



## Menú de Mayo 2021

### SECUNDARIA

#### Semana del 3 al 7

Kcal/100 gr

Kcal/100 gr

LUNES	Puré de calabacín	81	Espirales vegetales con salsa boloñesa de pollo	379
MARTES	Puré de acelgas	81	Churros de pescado caseros con cous-cous y brócoli	447
MIÉRCOLES	Potaje de verduras con garbanzos	120	Arroz tres delicias con taquitos de pavo	335
JUEVES	Puré de zanahoria	81	Pescado al horno con patatas asadas	385
VIERNES	Sopa de ternera	75	Ragú de ternera con arroz	322

#### Semana del 10 al 14

LUNES	Puré de espinacas	81	Albóndigas de ternera con arroz	331
MARTES	Puré de verduras	81	Pescado en salsa vegetal con espiral	365
MIÉRCOLES	Puré de berros	81	Tortilla de papas con jamón	158
JUEVES	Potaje de acelgas con judías	120	Arroz amarillo con pescado y verduras	227
VIERNES	Sopa de pollo	75	Pollo en salsa con patatas y perejil	275

#### Semana del 17 al 21

LUNES	Puré de verduras	81	Macarrones integrales con salsa boloñesa de atún	379
MARTES	Puré de zanahoria	81	Fricandó de ternera con patatas	331
MIÉRCOLES	Potaje de lentejas	120	Arroz, salchichas de pollo y huevo	302
JUEVES	Puré de espinacas	81	Pescado empanado con pasta	342
VIERNES	Sopa de pollo	75	Pollo en adobo con arroz	302

#### Semana del 24 al 28

LUNES	Puré de puerro	81	Pasta con salsa boloñesa de ternera	379
MARTES	Sopa de ternera	75	Judías con arroz	456
MIÉRCOLES	Puré de calabacín	81	Tortilla de papas con jamón	158
JUEVES	Puré de zanahorias	81	Muslo deshuesado al horno con cous-cous	288
VIERNES	<b>DÍA DE CANARIAS</b> Potaje de berros		Ensalada canaria Tacos de pescado con papas arrugadas y mojo	

Ensalada mixta a diario.

Los pescados utilizados para la elaboración del menú son: fogueño, merluza y abadejo.

Para el postre se alterna fruta fresca (en mayor frecuencia) con postres lácteos.

Selección de pan blanco y de pan integral.

Menú supervisado por la Dra. Cristina Ruano Rodríguez,  
Grupo de Investigación en Nutrición  
Instituto Universitario de Investigaciones Biomédicas y Sanitarias  
Universidad de Las Palmas de Gran Canaria

La alimentación en la edad infantil es uno de los factores más importante que contribuye a un correcto crecimiento y desarrollo de los niños.

### ¿Por qué es tan importante una alimentación adecuada en la infancia?

Porque la adopción de hábitos saludables en los niños previene el sobrepeso y obesidad, la desnutrición crónica, el retardo del crecimiento, la anemia por déficit de hierro y la caries dental. Porque un niño bien alimentado posee más y mejor energía para el aprendizaje escolar y la actividad física.

Como apunta la Organización Mundial de la Salud (OMS) en su Iniciativa global de salud en la escuela, el centro educativo es un espacio significativo para la adquisición de conocimientos teóricos y prácticos sobre salud y nutrición por la cantidad de tiempo que permanecen los niños y niñas en él y puede convertirse en uno de los pilares básicos en la prevención de la obesidad, incidiendo sobre la modificación de los hábitos alimentarios inadecuados que están instalándose en la sociedad actual.

Los menús para la población escolar deben suministrar aportes alimentarios en cantidad y calidad suficientes para satisfacer sus necesidades nutricionales, teniendo en cuenta que la edad escolar es una etapa de crecimiento y desarrollo corporal. La comida del mediodía debe cubrir una tercera parte de las necesidades energéticas diarias para los diversos tramos de edad escolar. En la tabla se especifican las recomendaciones de energía diaria en Kilocalorías según la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) dentro de la Estrategia NAOS

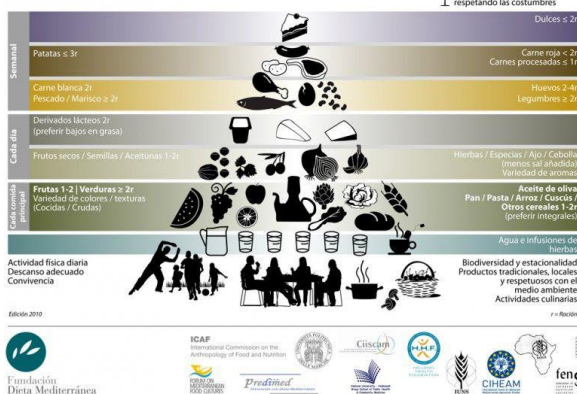
**Ingesta de energía diaria recomendada y proporción de energía que debe contener la comida del mediodía en los diferentes tramos de edad escolar (Food and Nutrition Board. Institute of Medicine of the National Academies, 2005).**

Población	Edad Años	Energía Kcal/día	35% Energía Kcal/día
Niños	3-8	1742	610
Niñas	3-8	1642	575
Niños	9-13	2279	798
Niñas	9-13	2071	725
Niños	14-18	3152	1103
Niñas	14-18	2368	829

En el menú se presentan todos los primeros platos a base de verduras y hortalizas, con la introducción de legumbres en algunas de las elaboraciones. Estos primeros platos garantizan los aportes recomendados en micronutrientes (vitaminas y minerales). En el segundo plato se ha tenido en cuenta el equilibrio nutricional alternando alimentos fundamentalmente proteicos como carne y pescado con guarniciones a base de verduras y hortalizas (ensalada mixta a diario) y guarniciones a base de papas, pasta y arroz. Para el postre se alterna fruta fresca (en mayor frecuencia) con postres lácteos.

Para el diseño del menú y la frecuencia de consumo de los distintos tipos de alimentos nos hemos basado en las recomendaciones de Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) dentro de la Estrategia NAOS y en la Pirámide de la Alimentación Saludable de la Fundación de Dieta Mediterránea en su edición 2010 y en Pirámide de la Alimentación Saludable Infantil de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC, 2007).

**Pirámide de la Dieta Mediterránea: un estilo de vida actual**  
Guía para la población adulta



**Dra. Cristina Ruano Rodríguez**  
Grupo de Investigación en Nutrición  
Instituto Universitario de Investigaciones  
Biomédicas y Sanitarias (IUIBS)  
Universidad de Las Palmas de Gran Canaria  
GyD Asesoría Sanitaria