

COMEDOR Saludable



GAZTELUETA

LUNES	MARTES	1 MIÉRCOLES	2 JUEVES	3 VIERNES
6 LUNES	7 MARTES	8 MIÉRCOLES	9 JUEVES	10 VIERNES
13 LUNES	14 MARTES	15 MIÉRCOLES	16 JUEVES	17 VIERNES
20 LUNES	21 MARTES	22 MIÉRCOLES	23 JUEVES	24 VIERNES
27 LUNES	28 MARTES	29 MIÉRCOLES	30 JUEVES	31 VIERNES

Enero
INFANTIL
1er CICLO PRIMARIA
No huevo

* Alimento apto para celíacos

COMEDOR Saludable

Estos menús pueden contener alérgenos.
 Para más información:
departamentonutricion@comedorsaludable.com
 RD126/2015

2025

www.comedorsaludable.com
www.facebook.com/comedorsaludable

... y la trasera de esta hoja es muy jugosa ...

Salvo mercado y/o grado de aceptación

Complementando el menú escolar de forma saludable

BASA TU ALIMENTACIÓN EN ALIMENTOS NATURALES, COMPLEMENTÁNDOLOS CON BUENOS PROCESADOS Y EVITANDO LOS ULTRAPROCESADOS

Podemos diferenciar los alimentos en tres categorías: alimentos naturales, buenos procesados y ultraprocesados. **Los buenos procesados** se pueden incluir con frecuencia en nuestra dieta y no están asociados a riesgos en la salud, ya que son materias primas naturales que han sufrido modificaciones pero a las que no se han añadido ingredientes perjudiciales para la salud. Cada vez son más los estudios que señalan a los ultraprocesados como principales culpables del sobrepeso y gran parte de las enfermedades a corto o largo plazo. Es por esto que debemos evitar estos alimentos en nuestra dieta. Los alimentos **ultraprocesados** se caracterizan por contener en su composición altas cantidades de harinas refinadas, azúcar (puede aparecer también como glucosa, fructosa, sacarosa o dextrosa), edulcorantes, sal y aceites refinados (aceite de girasol, aceite de palma, aceite de soja, aceite de maíz...). Los diferentes medios de comunicación hacen que veamos los alimentos ultraprocesados como sanos o como alimentos que se deben consumir con frecuencia, pero nada más lejos de la realidad, ya que el 90% de nuestra alimentación debe basarse en alimentos naturales y buenos procesados, haciendo una buena elección de alimentos más allá de las calorías que contengan.

Ejemplos de ALIMENTOS NATURALES

- Verduras y hortalizas frescas
- Frutas frescas
- Frutos secos al natural sin sal y semillas
- Tubérculos y raíces
- Legumbres
- Pescados y mariscos
- Huevo
- Carne
- Aceites vírgenes
- Café, cacao puro e infusiones
- Hierbas y especias

Ejemplos de BUENOS PROCESADOS

- Conservas sin aditivos añadidos
- Verduras congeladas
- Yogur natural
- Queso
- Pan integral
- Fruta congelada o deshidratada
- Crema de frutos secos

Ejemplos de ULTRAPROCESADOS

- Refrescos
- Bebidas energéticas
- Zumos envasados
- Lácteos azucarados
- Bollería
- Embutidos
- Pizzas comerciales
- Galletas
- Cereales refinados y barritas
- Precocinados
- Patatas fritas
- Dulces y helados
- Productos dietéticos
- Salsas comerciales
- Chucherías
- Snacks



Enero y sus infinitos propósitos

En el mes de enero, es inevitable que aparezcan en nuestra mente un sinfín de buenos propósitos: este año voy a hacer que los niños coman mejor, vamos a hacer más deporte, voy a planificar menús saludables para toda la familia, ... Pero llega la rutina y estos propósitos se hacen bola y se quedan atascados en el mes de enero.

Este año, queremos ayudarnos a conseguir estos propósitos. Por eso, vamos a daros cada mes pequeños trucos para ir creando, poco a poco, hábitos más saludables.

Enero comenzamos por la base: **Los desayunos (1ª Parte)**

ROMPIENDO MITOS:

El desayuno no es la comida más importante del día y si un niño no desayuna no pasa nada. Es mucho mejor que un niño no desayune a que desayune un batido de chocolate con galletas. Si tu hijo se niega a desayunar, ponle una buena media mañana y solucionado.

Los zumos, no son un chute de vitaminas, son un chute de azúcar. Cuando hacemos un zumo, rompemos la matriz que protege el azúcar dentro de la fruta, esta se libera y se comporta como azúcar añadida. Además, pulverizamos la fibra de la fruta en partículas diminutas, esto provoca que ya no puedan cumplir con sus deberes de protección. Así que el cuerpo pone

en marcha los mecanismos para absorber todo el azúcar; hay un pico de insulina, y la insulina abre las puertas de las células para que entre el azúcar de golpe.

La leche de vaca, no es fundamental para los niños. Si a un niño no le gusta la leche, no pasa nada. Puede tomar muchos alimentos que aportan mucho calcio como pueden ser: yogures, quesos, leche de cabra, frutos secos, garbanzos, espinacas, brócoli, ...

Los yogures bebibles no favorecen a las defensas. Son productos compuestos con leches fermentadas y con una alta cantidad de azúcares libres, cuyo valor nutricional es cero. Darles estos yogures es prácticamente lo mismo que darles una cucharada de azúcar blanco.



GAZTELUETA

COMEDOR
Saludable