

MENÚ ESCUELAS MUNICIPALES DE BURGOS

MENÚ AGOSTO 2026 GRUPO 2

	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7
DESAYUNO	Leche, fruta, pan con aceite de oliva	Macedonia de fruta Yogur con copos de maíz	Gachas de leche con avena y plátano	Leche, fruta, pan con aceite de oliva	Yogur con cereales de maíz y fruta
COMIDA	Crema de calabacín Albóndigas con tomate Fruta y pan	Alubias blancas con verduras Pechuga de pavo empanada Fruta	Pasta con pisto y pollo Ensalada de tomate y nectarina Yogur	Judías verdes con patata y zanahoria Merluza en salsa verde Fruta y pan	Gazpacho con jamón Garbanzos con espinacas y bacalao Queso fresco
MERENDAS	Macedonia de frutas	Queso fresco con melón	Humus con palitos de zanahoria cocida	Yogur con compota	Macedonia de frutas
POSTO	Tortilla de calabacín	Ensalada de pasta con tomate, manzana, espárragos y salmon en lata	Crema de verdura y lenteja roja con picatostes	Tortilla de berenjena y gambas	Patata con lacón con pimentón Ensalada de tomate
	DÍA 10	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13	DÍA 14
DESAYUNO	Leche, fruta, pan con aceite de oliva	Macedonia de fruta Yogur con copos de maíz	Gachas de leche con avena y plátano	Leche, fruta, pan con aceite de oliva	Yogur con cereales de maíz y fruta
COMIDA	Ensalada de pasta Tortilla francesa Fruta	Lentejas con verduras Pechuga de pollo con pimientos Fruta	Brócoli al ajoarriero Salmón a la naranja con puré de patata Fruta	Salmorejo Patatas con carne Fruta	Alubias blancas con verduras Merluza al horno Fruta y pan
MERENDAS	Batido de leche con plátano y cacao	Macedonia de frutas	Bocadillito de jamón cocido con tomate	Yogur con compota de frutas	Bocadillito de queso
POSTO	Pescado en papillote con zanahoria y calabacín	Sopa de verdura Tortilla francesa	Guisantes con champiñón y jamón cocido	Anchoas rebozadas y ensalada de tomate	Patata cocida con huevo cocido con aceite de pimentón Ensalada de tomate
	DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20	DÍA 21
DESAYUNO	Leche, fruta, pan con aceite de oliva	Macedonia de fruta Yogur con copos de maíz	Gachas de leche con avena y plátano	Leche, fruta, pan con aceite de oliva	Yogur con cereales de maíz y fruta
COMIDA	Repollo con patata y zanahoria Lomo con queso Fruta y pan	Brochetas de melón con jamón Garbanzos con calabaza y pollo Fruta	Espinacas con bechamel Merluza en salsa verde Fruta y pan	Alubias rojas a la burgalesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta	Crema de brócoli y queso Zapatero con tomate Fruta y pan
MERENDAS	Tostada de queso fresco con plátano	Fruta y vaso de leche	Batido de leche con plátano y cacao	Yogur y fruta	Bocadillito de jamón cocido con tomate
POSTO	Huevo revuelto con bastones de calabacín y gambas	Ensalada de patata, huevo, aguacate, tomate, manzana	Tortilla de champiñón	Platusa con pisto	Fajita de humus con huevo cocido Ensalada de tomate
	DÍA 24	DÍA 25	DÍA 26	DÍA 27	DÍA 28
DESAYUNO	Leche, fruta, pan con aceite de oliva	Macedonia de fruta Yogur con copos de maíz	Gachas de leche con avena y plátano	Leche, fruta, pan con aceite de oliva	Yogur con cereales de maíz y fruta
COMIDA	Ensalada de verano Arroz con verduras y pollo Yogur	Alubias verdes con zanahoria y patata Filete de jamón de cerdo rebozado con ensalada de tomate	Lentejas con verdura Merluza con tomate Fruta y pan	Macarrones a la boloñesa Ensalada de tomate, zanahoria y manzana Fruta	Crema de coliflor y pera Salmón a la naranja con patata al vapor

		Fruta y pan 🍌			Fruta
Merienda	Fruta y leche 🍌	Bocadillo de jamón cocido con tomate 🍌	Compota de fruta y leche 🍌	Queso fresco con melón y jamón cocido 🍌	Yogur con fruta 🍌
Proyecto	Huevos rellenos de aguacate, tomate y atún	Ensalada de tomate, aguacate, melocotón y gambas	Crema de verdura Huevo cocido	Guisantes con champiñón y huevo	Gazpacho Tortilla de espárragos
	DÍA 31				

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
- 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