

MENÚ ESCUELAS MUNICIPALES DE BURGOS

MENÚ AGOSTO 2025 GRUPO 1- SIN PESCADO (S.P)

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO					DÍA 1 Leche con cereales
COMIDA					Puré de menestra con huevo Patata al vapor Fruta
MER					Triturado de fruta
	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8
DESAYUNO	Leche con cereales 	Leche con cereales 	Leche con cereales 	Leche con cereales 	Leche con cereales
COMIDA	Puré de verdura con pavo Patata al vapor Fruta 	Puré de coliflor y patata con ternera Tomate picadito Fruta 	Puré de pisto con pollo Bastones de calabacín Fruta 	Puré de judías verdes con patata, zanahoria y carne Tomate picado Fruta 	Puré de verduras con arroz Garbanzos chafaditos Fruta
MER	Fruta y yogur 	Fruta con yogur 	Macedonia de frutas 	Batido de leche con plátano y cacao 	Cuajada y fruta
	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15
DESAYUNO	Leche con cereales 	Leche con cereales 	Leche con cereales 	Leche con cereales 	FESTIVO NACIONAL
COMIDA	Puré de verduras con pollo Guarnición de arroz Fruta 	Crema de calabacín con lomo Champiñones rehogados Fruta 	Puré de verdura con lentejas y arroz Bastones de calabacín Yogur 	Puré de verdura con alubia blanca Patata al vapor Fruta 	
MER	Macedonia de frutas con yogur 	Batido de leche con plátano y cacao 	Triturado de fruta 	Fruta y yogur 	
	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20	DÍA 21	DÍA 22
DESAYUNO	Leche con cereales 	Leche con cereales 	Leche con cereales 	Leche con cereales 	Leche con cereales
COMIDA	Crema de calabacín con pollo Tomate picadito Fruta 	Puré de verduras con alubias rojas Guarnición de quinoa Kiwi 	Puré de verdura con mejillones y patata Queso fresco con fruta 	Puré de brócoli con pavo Bastones de calabacín Fruta 	Puré de verdura con huevo Macarrones cociditos Fruta
MER	Humus con palitos y fruta 	Triturado de fruta 	Batido de plátano con leche y cacao 	Macedonia de fruta 	Compota de manzana y queso fresco
	DÍA 25	DÍA 26	DÍA 27	DÍA 28	DÍA 29
DESAYUNO	Leche con cereales 	Leche con cereales 	Leche con cereales 	Leche con cereales 	Leche con cereales
COMIDA	Crema de zanahoria con pollo Tomate picadito Fruta 	Puré de verduras con lentejas y arroz Champiñones rehogados 	Menestra de verduras con huevo Patata al vapor Fruta 	Puré de alubias rojas con arroz Tomate picadito 	Crema de champiñones con garbanzos Guarnición de arroz

		Fruta		Queso fresco con fruta	Fruta
MEIENDA	Yogur y fruta	Batido de plátano con leche y cacao	Compota de manzana y queso fresco	Triturado de frutas	Leche y fruta

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 sólida continuando la labor de la escuela de educar, 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

*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 recomienda para complementar los menús en casa, seguir usando el mismo modelo, incluso corregir pequeñas desviaciones que pueden aparecer en las comidas fruto de la naturaleza del plato diseñado, para dar con el ajuste diario perfecto



Las sugerencias para la cena han sido diseñadas siguiendo este modelo, y además estas recomendaciones:

- Incluir siempre una porción de verdura en esta comida, puede ser una ración de verduras o como tal (crema o una guarnición), o bien como parte de platos (revuelta con huevo, o acompañando pescados, mariscos...)
- Procurar que sea igual que la cena de los padres, adoptar todos en casa un patrón de cena saludable no es adecuado que ellos vean platos diferentes en sus cuidadores
- Para elaborar la cena, basta con seguir el esquema del plato saludable y completarlo con alimentos saludables, observando cómo ha quedado el esquema correspondiente en el menú del comedor, por si hubiera que hacer algún ajuste con más o menos cantidad de un tipo de alimento.
- Agua siempre como bebida de elección