

























































MENÚS ESCUELAS MUNICIPALES

NOVIEMBRE 2025 GRUPO 1 (0-1 AÑOS)- SIN PESCADO

	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 carne  Zanahoria cocida Fruta	Puré de verdura con garbanzos con huevo  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 pollo  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 arroz  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	Pure de garbanzos con huevo  Setas salteadas Fruta	Puré de pisto con pollo  Macarrones cociditos Queso fresco	Puré de coliflor al ajoarriero con pavo  Guisantes chafaditos Fruta	Puré de verduras lentejas y arroz  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
DESA YUN	Leche con cereales 	Leche con cereales 	Leche con cereales 	Leche con cereales 	Leche con cereales 
COMIDA	Puré de verduras con tortilla  Tomate picadito Yogur	Puré de brócoli con pollo  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 huevo  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 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



ANDREA IZQUIERDO GIL

Centro de Educación Nutricional
y Dietoterapia

CyL0033