MENÚS ESCUELAS MUNICIPALES- JUNIO 2023

GRUPO 1: 1-2 AÑOS (SIN HUEVO)

						DÍA 1		DÍA 2	
DESAYUNO						Leche con cereales		Leche con cereales	
						<u></u>		<u></u>	
						Puré de verdura con pavo		Puré de verduras con te	rnera
COMIDA						Arroz blanco		Patata cocida	
						Fruta		Fruta	
MERIENDA						Papilla de frutas		Fruta y vaso de leche	
								<u> </u>	
VEGETALES							45%		39%
PROTEÍNA							33%		21%
CEREALES							22%		40%
	DÍA 5		DÍA 6		DÍA 7	DÍA 8		DÍA 9	
DESAYUNO	Leche con cereales		Leche con cereales		Leche con cereales	Leche con cereales		Leche con cereales	
	*					<u></u>		*	
	Crema de zanahoria con ternera		Puré de verduras con arro)Z	Crema de coliflor y salmón	Puré de verduras con pollo		Puré de verdura con merluza	
COMIDA	Tomatito en dados		Alubias rojas chafadas		Pan	Macarrones cocidos		Patata cocida	
	Fruta		Fruta		Fruta	Fruta		Fruta	
					ÿ ••	\$	•		
MERIENDA	Fruta y vaso de leche		Palitos de zanahoria cocid plátano chafado	la y	Batido de leche con plátano y cacao	Papilla de fruta		Yogur con fruta	
VEGETALES		53%		51%	52%		42%		51%
PROTEÍNA		26%		29%	25%		24%		29%
CEREALES		21%		20%	23%		34%		20%
	DÍA 12		DÍA 13		DÍA 14	DÍA 15		DÍA 16 ¡Feliz día del Curpillos!	
DESAYUNO	Leche con cereales Crema de calabacín con pollo		Leche con cereales		Leche con cereales	Leche con cereales			
					<u></u>				
COMIDA			Puré de alubias y verdura		Puré de verdura con pescado	Puré de verdura con terner	а		
	Patata asada	Arroz blanco			Patata cocida				

	Fruta		Fruta con queso fresco		Fruta y pan		Fruta			
			<u></u>		å					
MERIENDA	Fruta y leche		Papilla de fruta		Queso fresco con fruta		Plátano con queso fresco			
	<u>.</u>									
VEGETALES		51%		34%		49%		51%		
PROTEÍNA		26%		29%		31%		26%		
CEREALES		23%		27%		20%		23%		
	DÍA 19		DÍA 20		DÍA 21		DÍA 22		DÍA 23	
DESAYUNO	Leche con cereales		Leche con cereales		Leche con cereales		Leche con cereales		Leche con cereales	
DESATORO	DESATONO		<u></u>		4 3		<u></u>		<u></u>	
	Puré de verdura y pollo		Puré de verduras con ar	roz	Vichissoise de puerro con pescado		Puré de verdura con pescado		Puré de verduras con lentejas	
COMIDA			Alubias rojas chafadas		Patata al horno		Macarrones cocidos		Patata al vapor	
	Yogur		Fruta		Fruta		Fruta		Fruta	
					ॐ		*			
MERIENDA	Papilla de frutas		Yogur y fruta		Batido de leche con plátano y cacao		Papilla de fruta		Yogur y fruta	
			<u></u>		<u></u>		_			
VEGETALES		43%		42%		52%		46%		51%
PROTEÍNA		37%		32%		26%		29%		24%
CEREALES		20%	_	26%		22%		25%		25%
	DÍA 26		DÍA 27		DÍA 28 MENÚ FESTIVO		DÍA 29		DÍA 30	
DESAYUNO	Leche con cereales		Leche con cereales		Leche con cereales				Leche con cereales	
	***		<u></u>		***				<u></u>	
COMIDA	Puré de verdura con pavo		Puré de alubias verdes con merluza		Puré de verdura con ternera				Puré de verduras con salmón	
	Garbanzos chafados		Pan				¡Feliz día de San Pedro Y San		Arroz blanco cocido	
	Fruta		Fruta		Fruta y pan				Fruta	
	₿ 💸		3		Pablo!		⊕ (
MERIENDA	Papilla de frutas		Papilla de frutas		Leche y fruta				Yogur y fruta	
					•					
VEGETALES		50%		41%		40%				51%
PROTEÍNA		28%	33%		26%				26%	
CEREALES	22%		26%		34%				23%	

	Soja	Altramuces	Apio	Sulfitos	Gluten	Lactosa	Moluscos	Crustáceos	Pescado	Sésamo	Mostaza	Huevo	F. secos	Cacahuete
4		•	*	Ā	(#E-			*	*		8		^	

*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 de este modelo.

Sugerencias para la cena:

- Incluir siempre una porción de verdura en esta comida, puede ser una ración de verduras o como tal (crema o sopa de verduras o una guarnición), o bien como parte de platos (revuelta con huevo, en ensaladas sencillas con fruta y otros ingredientes...)
- 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

