



Menú de Marzo 2020 PRE - NURSERY

Semana del 2 al 6

Kcal/100 gr

Kcal/100 gr

LUNES	Puré de espinacas con ternera	81	Albóndigas de ternera con arroz	331
MARTES	Puré de calabacín con pescado	81	Tacos de pescado con espirales vegetales	365
MIÉRCOLES	Puré de berros con jamón	81	Tortilla de papas con jamón	158
JUEVES	Puré de verdura y pescado	81	Arroz amarillo con pescado y verduras	227
VIERNES	Puré de acelgas con garbanzos y pollo	120	Pollo guisado con patatas y perejil	275

Semana del 9 al 13

LUNES	Puré de verduras con ternera	81	Macarrones integrales a la boloñesa	379
MARTES	Puré de zanahoria con pescado	81	Pastel de pescado al horno	200
MIÉRCOLES	Puré de lentejas con lomo	120	Tortilla francesa con arroz y tiritas de lomo	302
JUEVES	Puré de berros con pescado	81	Pescado empanado con pasta	342
VIERNES	Puré de espinacas con pollo	81	Pollo en adobo con arroz	335

Semana del 16 al 20

LUNES	Puré de calabaza con pollo	81	Muslos deshuesados al horno con cous-cous	288
MARTES	Puré de calabacín con judías	81	Judías con arroz	456
MIÉRCOLES	Puré de verduras y jamón	81	Tortilla de papas con jamón	302
JUEVES	Puré de zanahoria con ternera	81	Paella de carne	165
VIERNES	Puré de puerro con pescado	81	Pescado a la portuguesa con papas cocidas	200

Semana del 23 al 27

LUNES	Puré de espinacas con ternera	81	Ropa vieja de ternera	187
MARTES	Puré de calabaza con pescado	81	Croquetas de pescado con cous cous	447
MIÉRCOLES	Puré de verduras con pollo	81	Arroz, salchichas de pollo y tortilla francesa	302
JUEVES	Puré de zanahoria con pescado	81	Pescado rebozado con papas cocidas	391
VIERNES	Italian day Puré de puerro y zanahoria con pollo		Ensalada de mozzarella, tomate y albahaca Pizza margarita/atún	

Ensalada a diario.

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

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



Menú de Marzo 2020 NURSERY – Y1

Semana del 2 al 6

Kcal/100 gr

Kcal/100 gr

LUNES	Puré de espinacas	81	Albóndigas de ternera con arroz	331
MARTES	Sopa de ternera	75	Tacos de pescado con espirales vegetales	365
MIÉRCOLES	Puré de berros	81	Tortilla de papas con jamón	158
JUEVES	Puré de verduras	81	Arroz amarillo con pescado y verduras	227
VIERNES	Puré de acelgas con garbanzos	120	Pollo guisado con patatas al curry	275

Semana del 9 al 13

LUNES	Puré de verduras	81	Macarrones integrales a la boloñesa	379
MARTES	Puré de zanahoria	81	Pastel de pescado al horno	200
MIÉRCOLES	Puré/potaje de lentejas	120	Arroz, tiritas de lomo y tortilla francesa	302
JUEVES	Sopa de pollo	75	Pescado empanado con pasta	342
VIERNES	Puré de espinacas	81	Pollo en adobo con arroz	335

Semana del 16 al 20

LUNES	Sopa de pescado	70	Muslo deshuesado al horno con cous-cous	288
MARTES	Puré de calabacín	81	Judías con arroz	456
MIÉRCOLES	Puré de verduras	81	Tortilla de papas con jamón	302
JUEVES	Puré de zanahoria	81	Paella de carne	165
VIERNES	Puré de puerro	81	Pescado a la portuguesa con papas cocidas	200

Semana del 23 al 27

LUNES	Puré de espinacas	81	Ropa vieja de ternera	187
MARTES	Puré de calabaza	81	Croquetas de pescado con cous cous	447
MIÉRCOLES	Puré de verduras	81	Arroz, salchichas de pollo y huevos	302
JUEVES	Puré de zanahoria	81	Pescado rebozado con papas y mojo	391
VIERNES	Italian day Sopa minestrone de verduras		Ensalada de mozzarella, tomate y albahaca Pizza margarita/atún	

Ensalada a diario.

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

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

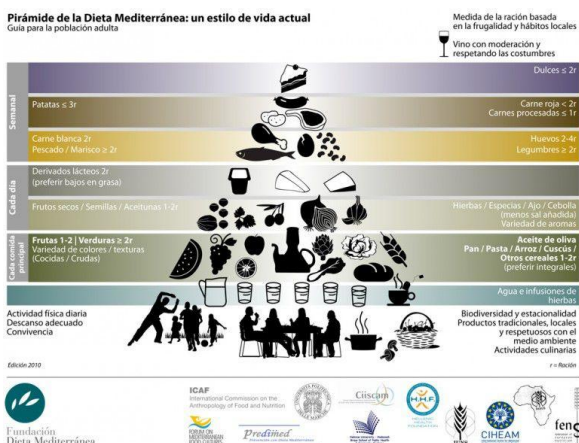
Ingesta de energía diaria recomendada y proporción de energía que debe contener la comida del mediodía en los diferentes tramos de edad escolar (Food and Nutrition Board. Institute of Medicine of the National Academies, 2005).

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 2011 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