





























































































MENÚS ESCUELAS MUNICIPALES

NOVIEMBRE 2025 GRUPO 1 (0-1 AÑOS) – SIN HUEVO

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7
DESAY UNO	Leche con cereales 	Leche con cereales 	Leche con cereales 	Leche con cereales 	Leche con cereales 
COMIDA	Crema de calabaza con pavo  Tomate picadito Fruta 	Puré de alubias rojas con verdura y arroz  Pisto de verduras Yogur 	Puré de verdura con arroz y pollo  Patata al vapor Fruta 	Puré de alubias verdes con patata y salmón  Zanahoria cocida Fruta 	Puré de verdura con garbanzos con bacalao  Tomatito picado Fruta 
MERIENDA	Batido de bebida vegetal con plátano y cacao 	Yogur con fruta 	Fruta y yogur 	Macedonia de fruta 	Fruta y vaso de leche 
	DÍA 10	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13	DÍA 14
DESAY UNO	Leche con cereales 	Leche con cereales 	Leche con cereales 	Leche con cereales 	Leche con cereales 
COMIDA	Puré de calabacín con chuleta de cerdo  Champiñones picaditos Fruta 	Puré de verdura con salmón  Patata al vapor Fruta 	Puré de lentejas con verduras y arroz  Palitos de zanahoria cocida Fruta 	Puré de verdura y pasta con langostinos  Calabaza asada Yogur 	Puré de alubias blancas con verduras y pescado  Fruta 
MERIENDA	Fruta y yogur 	Papilla de frutas 	Batido de bebida vegetal con plátano y cacao 	Macedonia de fruta 	Fruta y yogur 
	DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20	DÍA 21
DES AYU	Leche con cereales 	Leche con cereales 	Leche con cereales 	Leche con cereales 	Leche con cereales 
COMIDA	Puré de verduras con lomo de cerdo  Tomate picadito Fruta 	Puré de garbanzos con arroz  Setas salteadas Fruta 	Puré de pisto con pollo  Macarrones cociditos Queso fresco 	Puré de coliflor al ajoarriero con merluza  Guisantes chafaditos Fruta 	Puré de verduras con pota y mejillones  Tomate picadito Queso fresco 
MERIENDA	Yogur con fruta 	Papilla de fruta 	Batido de bebida vegetal con plátano y cacao 	Queso fresco con fruta 	Fruta y leche 
	DÍA 24	DÍA 25	DÍA 26	DÍA 27	DÍA 28
DE SA	Leche con cereales 	Leche con cereales 	Leche con cereales 	Leche con cereales 	Leche con cereales 
COMIDA	Puré de verduras con guisantes y gambas  Tomate picadito Yogur 	Puré de brócoli con pescado  Patatas al vapor Fruta 	Puré de alubias rojas con verdura con arroz  Champiñones picaditos Fruta 	Crema de calabacín y manzana con carne magra  Macarrones cociditos Fruta 	Puré de guisantes con champiñón con bacalao  Verduritas asadas Fruta 
MERIENDA A	Plátano con queso fresco 	Fruta y leche 	Fruta y queso fresco 	Yogur con fruta 	Macedonia de frutas 

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 solida 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 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
- 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



ANDREA IZQUIERDO GIL

Centro de Educación Nutricional
y Dietoterapia

CyL0033