



Menú de Noviembre 2019 PRE-NURSERY

Semana del 4 al 8

Kcal/100 gr

Kcal/100 gr

LUNES	Puré de verduras con ternera	81	Macarrones a la boloñesa	379
MARTES	Puré de zanahorias con pescado	81	Pescado a la plancha con papas cocidas	200
MIÉRCOLES	Puré de lentejas con jamón	120	Tortilla francesa con arroz y tiritas de lomo	302
JUEVES	Puré de berros con pescado	83	Pescado empanado con papas	342
VIERNES	Puré de espinacas con pollo	81	Pollo agridulce con arroz	252

Semana del 11 al 15

LUNES	Puré de calabaza con pescado	81	Pescado a la plancha con pasta	315
MARTES	Puré de calabacín con pollo	81	Pollo empanado con arroz	426
MIÉRCOLES	Puré de verduras con judías y jamón	120	Tortilla de papas con jamón	158
JUEVES	Puré de zanahorias con ternera	81	Paella de carne	165
VIERNES	Puré de puerros con pescado	81	Pescado a la portuguesa con papas cocidas	200

Semana del 18 al 22

LUNES	Puré de berros con ternera	81	Estofado de ternera con arroz	322
MARTES	Puré de calabaza con pescado	81	Croquetas de pescado con cous-cous	447
MIÉRCOLES	Puré de verduras con jamón	81	Arroz, salchichas y tortilla francesa	302
JUEVES	Puré de zanahoria con pescado	81	Pescado rebozado con papas y mojo	391
VIERNES	Puré de coliflor con pollo	81	Ropa vieja de pollo	187

Semana del 25 al 29

LUNES	Puré de verduras con pollo	81	Taquitos de pollo con papas cocidas	342
MARTES	Puré de calabaza con pescado	81	Macarrones con atún	250
MIÉRCOLES	Puré de acelgas con garbanzos y jamón	120	Tortilla de papas con jamón	158
JUEVES	Puré de calabacín con pescado	81	Pescado en adobo con arroz	335
VIERNES	Puré de berros con ternera	83	Lasaña de ternera	379

Ensalada mixta a diario.

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

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 Noviembre 2019 NURSERY –YEAR 1

Semana del 4 al 8

Kcal/100 gr

Kcal/100 gr

LUNES	Puré de verduras	81	Macarrones a la boloñesa	379
MARTES	Puré de zanahorias	81	Calamares con papas cocidas	200
MIÉRCOLES	Puré de lentejas	120	Arroz , tiritas de lomo y huevos	302
JUEVES	Sopa de pollo	75	Pescado empanado con papas	342
VIERNES	Puré de espinacas	81	Pollo en adobo con arroz	335

Semana del 11 al 15

LUNES	Sopa de pescado	70	Varitas de merluza con pasta	315
MARTES	Puré de calabacín	81	Jamoncitos de pollo al horno con arroz	288
MIÉRCOLES	Puré de verduras con judías	120	Tortilla de papas con jamón	158
JUEVES	Puré de zanahorias	81	Paella de carne	165
VIERNES	Puré de puerros	81	Pescado a la portuguesa con papas cocidas	200

Semana del 18 al 22

LUNES	Sopa de ternera	83	Estofado de ternera con arroz	322
MARTES	Puré de calabaza	81	Croquetas de pescado con cous-cous	447
MIÉRCOLES	Puré de verduras	81	Arroz, salchichas y huevo	302
JUEVES	Puré de zanahorias	81	Pescado rebozado con papas y mojo	391
VIERNES	Puré de espinacas	81	Ropa vieja de pollo	187

Semana del 25 al 29

LUNES	Puré de verduras	81	Taquitos de pollo con papas cocidas	342
MARTES	Puré de calabaza	81	Macarrones con atún	250
MIÉRCOLES	Puré de acelgas con garbanzos	120	Tortilla de papas con jamón	158
JUEVES	Puré de calabacín	81	Pescado en adobo con arroz	335
VIERNES	Sopa de pollo	75	Lasaña de ternera	379

Ensalada mixta a diario.

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

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

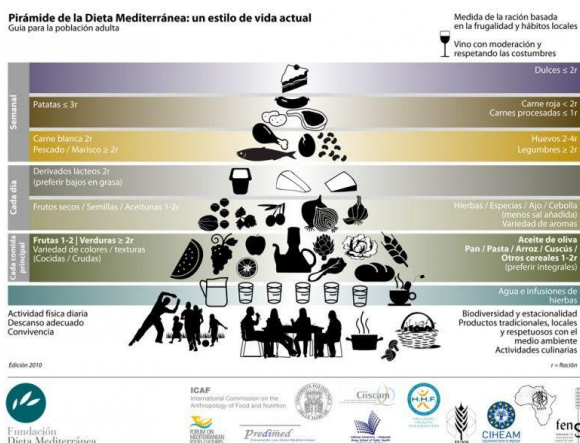
Ingesta de energía diaria recomendada y proporción de energía que debe contener la comida del mediodía en los diferentes tramos de edad escolar (Food and Nutrition Board. Institute of Medicine of the National Academies, 2005).

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