

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

FESTIVO

8

Puré/Potaje de lentejas 120 Kcal

9

Macarrones integrales con salsa boloñesa casera de atún 379 Kcal

15

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

22

Puré de zanahoria 81 Kcal
Pollo en salsa de soja y arroz blanco/integral 331 Kcal

29

Puré/Potaje de verduras 81 Kcal
Pescado rebozado con arroz blanco/integral 335 Kcal

16

Puré de calabacín 81 Kcal
Tacos de pescado con pasta 365 Kcal

23

Puré de calabaza 81 Kcal
Croquetas de pescado con cous-cous y brócoli 447 Kcal

30

Puré de espinacas 81 Kcal
Pasta integral con salsa boloñesa casera de ternera 379 Kcal

3

Puré/Potaje de verduras con judías 120 Kcal
Tortilla de papas con jamón 158 Kcal

10

Puré de zanahorias 81 Kcal
Huevos estrellados con chistorra 302 Kcal

17

Puré/Potaje de acelgas con garbanzos 120 Kcal
Tortilla de papas con jamón 158 Kcal

24

Puré /Potaje de berros 81 Kcal
Arroz a la cubana (con huevo y salchicha) 302 Kcal

4

Puré de calabacín 81 Kcal
Albóndigas de ternera en salsa con arroz blanco/integral 331 Kcal

11

Sopa de pollo 75 Kcal
Pollo al ajillo al horno con arroz blanco/integral 342 Kcal

18

Puré de zanahorias 81 Kcal
Paella mixta de carne y verduras 165 Kcal

25

Puré/Potaje de verduras con judías 120 Kcal
Pescado al horno con papas y mojo 335 Kcal

5

Puré de calabaza 81 Kcal
Churros de pescado caseros con cous-cous y brócoli 447 Kcal

12

Puré/Potaje de espinacas 81 Kcal
Pescado al horno con salsa de cilantro y espirales 335 Kcal

19

Puré/Potaje de puerros 81 Kcal
Rabas de calamar caseras con papas cocidas y alioli 200 Kcal

26

Sopa de pollo 75 Kcal
Lasaña casera de ternera 379 Kcal

Ensalada mixta a diario. Selección de pan integral y blanco. El alumnado podrá elegir entre puré o potaje (puré/potaje) y entre arroz blanco o integral (arroz blanco/integral).

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

Para el postre se alterna fruta fresca (4 días) 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

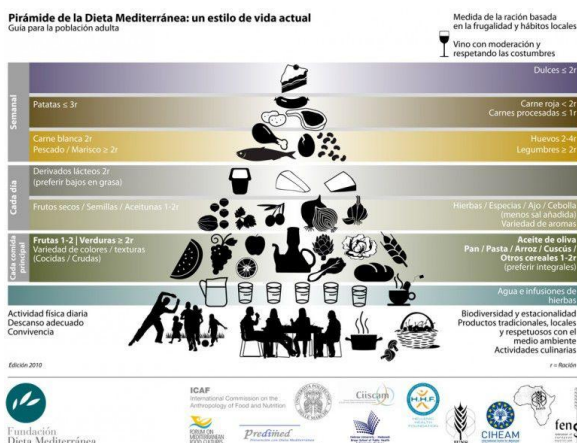
Ingesta de energía diaria recomendada y proporción de energía que debe contener la comida del mediodía en los diferentes tramos de edad escolar (Food and Nutrition Board. Institute of Medicine of the National Academies, 2005).

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 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