

Menú Enero 2025 Basal (Infantil)

			,	
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
30	31	1	2	3
6 - Arroz salteado con zanahoria, maíz, dados de calabacín y aceitunas v1 € ⊕ - Rosada al horno con cebolla y tomillo v2 ⊕ ⊕ ⊕ - Ensalada de lechuga, pepino y queso fresco ⊕ - Fruta:mandarina - Pan blanco ecológic ⊕	7 - Crema de calabacín y puerros v1 - Salmón al limón al hon - Patatas panaderas con pimientos al horno v.1 - Fruta: plátano - Pan blanco ecológic	8 - Ensalada de lechuga, tomate, aceitunas y zanahoria - Espirales con salsa de tomate v.1 - Huevo duro v1 - Fruta:pera - Pan blanco ecológic	9 - Lentejas guisadas con patata, berenjena y calabacín v.1 - Tortilla de patata con cebolla ta v1 - Tomate y pepino aliñado v1 - Fruta:naranja - Pan ecológico integral 100%	10 - Crema de verduras con patata, coliflor, puerro y calabacín - Cinta de lomo de cerdo al horno en salsa - Cus cus hervido - Fruta:pera - Pan blanco ecológic
P: 17,96%, G: 26,16%, HC: 55,86%, Az: 12,14gr Sal: 1,23gr, AGS: 2,72gr, 480,40 Kcal	P: 19.29%, G: 34.44%, HC: 46.27%, Az: 26.47gr Sal: 3.99gr, AGS: 2.81gr, 482,30 Kcal	P: 11.47%, G: 35.23%, HC: 53.30%, Az: 19.86gr Sat 1.00gr, AGS: 3.07gr, 469.96 Kcal	P: 15,62%, G: 31,59%, HC: 52,79%, Az: 18,42gr Sal: 2,32gr, AGS: 2,83gr, 487,89 Kcal	P: 16,65%, G: 27,96%, HC: 55,39%, Az: 21,01gr Sal: 1,19gr, AGS: 2,28gr, 510,09 Kcal
- Judías blancas guisadas con patata, tomate y zanahoria v.1 - Merluza al horno con aceite de oliva y perejil v.2 0000 - Salteado de calabacín y champiñones 00000 - Fruta: plátano - Pan blanco ecológic 000000000000000000000000000000000000	14 - Ensalada de tomate, lechuga, huevo duro, aceltunas y maíz ⊕ ⊕ ○ - Macarrones con tomate, ternera y queso ⊕ ⊕ ○ ○ ○ ○ ○ - Fruta:manzana - Pan blanco ecológic ○ ○	15 - Crema de puerro, patata, calabacin y zanahoria v.1 - Bacalao frito v2	16 - Sopa de fideos, garbanzos, patata y zanahoria v2 - Tortilla de patata con calabacín ta v2 - Tomate aliñado - Fruta:mandarina - Pan ecológico integral 100%	17 - Arroz hervido con tomate - Hamburguesa de ternera 100% al horno C - Ensalada de lechuga, pepino y queso fresco Fruta:manzana - Pan blanco ecológic
P: 18.22%, G: 27.41%, HC: 54.37%, Az: 26.85gr Sal: 1.39gr, AGS: 2.25gr, 502.29 Kcal	P: 13.50%, G: 32.69%, HC: 53.81%, Az: 19.05g/ Sat: 1.42gr, AGS: 4.32gr, 493.84 Kcal	P: 13.12%, G: 41.01%, HC: 45.87%, Az: 20.08gr Sat 1.97gr, AGS: 2.82gr, 483.11 Kcal	P: 14.26%, G: 32,12%, HC: 53,62%, Az: 15.20gr Sal: 0.72gr, AGS: 2.45gr, 468.91 Kcal	P: 18.43%, G: 28.33%, HC: 53.25%, Az: 15,98gr Sat 1.07gr, AGS: 5.08gr, 514.41 Kcal
20 - Crema de verduras con patata, coliflor, puerro y champiñones - Merluza guisada en salsa verde - Patatas gajo especiadas al homo v1 - Fruta: plátano - Pan blanco ecológice - Crema de verde - Pan blanco ecológice	21 - Ensalada de lechuga, maiz, tomate, zanahoria y queso fresco Espirales con tomate y atún v1 Fruta:manzana - Pan blanco ecológic	22 - Lentejas vegetales guisadas con patata, zanahoria y pimiento v1 - Tortilla de patata con cebolla ta v1 Menestra de zanahoria y brocoli hervida - Fruta:naranja - Pan blanco ecológic	23 - Crema de espinacas, calabacín y cebolla - Contramuslo de pollo al horno con salsa de tomate - Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria - Fruta: plátano - Pan ecológico integral 100*	24 - Arroz guisado con pollo v.1 - Omelet ○ ○ - Lechuga aliñada ⊕ - Fruta:mandarina - Pan blanco ecológic
P: 17.19%, G: 23.45%, HC: 59.36%, Az: 27.68gr Sal: 0.99gr, AGS: 1.91gr, 480.58 Kcal	P: 12.97%, G: 26.07%, HC: 60.95%, Az: 21.02gr Sal: 1.70gr, AGS: 2.10gr, 429.11 Kcal	P: 14.14%, G: 37.72%, HC: 48.14%, Az: 19.17gr Sait 2.33gr, AGS: 3.61gr, 554.30 Kcal	P: 15.67%, G: 40.60%, HC: 43.74%, Az: 29.07gr Sal: 1,19gr, AGS: 2,92gr, 442.82 Kcal	P: 14.19%, G: 38.42%, HC: 47.38%, Az: 10.81gr Sat 0.89gr, AGS: 3.59gr, 508.44 Kcal
27 - Crema de champiñones, calabacín y zanahoria v.1 - Bacalao al horno con ajitos v3 - Sacalao el horno con ajitos v3 - Patatas panaderas con pimientos al horno v.1 - Fruta: plátano - Pan blanco ecológic	28 - Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, maiz y huevo duro - Lacitos con tomate, berenjena y queso v.1 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ - Fruta:manzana - Pan blanco ecológic ○ ○	29 - Lentejas guisadas con patata, berenjena y calabacín v.1 - Omelet ○ ○ ○ - Calabacín al vapor con salsa de tomate y albahaca ○ ② - Fruta:naranja - Pan blanco ecológic ○ ○	30 - Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria, maíz y queso fresco (acceptable) - Albóndigas de pollo al horno con salsa de tomate (acceptable) - Arroz hervido v.1 - Fruta:manzana - Pan ecológico integral 100 (acceptable)	31 - Puchero de garbanzos con calabaza, patata, zanahoria y pollo vi
P: 13.94%, G: 35.16%, HC: 50.90%, Az: 26.41gr Sal: 2.04gr, AGS: 2.37gr, 429.42 Kcal	P. 12.88%, G. 32.25%, HC: 54.87%, Az: 16.65gr Salt 1.32gr, AGS: 3.60gr, 458.79 Kcal	P: 18.07%, G: 32.80%, HC: 49.13%, Az: 15.90gr Sat: 1.49gr, AGS: 2.61gr, 432.52 Kcal	P: 15.22%, G: 35.41%, HC: 49.37%, Az: 18.50gr Sal: 1.65gr, AGS: 4.81gr, 551.37 Kcal	P: 14.41%, G: 32.50%, HC: 53.09%, Az: 20.34gr Salt 0.99gr, AGS: 2.44gr, 482.48 Kcall
1 F. Cáscara / 1 Apio / 1 Mostaza / 1 Sésamo / 2 SO2 / 2 Moluscos / 3 Altramuces / 3 Gluten / 2 Crustáceos / 3 Huevos / 3 Pescados / 3 Cacahuetes / 3 Soja / 3 Lácteos				

* NOTA INFORMATIVA PARA PADRES Y MADRES

Elaborado por:



Menú Enero 2025 Basal (Infantil)

Lunes Martes		Miércoles	Jueves	Viernes	
30	31	1	2	3	
6 Recomendación merlenda: Fruta y bocadillo bajo en grasa.· Recomendación cena: Sopa de arroz con verduras y tortilla francesa. Fruta fresca.·	7 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales. Recomendación cena: Ensalada templada con brotes tiernos, calabaza asada, queso feta, nueces y vinagreta de miel y mostaza. Brochetas de pollo a la plancha. Fruta fresca.	8 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. Recomendación cena: Pavo relleno de espinacas y mozzarella. Fruta fresca.	9 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales. Recomendación cena: Lubina al horno con verduras y patatas asadas. Fruta fresca.	10 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa.· Recomendación cena: Huevos revueltos con verduras gratinadas. Fruta fresca.·	
H3 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa.· Recomendación cena: Solomillo de pavo con champiñones y puré de patatas. Fruta fresca.·	14 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales. Recomendación cena: Hamburguesa de salmón casera con e spinacas rehogadas. Fruta fresca.	15 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. Recomendación cena: Huevos revueltos con champiñones y j amón. Fruta fresca.	16 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales. Recomendación cena: Brócoli gratinado. Brochetas de atún y g	17 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa.· Recomendación cena: Fajita integral con aguacate, huevo o cocido rallado y atún. Fruta fresca.·	
20 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. Recomendación cena: Berenjena rellena de pollo, tomate y mozzarella fresca. Fruta fresca.	21 Recomendación merienda: Frula y vaso de leche o yogurt con cereales. · Recomendación cena: Dorada al horno con tomates cherry asados. Frula fresca. ·	22 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa.· Recomendación cena: Tortilla de espinacas con jamón cocido. I ruta fresca.·	23 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales. Recomendación cena: Merluza al horno con guisantes salteados con cebolla y zanahoria. Fruta fresca.	24 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa, · Recomendación cena: Crema de verduras con picatostes. Revuelto de judías verdes con t aquitos de jamón serrano. Fruta f resca.	
27 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa.· Recomendación cena: Tortilla rellena de canónigos, tomate e n rodajas y aguacate. Fruta fresca.·	28 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales.· Recomendación cena: Calabacín relleno de pollo, tomate y m ozzarella. Fruta fresca.·	29 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. Recomendación cena: Lenguado al horno con espárragos v erdes salteados. Fruta fresca.	Recomendación cena:	31 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa.· Recomendación cena: Pastel de berenjena con jamón cocido y queso. Fruta fresca.·	
El desavuno, la primera comida del día "Come sano y muévete"					

El desayuno, la primera comida del día

"Come sano y muévete"

Empezar el día con un buen desayuno es necesario para conseguir un óptimo rendimiento físico e intelectual. El organismo necesita energía y nutrientes para ponerse en marcha y así afrontar una nueva jornada. Por tanto, es la ocasión para incluir alimentos que tienen que estar presentes en la dieta diaria: leche o derivados lácteos, cereales (pan, galletas, cereales del desayuno...) y frutas.

La alimentación y los estilos de vida son clave en la salud, sigue nuestros c onsejos:

- Realiza ejercicio físico al menos durante 60 minutos diarios.
- Come de todo, limitando las grasas, azúcares y sal.
- Lávate las manos antes de sentarse a la mesa.



Menú Enero 2025 Basal (Primaria)

Lunes	Lunes Martes		Jueves	Viernes
30	31	1	2	3
6 - Arroz salteado con zanahoria, maíz, dados de calabacín y aceitunas v1 ⊕ ⊕ - Rosada al horno con cebolla y tomillo v2 ⊕ - Ensalada de lechuga, pepino y queso fresco - Fruta:mandarina - Pan blanco ecológic □ □	7 - Crema de calabacín y puerros v1 - Salmón al limón al hon \(\text{\tin\text{\texi\text{\text{\text{\text{\text{\texi\texi{\text{\texi}\text{\texitilex{\text{\texi\texi{\t	8 - Ensalada de lechuga, tomate, aceitunas y zanahoria 💮 - Espirales con salsa de tomate v.1 💮 - Huevo duro v1 - Fruta:pera - Pan blanco ecológic	9 - Lentejas guisadas con patata, berenjena y calabacín v.1 - Tortilla de patata con cebolla ta v1 - Tomate y pepino aliñado v1 - Fruta:naranja - Pan ecológico integral 100%	10 - Crema de verduras con patata, coliflor, puerro y calabacín - Cinta de lomo de cerdo al horno en salsa - Cus cus hervido 👉 🕜 🖎 - Fruta:pera - Pan blanco ecológic
P: 17,96%, G: 26.18%, HC: 55.86%, Az: 20.87gr Sal: 1.84gr, AGS: 4.09gr, 732,14 Kcal	P. 19.29%, G: 34.44%, HC: 46.27%, Az: 39,70gr Sal: 5.99gr, AGS: 4.21gr, 723.45 Kcal	P: 11,47%, G: 35,23%, HC: 53,30%, Az: 29,79gr Sal: 1,50gr, AGS: 4,60gr, 704,94 Kcal	P. 15,62%, G: 31,59%, HC: 52,79%, Az: 26,74gr Sal: 3,34gr, AGS: 3,74gr, 704,98 Kcal	P: 16,65%, G: 27,96%, HC: 55,39%, Az: 29,19gr Sat: 1,67gr, AGS: 3,09gr, 686,77 Kcal
13 - Judías blancas guisadas con patata, tomate y zanahoria v.1 - Merfuza al horno con aceite de oliva y perejil v.2 ○ ○ ○ ○ ○ - Salteado de calabacín y champiñones ② - Fruta: plátano - Pan blanco ecológic ○	14 - Ensalada de tomate, lechuga, huevo duro, aceitunas y maiz - Macarrones con tomate, ternera y queso 6000000000000000000000000000000000000	- Crema de puerro, patata, calabacin y zanahoria v.1 - Bacalao frito v2	16 - Sopa de fideos, garbanzos, patata y zanahoria v2	17 - Arroz hervido con tomate - Hamburguesa de temera 100% al homo - Ensalada de lechuga, pepino y queso fresco - Fruta:manzana - Pan blanco ecológic • Arroz hervido con tomate
P. 18.22%, G: 27.41%, HC: 54.37%, Az: 39.87gr Sal: 1.99gr, AGS: 3.03gr, 726.61 Kcal	P. 13.50%, G: 32.69%, HC: 53.81%, Az: 26.58gr Sal: 2.13gr, AGS: 6.48gr, 740.76 Kcall	P: 13.12%, G: 41.01%, HC: 45.87%, Az: 28.43gr Sat 2.75gr, AGS: 3.70gr, 653.76 Kcal	P: 14.26%, G: 32,12%, HC: 53.62%, Az: 25.00gr Sal: 1.10gr, AGS: 3.36gr, 708.38 Kcal	P: 18,43%, G: 28,33%, HC: 53,25%, Az: 23,85gr Sal: 1,56gr, AGS: 6,03gr, 706,82 Kcal
20 - Crema de verduras con patata, coliflor, puerro y champiñones - Merluza guisada en salsa verde - Patatas gajo especiadas al homo v1 - Fruta: plátano - Pan blanco ecológico	21 - Ensalada de lechuga, maiz, tomate, zanahoria y queso fresco Espirales con tomate y atún v1 Fruta:manzana Pan blanco ecológic.	22 - Lentejas vegetales guisadas con patata, zanahoria y pimiento v1 - Tortilla de patata con cebolla ta v1	23 - Crema de espinacas, calabacín y cebolla - Contramuslo de pollo al horno con salsa de tomate - Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria - Fruta: plátano - Pan ecológico integral 100%	24 - Arroz guisado con pollo v.1 - Omelet - Omelet - Lechuga aliñada - Frula:mandarina - Pan blanco ecológic - Pan blanco
P: 17.19%, G: 23.45%, HC: 59.36%, Az: 39.15gr Sal: 1.30gr, AGS: 2.45gr, 628.28 Kcal	P. 12.97%, G: 26.07%, HC: 60.95%, Az: 29.33gr Sal: 2.26gr, AGS: 2.48gr, 577.27 Kcal	P: 14.14%, G: 37.72%, HC: 48.14%, Az: 28.60gr Sal: 3.12gr, AGS: 4.54gr, 753.42 Kcal	P: 15.67%, G: 40.60%, HC: 43.74%, Az: 42.67gr Sal: 1.73gr, AGS: 3.89gr, 642.67 Kcal	P. 14.19%, G: 38.42%, HC: 47.38%, Az: 18.03gr Sal: 1.20gr, AGS: 4.07gr, 631.83 Kcal
27 - Crema de champiñones, calabacín y zanahoria v.1 - Bacalao al horno con ajitos v3 - Patatas panaderas con pimientos al horno v.1 - Fruta: plátano - Pan blanco ecológic	28 - Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, maiz y huevo duro - Lacitos con tomate, berenjena y queso v.1 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ - Fruta:manzana	29 - Lentejas guisadas con patata, berenjena y calabacín v.1 - Omelet - Calabacin al vapor con salsa de tomate y albahaca - Fruta:naranja - Pan blanco ecológic 29 - Calabacin al vapor con salsa de tomate y albahaca - Fruta:naranja - Pan blanco ecológic 29 - Fruta:naranja	30 - Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria, maiz y queso fresco - Albóndigas de pollo al horno con salsa de tomate - Arroz hervido v.1 - Fruta:manzana - Pan ecológico integral 100%	31 - Puchero de garbanzos con calabaza, patata, zanahoria y pollo vi - Tortilla de patata con calabacín ta v2 - Salteado de calabacín y champiñones - Fruta: pera
P: 13.94%, G: 35.16%, HC: 50.90%, Az: 39.61gr Sal: 2.92gr, AGS: 3.47gr, 635.38 Kcal F. Cáscara / Apio / Mostaza	P: 12.88%, G: 32.25%, HC: 54.87%, Az: 26.60gr Salt 1.71gr, AGS: 4.65gr, 637.22 Kcal	P: 18.07%, G: 32.80%, HC: 49.13%, Az: 22.86g/ Sat 2.08gr, AGS: 2.85gr, 576.50 Kcal	P: 15.22½, G: 35.41½, HC: 49.37½, Az: 26.35gr Sal: 2.35gr, AGS: 5.95gr, 749.37 Kcal áceos /	P. 14.41%, G: 32.50%, HC: \$3.09%, Az: 30.669r Sat 1.49gr, AGS: 3.35gr, 729.55 Kcal Cacahuetes / 🙆 Soja / 🕥 Lácteos

* NOTA INFORMATIVA PARA PADRES Y MADRES

Elaborado por:



Menú Enero 2025 Basal (Primaria)

Lunes	Lunes Martes		Miércoles	Jueves	Viernes
30		31	1	2	3
6 Recomendación merienda Fruta y bocadillo bajo en gra Recomendación cena: Sopa de arroz con verduras francesa. Fruta fresca.	Fruta y vaso d cereales.· y tortilla Recomendac Ensalada tem calabaza asad vinagreta de n	plada con brotes tiernos, la, queso feta, nueces y	8 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa.· Recomendación cena: Pavo relleno de espinacas y mozzarella. Fruta fresca.·	9 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales.* Recomendación cena: Lubina al horno con verduras y patatas asadas. Fruta fresca.*	10 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. Recomendación cena: Huevos revueltos con verduras gratinadas. Fruta fresca.
13 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en gras Recomendación cena: Solomillo de pavo con champ puré de patatas. Fruta fresca.	Fruta y vaso de cereales. iñones y Recomendaci Hamburguesa	e leche o yogurt con	15 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa.· Recomendación cena: Huevos revueltos con champiñones y j amón. Fruta fresca.·	16 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales. Recomendación cena: Brócoli gratinado, Brochetas de atún y g	17 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa.· Recomendación cena: Fajita integral con aguacate, huevo cocido rallado y atún. Fruta fresca.·
20 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en gras Recomendación cena: Berenjena rellena de pollo, tor mozzarella fresca. Fruta fresc	cereales. · mate y Recomendació	leche o yogurt con in cena: o con tomates cherry	22 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa.· Recomendación cena: Tortilla de espinacas con jamón cocido. ruta fresca.·	23 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales. Recomendación cena: Merluza al horno con guisantes salteados con cebolla y zanahoria. Fruta fresca.	24 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. Recomendación cena: Crema de verduras con picatostes. Revuelto de judías verdes con t aquitos de jamón serrano. Fruta f resca.
27 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa Recomendación cena: Tortilla rellena de canónigos, to n rodajas y aguacate. Fruta fre	cereales.· omate e Recomendació	leche o yogurt con n cena: o de pollo, tomate y m	29 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa.· Recomendación cena: Lenguado al homo con espárragos v erdes salteados. Fruta fresca.·	30 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales.· Recomendación cena: Guisantes salteados con zanahoria, cebolla y taquitos de jamón. Fruta f resca.·	31 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa.· Recomendación cena: Pastel de berenjena con jamón cocido y queso. Fruta fresca.·

El desayuno, la primera comida del día

"Come sano y muévete"

Empezar el día con un buen desayuno es necesario para conseguir un óptimo rendimiento físico e intelectual. El organismo necesita energía y nutrientes para ponerse en marcha y así afrontar una nueva jornada. Por tanto, es la ocasión para incluir alimentos que tienen que estar presentes en la dieta diaria: leche o derivados lácteos, cereales (pan, galletas, cereales del desayuno...) y frutas.

La alimentación y los estilos de vida son clave en la salud, sigue nuestros c onsejos:

- Realiza ejercicio físico al menos durante 60 minutos diarios.
- Come de todo, limitando las grasas, azúcares y sal.
- Lávate las manos antes de sentarse a la mesa.