

MENÚS ESCUELAS MUNICIPALES

DICIEMBRE 2025 GRUPO 2: 1- 3 AÑOS- SIN HUEVO

LUNES		MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DÍA 1		DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5
DESAYUNO	Gachas de leche con avena y fruta	Leche, fruta, pan con aceite de oliva	Yogur con cereales de maíz y fruta	Macedonia y queso fresco	Leche, fruta, pan con aceite de oliva
COMIDA	Lombarda con manzana Pechuga de pollo empanada con pimientos Fruta y pan	Lentejas con verduras Pechuga de pavo Fruta	Crema de calabaza Lengua de ternera (s.h.) en salsa Fruta y pan	Alubias blancas con bacalao y verduras Bastones de calabaza Yogur	Pasta con salmón y brócoli Ensalada verde con zanahoria Yogur
MERIENDA	Fruta y yogur	Bocadillito de jamón cocido con tomate	Batido de leche con plátano y cacao	Fruta y vaso de leche	Frutas con queso fresco
DÍA 8		DÍA 9	DÍA 10	DÍA 11	DÍA 12
DESAYUNO	Festivo de la Inmaculada	Leche, fruta, pan con aceite de oliva	Yogur con cereales de maíz y fruta	Macedonia y queso fresco	Leche, fruta, pan con aceite de oliva
COMIDA		Lombarda con manzana Hamburguesa de ternera con salsa de tomate Fruta y pan	Arroz negro con jibias Ensalada Fruta	Vichissoise de puerro Pollo a la plancha con champiñones Yogur	Alubias rojas a la burgalesa Ensalada de tomate y queso fresco Fruta
MERIENDA		Fruta y vaso de leche	Batido de leche con plátano y cacao	Macedonia de fruta	Fruta y yogur
DÍA 15		DÍA 16	DÍA 17	DÍA 18	MENÚ ESPECIAL
DESAYUNO	Gachas de leche con avena y fruta	Leche, fruta, pan con aceite de oliva	Yogur con cereales de maíz y fruta	Macedonia y queso fresco	Leche, fruta, pan con aceite de oliva
COMIDA	Crema de calabacín Pavo guisado con verduras Fruta y pan	Lentejas con verduras Ensalada de patata y kiwi Yogur	Coliflor al ajoarriero Zapatero con tomate Fruta y pan	Garbanzos con espinacas y bacalao Ensalada de tomate, pera y zanahoria Yogur	Ensaladilla de patata, atún Pizza casera de jamón, champiñón y aceitunas Brocheta de frutas con chocolate
MERIENDA	Yogur con fruta	Palitos de zanahoria cocida con humus	Queso fresco con fruta	Macedonia de fruta	Yogur con fruta
DÍA 22		DÍA 23	DÍA 24	DÍA 25	DÍA 26
DESAYUNO	Gachas de leche con avena y fruta	Leche, fruta, pan con aceite de oliva	 <p>Feliz Nochebuena</p>	 <p>Feliz Navidad</p>	Leche, fruta, pan con aceite de oliva
COMIDA	Arroz 3 delicias casero (s.h.) Ensalada de tomate y queso fresco Yogur	Guisantes con champiñón Merluza a la gallega Fruta			Brócoli al ajoarriero Pechuga de pollo empanada Fruta y pan

MERIENDA	Plátano con queso fresco	Macedonia de frutas			Macedonia de frutas									
	DÍA 29	DÍA 30	DÍA 31											
DESAYUNO	Gachas de leche con avena y fruta	Leche, frutan pan con aceite de oliva	Feliz Nochevieja... ¡Y feliz Año Nuevo!											
COMIDA	Coliflor al ajoarriero Albóndigas (s.h.) con salsa de verduras y patata Fruta y pan	Pasta con champiñón y gambas Ensalada de tomate y queso fresco Fruta												
MERIENDA	Plátano con queso fresco	Fruta y leche												
	Soja	Altramuces	Apio	Sulfitos	Gluten	Lactosa	Moluscos	Crustáceos	Pescado	Sésamo	Mostaza	Huevo	F. secos	Cacahuete
														

Los menús han sido realizados por la nutricionista Andrea Izquierdo (nº Col CyL0033), con el objetivo de dar la mejor alimentación a los pequeños durante el horario escolar, así como contribuir a una educación nutricional sólida continuando la labor de la escuela de educar, y ayudando a que los niños prueben alimentos variados, en distintas preparaciones y texturas, favoreciendo así la mejor salud presente y futura, así como un buen comportamiento alimentario hasta su vida adulta.

Los menús cumplen la siguientes características:

- Todos los menús están calibrados según el esquema del plato de Harvard, cumpliendo de esta manera los criterios de alimentación saludable para el colectivo. Se ofrece a las familias una propuesta de complemento nutricionalmente a la perfección lo ofrecido en la escuela, por lo que para lograr un patrón completo para la alimentación de los pequeños, basta con seguir una cena similar.
- Elaborados sin sal
- Uso de lácteos siempre enteros y naturales
- Producidos de temporada (principalmente frutas, verduras y pescados), para garantizar su mejor aporte nutricional, y hacerlo más sostenible y variado, resaltando la importancia para los niños de consumir en cada temporada los alimentos propios de la misma
- Algunas sugerencias para las comidas en casa son:

- Incluir siempre una porción de verdura en cada comida, bien una ración de verduras como tal, o bien como parte de platos (revuelta con huevo, o acompañando pescados, mariscos...)
- Procurar que sea igual que la cena de los padres, además de ayudar a mejorar la calidad de la dieta en casa, ayudará a una mejor integración de los alimentos para los niños
- Agua siempre como bebida de elección

