

Monday

Tuesday

Wednesday

Thursday

Friday



1a SEMANA  
Feliz día de los  
Reyes Magos



Puré/Potaje de berros con jamón

81Kcal

Tortilla de papas con jamón

158 Kcal

Puré/Potaje de calabacín con pollo

81Kcal

Pollo con verduras en salsa de soja y arroz blanco/integral

331 Kcal

Puré/Potaje de calabaza con pescado

81Kcal

Churros de pescado caseros con cous-cous y brócoli

447 Kcal

Puré/Potaje de verduras con ternera

81Kcal

Macarrones integrales con salsa boloñesa casera de ternera

379 Kcal

Puré/Potaje de calabacín con pescado

81Kcal

Empanadillas de atún con arroz blanco/integral

456 Kcal

Puré/Potaje de lentejas con pavo

110Kcal

Huevos con papas y pavo

302 Kcal

Puré/Potaje de zanahorias con pollo

75Kcal

Pollo en salsa con arroz blanco/integral

217 Kcal

Puré/Potaje de espinacas con pescado

81Kcal

Pescado al horno en salsa de cilantro y papas cocidas

335 Kcal

Puré/Potaje de calabaza con pollo

81Kcal

Muslos de pollo al horno con arroz blanco/integral

288 Kcal

Puré/Potaje de calabacín con pescado

81Kcal

Pescado rebozado con guisantes y cous-cous

385 Kcal

Puré/Potaje de verduras con judía pintasy jamón

120Kcal

Tortilla de papas con jamón

158 Kcal

Puré/Potaje de zanahorias con ternera

81Kcal

Filetes rusos con pasta

306 Kcal

Puré/Potaje de puerros con pescado

81Kcal

Pescado a la plancha con papas cocidas y mayonesa

385 Kcal

Puré/Potaje de zanahorias con pollo

81Kcal

Arroz amarillo con pollo

187 Kcal

Puré/Potaje de calabaza con pescado

81Kcal

Croquetas de pescado con cous-cous y brócoli

447 Kcal

Puré/Potaje de acelgas con judías y pavo

120Kcal

Arroz blanco/integral a la cubana

302 Kcal

Puré/Potaje de verduras con pescado

81Kcal

Pescado al horno con papas cocidas

335 Kcal

Puré/Potaje de calabacín con ternera

81Kcal

Conchas con salsa boloñesa casera de ternera

379 Kcal

Ensalada a diario. Selección de pan blanco y pan integral.

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

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

La salsa de tomate que utilizamos es sin conservantes, ni colorantes - No usamos Ketchup, ni tomate frito.

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

Monday

Tuesday

Wednesday

Thursday

Friday



**Puré/Potaje de verduras** 13  
81Kcal  
**Macarrones integrales con salsa boloñesa casera de ternera**  
379 Kcal

**Puré/Potaje de calabacín** 14  
81Kcal  
**Empanadillas de atún con arroz blanco/integral**  
456 Kcal

**Puré/Potaje de lenteja** 15  
110Kcal  
**Huevos con papas y pavo**  
302 Kcal

**Sopa de pollo con zanahorias** 16  
75Kcal  
**Pollo en salsa con arroz blanco/integral**  
217 Kcal

**Puré/Potaje de espinaca** 17  
81Kcal  
**Pescado al horno en salsa de cilantro y papas cocidas**  
335 Kcal

**Sopa de ternera con zanahorias** 20  
75Kcal  
**Muslos de pollo al horno con arroz blanco/integral**  
288 Kcal

**Puré/Potaje de calabacín** 21  
81Kcal  
**Pescado rebozado con guisantes y cous-cous**  
385 Kcal

**Puré/Potaje de verdura con judía pintas** 22  
120Kcal  
**Tortilla de papas con jamón**  
158 Kcal

**Puré/Potaje de zanahorias** 23  
81Kcal  
**Filetes rusos con pasta**  
306 Kcal

**Puré/Potaje de puerro** 24  
81Kcal  
**Pescado a la plancha con papas cocidas y mayonesa**  
385 Kcal

**Puré/Potaje de zanahorias** 27  
81Kcal  
**Arroz amarillo con pollo**  
187 Kcal

**Puré/Potaje de calabaza** 28  
81Kcal  
**Croquetas de pescado con cous-cous y brócoli**  
447 Kcal

**Puré/Potaje de acelgas con judías** 29  
120Kcal  
**Arroz blanco/integral a la cubana**  
302 Kcal

**Puré/Potaje de verduras** 30  
81Kcal  
**Pescado al horno con papas cocidas**  
335 Kcal

**Sopa de pollo con zanahorias** 31  
75Kcal  
**Lasaña de ternera**  
379 Kcal

Ensalada a diario. Selección de pan blanco y pan integral.

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

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

La salsa de tomate que utilizamos es sin conservantes, ni colorantes - No usamos Ketchup, ni tomate frito.

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

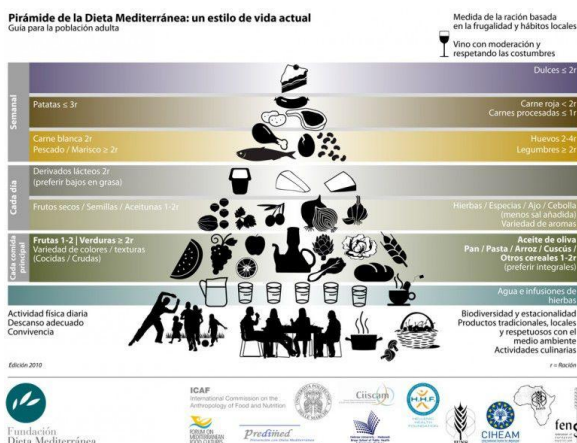
**Ingesta de energía diaria recomendada y proporción de energía que debe contener la comida del mediodía en los diferentes tramos de edad escolar (Food and Nutrition Board. Institute of Medicine of the National Academies, 2005).**

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