









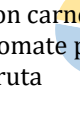

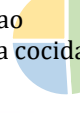

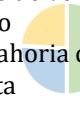
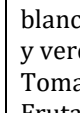















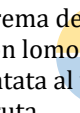
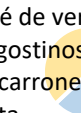

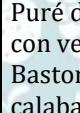
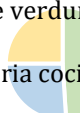














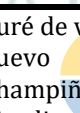

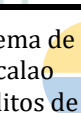

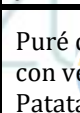
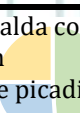

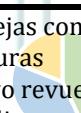















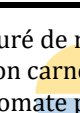
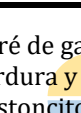

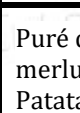

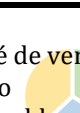
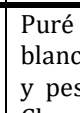









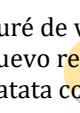

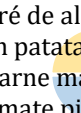



















MENÚ ESCUELAS MUNICIPALES

MARZO 2026 GRUPO 1: 0-1 AÑOS- ALERGIA A LA PROTEÍNA DE LA LECHE DE VACA (APLV)

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6
DES AYU	Fórmula vegetal y cereales  	Fórmula vegetal y cereales  	Fórmula vegetal y cereales  	Fórmula vegetal y cereales  	Fórmula vegetal y cereales  
COMIDA	Crema de calabacín con carne Tomate picadito Fruta 	Puré de lentejas con verdura Patata cocida Yogur vegetal 	Puré de brócoli con bacalao Patata cocida Fruta  	Puré de verduras con pollo Zanahoria cocida Fruta 	Puré de alubias blancas con merluza y verduras Tomate picadito Fruta  
MERENDA	Yogur vegetal con fruta 	Batido de pera y bebida vegetal con canela 	Batido de bebida vegetal con plátano y cacao 	Papilla de frutas	Fruta y yogur vegetal 
	DÍA 9	DÍA 10	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13
DES AYU	Fórmula vegetal y cereales  	Fórmula vegetal y cereales  	Fórmula vegetal y cereales  	Fórmula vegetal y cereales  	Fórmula vegetal y cereales  
COMIDA	Crema de zanahoria con lomo Patata al vapor Fruta 	Puré de verduras con langostinos Macarrones cocidos Fruta  	Puré de alubias rojas con verduras y arroz Bastoncitos de calabacín Fruta 	Puré de verdura con carne Zanahoria cocida Fruta 	Puré de verduras con pescado Manzana asada con bebida vegetal 
MERENDA	Yogur vegetal con fruta 	Batido de bebida vegetal con plátano y cacao 	Macedonia de fruta	Papilla de frutas	Yogur vegetal con fruta 
	DÍA 16	DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20
DES AYU	Fórmula vegetal y cereales  	Fórmula vegetal y cereales  	Fórmula vegetal y cereales  	Fórmula vegetal y cereales  	Fórmula vegetal y cereales  
COMIDA	Puré de verdura con huevo Champiñones picaditos Fruta  	Crema de calabaza con bacalao Palitos de calabacín Fruta  	Puré de alubias rojas con verdura Patata al vapor Fruta 	Purrusalda con salmón Tomate picadito Fruta  	Lentejas con verduras Huevo revuelto picadito Fruta  
MERENDA	Plátano con yogur vegetal 	Fruta y vaso de bebida vegetal 	Macedonia de frutas	Yogur vegetal con fruta 	Yogur vegetal con fruta 
	DÍA 23	DÍA 24	DÍA 25	DÍA 26	DÍA 27
DES AYU	Fórmula vegetal y cereales  	Fórmula vegetal y cereales  	Fórmula vegetal y cereales  	Fórmula vegetal y cereales  	Fórmula vegetal y cereales  
COMIDA	Puré de menestra con carne Tomate picadito Fruta 	Puré de garbanzos con verdura y arroz Bastoncitos de calabaza Fruta  	Puré de brócoli con merluza Patata cocida Fruta  	Puré de verduras con pollo Arroz blanco cocidito Fruta 	Puré de alubias blancas con verduras y pescado blanco Champiñones picaditos Fruta  
MERENDA	Plátano con yogur vegetal 	Fruta y vaso de bebida vegetal 	Papilla de frutas	Yogur vegetal con fruta 	Batido de bebida vegetal con plátano y cacao 
	DÍA 30	DÍA 31			
DES AYU	Fórmula vegetal y cereales  	Fórmula vegetal y cereales  			
COMIDA	Puré de verduras con huevo revuelto Patata cocida Fruta  	Puré de alubias verdes con patata y zanahoria Carne magra Tomate picadito Fruta  			

MER IEN	Plátano con yogur vegetal		Fruta y vaso de bebida vegetal	
------------	------------------------------	---	-----------------------------------	---

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 complementa nutricional 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
- Procutos 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