



Menú de JUNIO 2021 MASPALOMAS

Semana del 31 al 4

Kcal/100 gr

Kcal/100 gr

LUNES	Sopa de ternera	75	Bistec empanado de ternera con arroz	426
MARTES	Puré de calabaza	81	Croquetas de pescado con pasta	379
MIÉRCOLES	Puré de lentejas	120	Arroz, salchichas de pollo y huevos	302
JUEVES	Puré de zanahorias	81	Pescado rebozado con papas arrugadas y mojo	385
VIERNES	Puré de espinacas	81	Ropa vieja de pollo	187

Semana del 7 al 11

LUNES	Puré de verduras	81	Margaritas vegetales a la boloñesa de ternera	379
MARTES	Puré de calabaza	81	Pescado en adobo con arroz	335
MIÉRCOLES	Puré de berros con judías	120	Tortilla de papas con jamón	158
JUEVES	Puré de calabacín	81	Estofado de pollo con papas	342
VIERNES	Sopa de pollo	75	Arroz amarillo con pescado y verduras	227

Semana del 14 al 18

LUNES	Puré de calabacín	81	Pescado empanado con pasta	342
MARTES	Puré de espinacas con garbanzos	120	Pollo en salsa con papas doradas	317
MIÉRCOLES	Puré de acelgas	81	Arroz tres delicias con tacos de pavo	302
JUEVES	Sopa de ternera	75	Albóndigas de ternera con papas cocidas	306
VIERNES	Puré verduras	81	Churros de pescado caseros con pasta	491

Semana del 21 al 25

LUNES	Puré de calabaza	81	Escalope de pavo con arroz	426
MARTES	Puré de verduras	81	Pizza de atún	192
MIÉRCOLES	Puré de lentejas	120	Tortilla de papas con jamón	158
JUEVES	Sopa de pollo	75	Pescado a la portuguesa con concha pequeña	200
VIERNES	Puré de zanahoria	81	Pollo al horno con papas asadas	291

Semana del 28 al 29

LUNES	Sopa de pescado	75	Empanadillas de atún con arroz	456
MARTES	Ensalada César	188	Hamburguesa con patatas fritas	306
			Helado	

Ensalada mixta 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.

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

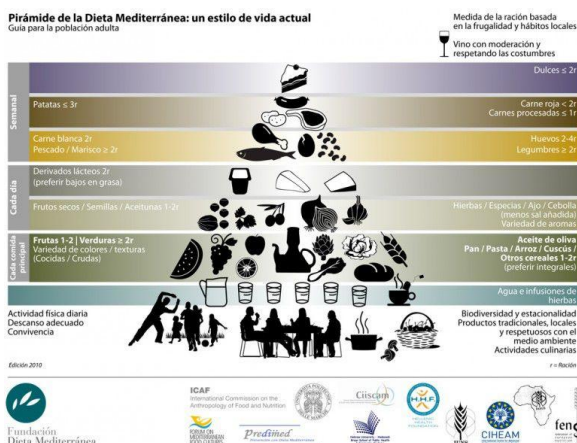
Ingesta de energía diaria recomendada y proporción de energía que debe contener la comida del mediodía en los diferentes tramos de edad escolar (Food and Nutrition Board. Institute of Medicine of the National Academies, 2005).

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