



## Menú de febrero 2019 KO

### Semana del 4 al 8

Kcal/100 gr

Kcal/100 gr

LUNES	Puré de calabacín con pescado	81	Judías con arroz	456
MARTES	Puré de acelgas con ternera	81	Ternera molida con papas cocidas	378
MIÉRCOLES	Puré de verduras con pavo	81	Arroz, salchichas y tortilla francesa	302
JUEVES	Puré de zanahorias con pescado	81	Pescado rebozado con papas cocidas	385
VIERNES	Puré de puerro con pollo	81	Pasta a la boloñesa de pollo	378

### Semana del 11 al 15

LUNES	Puré de zanahoria con ternera	81	Albóndigas con arroz	331
MARTES	Puré de verduras con pescado	81	Tacos de pescado con espirales	365
MIÉRCOLES	Puré de berros con jamón	83	Tortilla de papas con jamón	258
JUEVES	Puré de calabaza con pollo	81	Paella de pescado	252
VIERNES	Puré de acelgas con garbanzos	189	Pollo con verduras en salsa de soja con papas cocidas	147

### Semana del 21 al 25

LUNES	Puré de verduras con ternera	81	Macarrones a la boloñesa	379
MARTES	Puré de lentejas con pescado	110	Pescado empanado con papas cocidas	200
MIÉRCOLES	Puré de zanahorias con pavo	81	Tortilla francesa, tiritas de lomo y arroz	302
JUEVES	Puré de calabaza con pescado	83	Pescado empanado con pasta	252
VIERNES	Puré de espinacas con pollo	81	Pollo agridulce con arroz	365

### Semana del 28 al 1

LUNES	Puré de calabaza con pescado	81	Figuritas de merluza con pasta	315
MARTES	Puré de calabacín con pollo	81	Pollo empanado con arroz	426
MIÉRCOLES	Puré de verduras con judías	120	Tortilla de papas con jamón	258
JUEVES	Puré de zanahorias con carne	81	Paella de carne	165
VIERNES	Puré de puerros con pescado	81	Pescado a la portuguesa con papas cocidas	200

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



## Menú de febrero 2019 K1-K3

### Semana del 4 al 8

Kcal/100 gr

Kcal/100 gr

LUNES	Sopa de pollo	75	Pescado empanado con arroz	456
MARTES	Puré de acelgas	81	Escalope de ternera con papas cocidas	378
MIÉRCOLES	Puré de verduras con judías	120	Arroz, salchichas y tortilla francesa	302
JUEVES	Puré de zanahorias	81	Pescado rebozado con papas cocidas	385
VIERNES	Puré de puerro	81	Pasta a la boloñesa de pollo	378

### Semana del 11 al 15

LUNES	Puré de calabaza	81	Albóndigas con arroz	331
MARTES	Sopa de pescado	75	Tacos de pescado con espirales	365
MIÉRCOLES	Puré de berros	83	Tortilla de papas con jamón	258
JUEVES	Puré de zanahoria	81	Paella de pescado	147
VIERNES	Puré de acelgas con garbanzos	189	Estofado de pollo con papas cocidas	275

### Semana del 18 al 22

LUNES	Puré de verduras	81	Macarrones a la boloñesa	379
MARTES	Puré de lentejas	110	Calamares con papas cocidas	200
MIÉRCOLES	Puré de zanahorias	81	Tortilla francesa, tiritas de lomo y arroz	302
JUEVES	Sopa de ternera	75	Pescado empanado con pasta	342
VIERNES	Puré de espinacas	81	Pollo en adobo con arroz	335

### Semana del 25 al 1

LUNES	Sopa de pescado	75	Figuritas de merluza con pasta	315
MARTES	Puré de calabacín	81	Jamoncitos de pollo con arroz	288
MIÉRCOLES	Puré de verduras con judías	120	Tortilla de papas con jamón	258
JUEVES	Puré de zanahorias	81	Paella de carne	165
VIERNES	Puré de puerros	81	Pescado a la portuguesa con papas cocidas	200

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

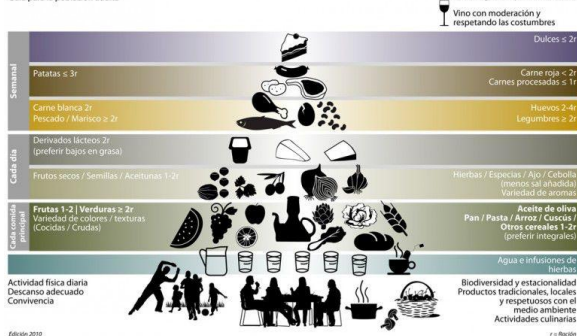
**Ingesta de energía diaria recomendada y proporción de energía que debe contener la comida del mediodía en los diferentes tramos de edad escolar (Food and Nutrition Board. Institute of Medicine of the National Academies, 2005).**

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