

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

1

SEMANA SANTA

2

SEMANA SANTA

3

SEMANA SANTA

6

MID COURSE BREAK

7

MID COURSE BREAK

8

MID COURSE BREAK

9

MID COURSE BREAK

10

MID COURSE BREAK

13

Puré de zanahorias
81 Kcal

Macarrones integrales con
salsa boloñesa casera de
ternera 379 Kcal

14

Puré/Potaje de verduras
con judías 120 Kcal

Tacos de pescado rebo-
zado con arroz blan-
co/integral 385 Kcal

15

Puré de puerros
81 Kcal

Tortilla de papas con
jamón
158 Kcal

16

Sopa de pollo
75 Kcal

Arroz amarillo con pesca-
do y verduras
227 Kcal

17

Puré /Potaje de berros
81 Kcal

Pollo en salsa de champi-
ñones con papas cocidas
342 Kcal

20

Puré/Potaje de calabacín
81 Kcal

Croquetas de atún con
cous-cous y brócoli
447 Kcal

21

Puré/Potaje de acelgas
con garbanzos 120 Kcal

Pollo al curry con arroz
blanco/integral
217 Kcal

22

Puré/Potaje de calabaza
81 Kcal

Huevos estrellados con
chistorra
302 Kcal

23

Sopa de ternera
75 Kcal

Pescado al horno en salsa
de cilantro con espirales
342 Kcal

24

Puré/Potaje de verduras
81 Kcal

Lasaña casera de ternera
379 Kcal

27

Sopa de pollo
75 Kcal

Pasta integral con salsa
boloñesa casera de atún
331 Kcal

28

Potaje/Puré de verduras
81 Kcal

Pollo empanado con arroz
blanco/integral
426 Kcal

29

Puré/Potaje de lentejas
81 Kcal

Tortilla de papas con
jamón
158 Kcal

30

Puré/Potaje de
espinacas 81 Kcal

Albóndigas de ternera en
salsa con arroz blanco/
integral 331 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 (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

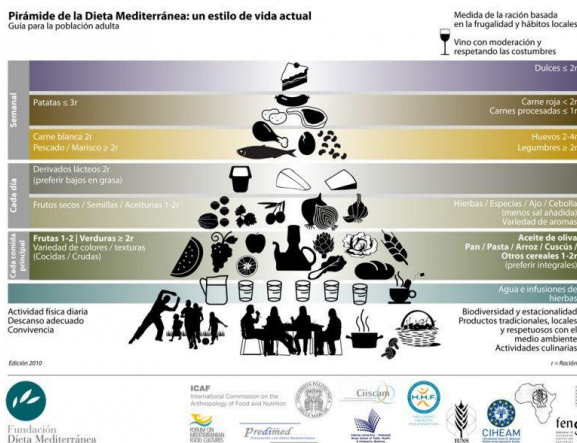
Ingesta de energía diaria recomendada y proporción de energía que debe contener la comida del mediodía en los diferentes tramos de edad escolar (Food and Nutrition Board. Institute of Medicine of the National Academies, 2005).

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 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

