




































































MENÚS ESCUELAS MUNICIPALES

ENERO 2026 GRUPO 1 (0-1 años)- SIN HUEVO

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DES AY				DÍA 1	DÍA 2
COMIDA				Feliz Año Nuevo 	Leche, y cereales  Crema de calabacín con carne de cerdo Patata al vapor Fruta 
MER END					Frutas con queso fresco 
	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	DÍA 9
DES AY					
COMIDA	Felices Reyes 		Leche, y cereales  Puré de verdura y pollo Patatas asadas Fruta 	Leche, y cereales  Puré de alubias blancas con verduras y arroz Champiñones picaditos Fruta 	Leche, y cereales  Puré de verdura con pescado Arroz blanco Queso fresco 
ME RIE			Batido de leche con plátano y cacao 	Macedonia de fruta 	Fruta y yogur 
	DÍA 12	DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15	DÍA 16
DES AYU	Leche, y cereales 	Leche, y cereales 	Leche, y cereales 	Leche, y cereales 	Leche, y cereales 
COMIDA	Puré de brócoli con lomo de cerdo Tomate picadito Fruta	Puré de verdura con alubias rojas y arroz Tomate picadito  Yogur	Crema de calabaza con merluza Patata al vapor  Fruta	Puré de verduras con salmón Macarrones cociditos  Fruta 	Puré de verduras con lentejas Arroz blanco Fruta
ME RIE	Yogur con fruta 	Batido de leche con plátano y cacao 	Palitos de zanahoria cocida con humus 	Macedonia de fruta 	Yogur con fruta 
	DÍA 19	DÍA 20	DÍA 21	DÍA 22	DÍA 23
DES AYU	Leche, y cereales 	Leche, y cereales 	Leche, y cereales 	Leche, y cereales 	Leche, y cereales 
COMIDA	Puré de verduras con gambas y macarrones Bastoncitos de zanahoria cocida  Fruta 	Puré de verdura con merluza Champiñones picaditos  Fruta	Puré de verdura con alubias blancas y pavo Bastoncitos de calabaza Fruta	Crema de calabacín con pescado Tomate picadito  Fruta 	Puré de alubias verdes con pollo Patata al vapor Fruta
ME RIE	Plátano con queso fresco 	Macedonia de frutas 	Macedonia de frutas 	Papilla de frutas 	Macedonia de frutas 
	DÍA 26	DÍA 27	DÍA 28	DÍA 29	DÍA 30
DES AYU	Leche, y cereales 	Leche, y cereales 	Leche, y cereales 	Leche, y cereales 	Leche, y cereales 
COMIDA	Crema de calabaza y manzana con pollo Patatas asadas Fruta	Puré de garbanzos con verdura y bacalao Tomate picadito  Fruta 	Puré de verduras con pescado Champiñones picaditos  Yogur 	Puré de coliflor con carne Patata al vapor Fruta	Puré de lentejas con verduras y arroz Queso fresco con fruta  Fruta 

MER IEN	Plátano con queso fresco 🍌🧀			Fruta y leche 🍌🥛			Fruta y yogur 🍌🥛			Papilla de frutas 🍌🥛			Batido de leche con plátano y cacao 🍌🥛🍫		
	Soja	Altramuces	Apio	Sulfitos	Gluten	Lactosa	Moluscos	Crustáceos	Pescado	Sésamo	Mostaza	Huevo	F. secos	Cacahuete	
															

Los menús han sido realizados por la nutricionista Andrea Izquierdo (nº Col CyL0033), con el objetivo de dar la mejor alimentación a los pequeños durante el horario escolar, así como contribuir a una educación nutricional solida continuando la labor de la escuela de educar, y ayudando a que los niños prueben alimentos variados, en distintas preparaciones y texturas, favoreciendo así la mejor salud presente y futura, así como un buen comportamiento alimentario hasta su vida adulta.

Los menús cumplen la siguientes características:

- Todos los menús están calibrados según el esquema del plato de Harvard, cumpliendo de esta manera los criterios de alimentación saludable para el colectivo. Se ofrece a las familias una propuesta de complementa nutricionalmente a la perfección lo ofrecido en la escuela, por lo que para lograr un patrón completo para la alimentación de los pequeños, basta con seguir una cena similar.
- Elaborados sin sal
- Uso de lácteos siempre enteros y naturales
- Procutos de temporada (principalmente frutas, verduras y pescados), para garantizar su mejor aporte nutricional, y hacerlo más sostenible y variado, resaltando la importancia para los niños de consumir en cada temporada los alimentos propios de la misma
- Algunas sugerencias para las comidas en casa son:



- Incluir siempre una porción de verdura en cada comida, bien una ración de verduras como tal, o bien como parte de platos (revuelta con huevo, o acompañando pescados, mariscos...)
- Procurar que sea igual que la cena de los padres, además de ayudar a mejorar la calidad de la dieta en casa, ayudará a una mejor integración de los alimentos para los niños
- Agua siempre como bebida de elección