

MENÚS ESCUELAS MUNICIPALES

DICIEMBRE 2025 GRUPO 2: 1- 3 AÑOS SIN LACTOSA

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

COMIDA	Arroz 3 delicias casero Ensalada de tomate y queso fresco (s.l.) Yogur (s.l.)	Guisantes con champiñón Merluza a la gallega Fruta		Brócoli al ajoarriero Pechuga de pollo empanada Fruta y pan
MERENDA	Plátano con queso fresco (s.l.)	Macedonia de frutas		Macedonia de frutas
DÍA 29		DÍA 30	DÍA 31	
DESAYUNO	Gachas de leche (s.l.) con avena y fruta	Leche (s.l.) , frutan pan con aceite de oliva	Feliz Nochevieja... ¡Y feliz Año Nuevo!	
COMIDA	Coliflor al ajoarriero Albóndigas (s.l.) con salsa de verduras y patata Fruta y pan	Pasta con champiñón y gambas (s.l.) Ensalada de tomate y queso fresco (s.l.) Fruta		
MERENDA	Plátano con queso fresco (s.l.)	Fruta y leche (s.l.)		

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
- Productos 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