a la riojana Lomo de salmón en salsa de mostaza y eneldo con calabacín Pan y gelatina S/A*</p> <p>14</p>	<p>Macarrones en salsa boloñesa casera Croquetas de cocido y ensalada tipo 1 Pan integral y Fruta</p> <p>15</p>	<p>Alubias con judías verdes y calabaza Lomo de cerdo adobado en salsa con calabacín Pan y Lácteo</p> <p>16</p>
<p>Judías salteadas con jamón cocido Hamburguesa de pollo en salsa con verduras Pan y Fruta</p> <p>19</p>	<p>Patatas guisadas con ternera Tortilla francesa con queso fresco Pan integral y Fruta</p> <p>20</p>	<p>Pisto con huevo cocido Lomo de merluza en salsa verde con guisantes Pan y Lácteo</p> <p>21</p>	<p>Lentejas con zanahorias Albóndigas de pollo en salsa a la jardinera Pan integral y Fruta</p> <p>22</p>	<p>Sopa de tomate con gambas Boquerones en tempura y ensalada tipo 2 Pan y Lácteo</p> <p>23</p>
<p>Patatas guisadas con chocos Schnitzel de pollo al horno y tomate a rodajas Pan y Fruta</p> <p>26</p>	<p>Alubias con calabaza Taquitos de caella a la roteña con pimientos Pan integral y Fruta</p> <p>27</p>	<p>Crema de marisco Albóndigas de pollo en salsa a la jardinera Pan y gelatina S/A*</p> <p>28</p>	<p>Guisantes con jamón serrano Filete de lomo de cerdo en salsa y patatas al horno Pan integral y Fruta</p> <p>29</p>	<p>Arroz en amarillo con carne de cerdo Crocanti de merluza al horno y zanahorias aliñadas Pan y Lácteo</p> <p>30</p>

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

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

*Gelatina S/A: sin azúcar 0%

Ana Pemán Pérez Serrano
Diplomada en Nutrición Infantil 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
<p>La dieta debe ser variada para asegurar que contenga todos los nutrientes necesarios</p> 	<p>La leche y los derivados lácteos hay que tomarlos desnatados o semidesnatados</p> 		<p>FESTIVO DÍA DE AÑO NUEVO</p> <p>1</p>	<p>Patatas guisadas con verduras Mini flamenquines al horno y zanahorias aliñadas Pan y Lácteo</p> <p>2</p>
<p>Crema de verduras hortelana Pechuga de pollo en salsa con judías verdes Pan y Fruta</p> <p>5</p>	<p>DÍA DE LOS REYES MAGOS</p>  <p>6</p>	<p>Lentejas con zanahorias Tortilla francesa con queso fresco Pan y Lácteo</p> <p>7</p>	<p>Sopa de picadillo con arroz (huevo y jamón) Albóndigas de pollo en salsa a la jardinera Pan integral y Fruta</p> <p>8</p>	<p>Pisto con huevo cocido Taquitos de bienmesabe y ensalada de picadillo Pan y Lácteo</p> <p>9</p>
<p>Crema de calabacín y puerro Tortilla de patatas con cebolla y remolacha aliñada Pan y Fruta</p> <p>12</p>	<p>Garbanzos con verduritas Carrillada de cerdo en salsa con zanahorias Pan integral y Fruta</p> <p>13</p>	<p>Patatas guisadas a la riojana Lomo de salmón en salsa de mostaza y eneldo con calabacín Pan y gelatina S/A*</p> <p>14</p>	<p>Macarrones en salsa boloñesa casera Croquetas de cocido y ensalada tipo 1 Pan integral y Fruta</p> <p>15</p>	<p>Alubias con judías verdes y calabaza Lomo de cerdo adobado en salsa con calabacín Pan y Lácteo</p> <p>16</p>
<p>Judías salteadas con jamón cocido Hamburguesa de pollo en salsa con verduras Pan y Fruta</p> <p>19</p>	<p>Patatas guisadas con ternera Tortilla francesa con queso fresco Pan integral y Fruta</p> <p>20</p>	<p>Pisto con huevo cocido Lomo de merluza en salsa verde con guisantes Pan y Lácteo</p> <p>21</p>	<p>Lentejas con zanahorias Albóndigas de pollo en salsa a la jardinera Pan integral y Fruta</p> <p>22</p>	<p>Sopa de tomate con gambas Boquerones en tempura y ensalada tipo 2 Pan y Lácteo</p> <p>23</p>
<p>Patatas guisadas con chocos Schnitzel de pollo al horno y tomate a rodajas Pan y Fruta</p> <p>26</p>	<p>Alubias con calabaza Taquitos de caella a la roteña con pimientos Pan integral y Fruta</p> <p>27</p>	<p>Crema de marisco Albóndigas de pollo en salsa a la jardinera Pan y gelatina S/A*</p> <p>28</p>	<p>Guisantes con jamón serrano Filete de lomo de cerdo en salsa y patatas al horno Pan integral y Fruta</p> <p>29</p>	<p>Arroz en amarillo con carne de cerdo Crocanti de merluza al horno y zanahorias aliñadas Pan y Lácteo</p> <p>30</p>

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

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

*Gelatina S/A: sin azúcar 0%

Ana Pemán Pérez Serrano
Diplomada en Nutrición Infantil 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
<p>La dieta debe ser variada para asegurar que contenga todos los nutrientes necesarios</p> 	<p>La leche y los derivados lácteos hay que tomarlos desnatados o semidesnatados</p> 		<p>FESTIVO DÍA DE AÑO NUEVO</p> <p>1</p>	<p>Patatas guisadas con verduras Mini flamenquines al horno y zanahorias aliñadas Pan y Lácteo</p> <p>2</p>
<p>Crema de verduras hortelana Pechuga de pollo sazónada en salsa con champiñones Pan y Fruta</p> <p>5</p>	<p>DÍA DE LOS REYES MAGOS</p>  <p>6</p>	<p>Patatas salteadas con zanahorias y pavo Tortilla francesa con queso fresco Pan y Lácteo</p> <p>7</p>	<p>Sopa de picadillo con arroz (huevo y jamón) Albóndigas de pollo en salsa a la jardinera Pan integral y Fruta</p> <p>8</p>	<p>Pisto con huevo cocido Taquitos de bienmesabe y ensalada de picadillo Pan y Lácteo</p> <p>9</p>
<p>Crema de calabacín y puerro Tortilla de patatas con cebolla y remolacha aliñada Pan y Fruta</p> <p>12</p>	<p>Garbanzos con verduritas Carrillada de cerdo en salsa con zanahorias Pan integral y Fruta</p> <p>13</p>	<p>Patatas guisadas a la riojana Lomo de salmón en salsa de mostaza y eneldo con calabacín Pan y gelatina S/A*</p> <p>14</p>	<p>Macarrones en salsa boloñesa casera Croquetas de cocido y ensalada tipo 1 Pan integral y Fruta</p> <p>15</p>	<p>Alubias con judías verdes y calabaza Lomo de cerdo adobado en salsa con calabacín Pan y Lácteo</p> <p>16</p>
<p>Judías salteadas con jamón cocido Hamburguesa de pollo en salsa con verduras Pan y Fruta</p> <p>19</p>	<p>Patatas guisadas con ternera Tortilla francesa con queso fresco Pan integral y Fruta</p> <p>20</p>	<p>Pisto con huevo cocido Lomo de merluza en salsa verde con guisantes Pan y Lácteo</p> <p>21</p>	<p>Arroz blanco salteado con jamón y albahaca Albóndigas de pollo en salsa a la jardinera Pan integral y Fruta</p> <p>22</p>	<p>Sopa de tomate con gambas Boquerones en tempura y ensalada tipo 2 Pan y Lácteo</p> <p>23</p>
<p>Patatas guisadas con chocos Schnitzel de pollo al horno y tomate a rodajas Pan y Fruta</p> <p>26</p>	<p>Alubias con calabaza Taquitos de caella a la roteña con pimientos Pan integral y Fruta</p> <p>27</p>	<p>Crema de marisco Albóndigas de pollo en salsa a la jardinera Pan y gelatina S/A*</p> <p>28</p>	<p>Guisantes con jamón serrano Filete de lomo de cerdo en salsa y patatas al horno Pan integral y Fruta</p> <p>29</p>	<p>Arroz en amarillo con carne de cerdo Crocanti de merluza al horno y zanahorias aliñadas Pan y Lácteo</p> <p>30</p>

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

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

*Gelatina S/A: sin azúcar 0%

Ana Pemán Pérez Serrano
Diplomada en Nutrición Infantil 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	
<p>La dieta debe ser variada para asegurar que contenga todos los nutrientes necesarios</p> 	<p>La leche y los derivados lácteos hay que tomarlos desnatados o semidesnatados</p> 		<p>FESTIVO DÍA DE AÑO NUEVO</p> <p>1</p>	<p>Patatas en blanco con verduras Mini flamenquines al horno y zanahorias aliñadas Pan y Lácteo</p> <p>2</p>	
<p>Crema de verduras hortelana Pechuga de pollo sazónada en salsa con champiñones Pan y Fruta</p> <p>5</p>	<p>DÍA DE LOS REYES MAGOS</p>  <p>6</p>	<p>Patatas salteadas con zanahorias y pavo Tortilla francesa con queso fresco Pan y Lácteo</p> <p>7</p>	<p>Sopa de picadillo con arroz (huevo y jamón) Filete de lomo de cerdo en salsa con calabaza Pan integral y Fruta</p> <p>8</p>	<p>Coliflor salteada al ajo y limón Taquitos de bienmesabe y ensalada Pan y Lácteo</p> <p>9</p>	
<p>Crema de calabacín y puerro Tortilla de patatas con cebolla y remolacha aliñada Pan y Fruta</p> <p>12</p>	<p>Arroz blanco salteado con jamón y albahaca Carrillada de cerdo en salsa con zanahorias Pan integral y Fruta</p> <p>13</p>	<p>Patatas en blanco con verduras Lomo de salmón en salsa de mostaza y eneldo con calabacín Pan y gelatina S/A*</p> <p>14</p>	<p>Judías salteadas con jamón cocido Croquetas de cocido y ensalada Pan integral y Fruta</p> <p>15</p>	<p>Macarrones salteados con pavo y orégano Lomo de cerdo adobado en salsa con calabacín Pan y Lácteo</p> <p>16</p>	
<p>Judías salteadas con jamón cocido Hamburguesa de pollo en salsa con verduras Pan y Fruta</p> <p>19</p>	<p>Patatas en blanco con verduras Tortilla francesa con queso fresco Pan integral y Fruta</p> <p>20</p>	<p>Coliflor salteada al ajo y limón Lomo de merluza en salsa verde con guisantes Pan y Lácteo</p> <p>21</p>	<p>Arroz blanco salteado con jamón y albahaca Filete de lomo de cerdo en salsa con judías verdes Pan integral y Fruta</p> <p>22</p>	<p>Crema de calabaza y zanahorias Boquerones en tempura y ensalada Pan y Lácteo</p> <p>23</p>	
<p>Patatas en blanco con verduras Schnitzel de pollo al horno Pan y Fruta</p> <p>26</p>	<p>Arroz blanco salteado con jamón y albahaca Taquitos de caella a la roteña con pimientos Pan integral y Fruta</p> <p>27</p>	<p>Crema de verduras Pechuga de pollo en salsa con judías verdes Pan y gelatina S/A*</p> <p>28</p>	<p>Zanahorias salteadas con pechuga de pavo Filete de lomo de cerdo en salsa y patatas al horno Pan integral y Fruta</p> <p>29</p>	<p>Arroz en blanco con carne de cerdo Crocanti de merluza al horno y zanahorias aliñadas Pan y Lácteo</p> <p>30</p>	

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

*SIN TOMATE.

*Gelatina S/A: sin azúcar 0%

Ana Pemán Pérez Serrano
Diplomada en Nutrición Infantil 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
<p>La dieta debe ser variada para asegurar que contenga todos los nutrientes necesarios</p> 	<p>La leche y los derivados lácteos hay que tomarlos desnatados o semidesnatados</p> 		<p>FESTIVO DÍA DE AÑO NUEVO</p> <p>1</p>	<p>Patatas guisadas con verduras Mini flamenquines al horno y zanahorias aliñadas Pan y Lácteo</p> <p>2</p>
<p>Crema de verduras hortelana TX Pechuga de pollo sazónada en salsa con champiñones Pan y Fruta</p> <p>5</p>	<p>DÍA DE LOS REYES MAGOS</p>  <p>6</p>	<p>TX Lentejas con zanahorias Tortilla francesa con queso fresco Pan y Lácteo</p> <p>7</p>	<p>TX Sopa de picadillo con arroz (huevo y jamón) Albóndigas de pollo en salsa a la jardinera Pan integral y Fruta</p> <p>8</p>	<p>Pisto con huevo cocido Taquitos de bienmesabe y ensalada de picadillo Pan y Lácteo</p> <p>9</p>
<p>Crema de calabacín y puerro Tortilla de patatas con cebolla y remolacha aliñada Pan y Fruta</p> <p>12</p>	<p>TX Garbanzos con verduritas Carrillada de cerdo en salsa con zanahorias Pan integral y Fruta</p> <p>13</p>	<p>Patatas guisadas a la riojana Lomo de salmón en salsa de mostaza y eneldo con calabacín Pan y gelatina S/A*</p> <p>14</p>	<p>TX Macarrones en salsa boloñesa casera Croquetas de cocido y ensalada tipo 1 Pan integral y Fruta</p> <p>15</p>	<p>TX Alubias con judías verdes y calabaza Lomo de cerdo adobado en salsa con calabacín Pan y Lácteo</p> <p>16</p>
<p>Judías salteadas con jamón cocido Hamburguesa de pollo en salsa con verduras Pan y Fruta</p> <p>19</p>	<p>TX Patatas guisadas con ternera Tortilla francesa con queso fresco Pan integral y Fruta</p> <p>20</p>	<p>Pisto con huevo cocido Lomo de merluza en salsa verde con guisantes Pan y Lácteo</p> <p>21</p>	<p>TX Lentejas con zanahorias Albóndigas de pollo en salsa a la jardinera Pan integral y Fruta</p> <p>22</p>	<p>Sopa de tomate con gambas Boquerones en tempura y ensalada tipo 2 Pan y Lácteo</p> <p>23</p>
<p>Patatas guisadas con chocos Schnitzel de pollo al horno y tomate a rodajas Pan y Fruta</p> <p>26</p>	<p>TX Alubias con calabaza Taquitos de caella a la roteña con pimientos Pan integral y Fruta</p> <p>27</p>	<p>Crema de marisco Albóndigas de pollo en salsa a la jardinera Pan y gelatina S/A*</p> <p>28</p>	<p>TX Guisantes con jamón serrano TX Filete de lomo de cerdo en salsa y patatas al horno Pan integral y Fruta</p> <p>29</p>	<p>TX Arroz en amarillo con carne de cerdo Crocanti de merluza al horno y zanahorias aliñadas Pan y Lácteo</p> <p>30</p>

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

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

*Gelatina S/A: sin azúcar 0%

Ana Pemán 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
<p>La dieta debe ser variada para asegurar que contenga todos los nutrientes necesarios</p> 	<p>La leche y los derivados lácteos hay que tomarlos desnatados o semidesnatados</p> 		<p>FESTIVO DÍA DE AÑO NUEVO</p> <p>1</p>	<p>Patatas guisadas con verduras Mini flamenquines al horno y zanahorias aliñadas Pan y Lácteo</p> <p>2</p>
<p>Crema de verduras hortelana Pechuga de pollo sazónada en salsa con champiñones Pan y Fruta</p> <p>5</p>	<p>DÍA DE LOS REYES MAGOS</p>  <p>6</p>	<p>Lentejas con zanahorias Tortilla francesa con queso fresco Pan y Lácteo</p> <p>7</p>	<p>Sopa de picadillo con arroz (huevo y jamón) Albóndigas de pollo en salsa a la jardinera Pan integral y Fruta</p> <p>8</p>	<p>Coliflor salteada al ajo y limón Taquitos de bienmesabe y ensalada de picadillo Pan y Lácteo</p> <p>9</p>
<p>Crema de calabacín y puerro Tortilla de patatas con cebolla y remolacha aliñada Pan y Fruta</p> <p>12</p>	<p>Garbanzos con verduritas Carrillada de cerdo en salsa con zanahorias Pan integral y Fruta</p> <p>13</p>	<p>Patatas guisadas a la riojana Lomo de salmón en salsa de mostaza y eneldo con calabacín Pan y gelatina S/A*</p> <p>14</p>	<p>Macarrones en salsa boloñesa casera Croquetas de cocido y ensalada tipo 1 Pan integral y Fruta</p> <p>15</p>	<p>Alubias con judías verdes y calabaza Lomo de cerdo adobado en salsa con calabacín Pan y Lácteo</p> <p>16</p>
<p>Judías salteadas con jamón cocido Hamburguesa de pollo en salsa con verduras Pan y Fruta</p> <p>19</p>	<p>Patatas guisadas con ternera Tortilla francesa con queso fresco Pan integral y Fruta</p> <p>20</p>	<p>Coliflor salteada al ajo y limón Lomo de merluza en salsa verde con guisantes Pan y Lácteo</p> <p>21</p>	<p>Lentejas con zanahorias Albóndigas de pollo en salsa a la jardinera Pan integral y Fruta</p> <p>22</p>	<p>Sopa de tomate con gambas Boquerones en tempura y ensalada tipo 2 Pan y Lácteo</p> <p>23</p>
<p>Patatas guisadas con chocos Schnitzel de pollo al horno y tomate a rodajas Pan y Fruta</p> <p>26</p>	<p>Alubias con calabaza Taquitos de caella a la roteña con pimientos Pan integral y Fruta</p> <p>27</p>	<p>Crema de marisco Albóndigas de pollo en salsa a la jardinera Pan y gelatina S/A*</p> <p>28</p>	<p>Guisantes con jamón serrano Filete de lomo de cerdo en salsa y patatas al horno Pan integral y Fruta</p> <p>29</p>	<p>Arroz en amarillo con carne de cerdo Crocanti de merluza al horno y zanahorias aliñadas Pan y Lácteo</p> <p>30</p>

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

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

*Gelatina S/A: sin azúcar 0%

Ana Pemán Pérez Serrano
Diplomada en Nutrición Infantil 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
<p>La dieta debe ser variada para asegurar que contenga todos los nutrientes necesarios</p> 	<p>La leche y los derivados lácteos hay que tomarlos desnatados o semidesnatados</p> 		<p>FESTIVO DÍA DE AÑO NUEVO</p> <p>1</p>	<p>TX Patatas guisadas con verduras</p> <p>TX Filete de lomo de cerdo en salsa y zanahorias</p> <p>Pan y Lácteo 2</p>
<p>Crema de verduras hortelana</p> <p>TX Pechuga de pollo sazónada en salsa con champiñones</p> <p>Pan y Fruta TX 5</p>	<p>DÍA DE LOS REYES MAGOS</p>  <p>6</p>	<p>TX Lentejas con zanahorias</p> <p>TX Calabacín con tortilla francesa</p> <p>Pan y Lácteo 7</p>	<p>TX Sopa de picadillo con arroz (huevo y jamón)</p> <p>TX Albóndigas de pollo en salsa a la jardinera</p> <p>Pan integral y Fruta TX 8</p>	<p>TX Pisto de verduras</p> <p>TX Lomo de merluza en salsa de ajo y perejil con calabacín</p> <p>Pan y Lácteo 9</p>
<p>Crema de calabacín y puerro</p> <p>TX Calabacín con tortilla de patatas con cebolla</p> <p>Pan y Fruta TX 12</p>	<p>TX Garbanzos con verduritas</p> <p>TX Carrillada de cerdo en salsa con zanahorias</p> <p>Pan integral y Fruta TX 13</p>	<p>TX Patatas guisadas a la riojana</p> <p>TX Lomo de salmón en salsa de mostaza y eneldo con calabacín</p> <p>Pan y gelatina S/A* 14</p>	<p>TX Macarrones en salsa boloñesa casera</p> <p>TX Pechuga de pollo en salsa con calabaza</p> <p>Pan integral y Fruta TX 15</p>	<p>TX Alubias con judías verdes y calabaza</p> <p>TX Lomo de cerdo adobado en salsa con calabacín</p> <p>Pan y Lácteo 16</p>
<p>TX Judías salteadas con jamón cocido</p> <p>TX Hamburguesa de pollo en salsa con verduras</p> <p>Pan y Fruta TX 19</p>	<p>TX Patatas guisadas con ternera</p> <p>TX Calabacín con tortilla francesa</p> <p>Pan integral y Fruta TX 20</p>	<p>TX Pisto de verduras</p> <p>TX Lomo de merluza en salsa verde con guisantes</p> <p>Pan y Lácteo 21</p>	<p>TX Lentejas con zanahorias</p> <p>TX Albóndigas de pollo en salsa a la jardinera</p> <p>Pan integral y Fruta TX 22</p>	<p>TX Sopa de tomate con gambas</p> <p>TX Filete de gallo en salsa de ajo y perejil con calabacín</p> <p>Pan y Lácteo 23</p>
<p>TX Patatas guisadas con chocos</p> <p>TX Pechuga de pollo en salsa con calabaza</p> <p>Pan y Fruta TX 26</p>	<p>TX Alubias con calabaza</p> <p>TX Taquitos de caella a la roteña con pimientos</p> <p>Pan integral y Fruta TX 27</p>	<p>Crema de marisco</p> <p>TX Albóndigas de pollo en salsa a la jardinera</p> <p>Pan y gelatina S/A* 28</p>	<p>TX Guisantes con jamón serrano</p> <p>TX Filete de lomo de cerdo en salsa y patatas al horno</p> <p>Pan integral y Fruta TX 29</p>	<p>TX Arroz en amarillo con carne de cerdo</p> <p>TX Filete de gallo en salsa de ajo y perejil con zanahorias</p> <p>Pan y Lácteo 30</p>

*Gelatina S/A: sin azúcar 0%

Ana Peman Peréz-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.