

COMEDOR Saludable



GAZTELUETA

3 LUNES

- ▶ Puré de calabaza, puerro y patata con ternera
- ▶ Fruta fresca

4 MARTES

- ▶ Puré de calabacín, patata y zanahoria con pavo
- ▶ Fruta fresca

5 MIÉRCOLES

- ▶ Puré de lentejas, patata y zanahoria con pollo
- ▶ Fruta fresca

6 JUEVES

- ▶ Puré de penca de acelga, puerro y zanahoria con pollo
- ▶ Yogur natural

7 VIERNES

- ▶ Puré de patata, puerro y calabaza con palometa
- ▶ Fruta fresca

10 LUNES

- ▶ Puré de puerro, patata y zanahoria con ternera
- ▶ Fruta fresca

11 MARTES

- ▶ Puré de pochas, patata y zanahoria con merluza
- ▶ Fruta fresca

12 MIÉRCOLES

- ▶ Puré de judías verdes y patata con lomo
- ▶ Fruta fresca

13 JUEVES

- ▶ Puré de calabaza, cebolla y patata con pollo
- ▶ Yogur natural

14 VIERNES

- ▶ Puré de lentejas, patata y zanahoria con bacalao
- ▶ Fruta fresca

17 LUNES

- ▶ Puré de penca de acelga y patata con pavo
- ▶ Fruta fresca

18 MARTES

- ▶ Puré de calabaza, cebolla y patata con bacalao
- ▶ Fruta fresca

19 MIÉRCOLES

- ▶ Puré de puerro, patata y zanahoria con pollo
- ▶ POSTRE ESPECIAL

20 JUEVES

- ▶ Puré de calabacín, puerro y patata con merluza
- ▶ Fruta fresca

21 VIERNES

- ▶ Puré de puerro, patata y zanahoria con lomo
- ▶ Yogur natural

24 LUNES

- ▶ Puré de lentejas, patata y cebolla con ternera
- ▶ Fruta fresca

25 MARTES

- ▶ Puré de penca de acelga y patata con pechuga de pollo
- ▶ Fruta fresca

26 MIÉRCOLES

- ▶ Puré de garbanzos y pimiento verde con merluza
- ▶ Fruta fresca

27 JUEVES

- ▶ Puré de puerro, patata y zanahoria con lomo
- ▶ Yogur natural

28 VIERNES

- ▶ Puré de judías verdes, zanahoria, patata y bacalao
- ▶ Fruta fresca

31 LUNES

- ▶ Puré de lentejas, patata y zanahoria con pollo
- ▶ Fruta fresca

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

.....
Marzo
 INFANTIL
 Triturado · 4

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

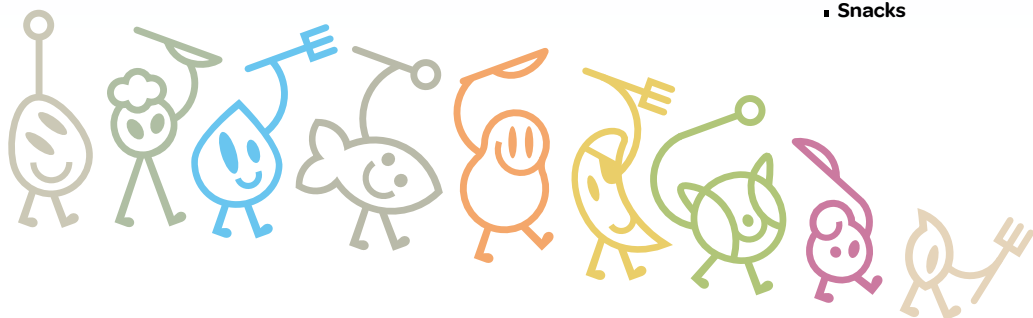
- Verduras y hortalizas frescas
- Frutas frescas
- Frutos secos al natural sin sal y semillas
- Tubérculos y raíces
- Legumbres
- Pescados y mariscos
- Huevo
- Carne
- Aceites vírgenes
- Café, cacao puro e infusiones
- Hierbas y especias

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



Marzo: LA MERIENDA (1ª Parte)

En la alimentación de nuestros hijos, la merienda es muchas veces la comida del día a la que le damos menos importancia y, sin embargo, es una comida igual de importante que el resto.

Es verdad que el momento merienda, siempre nos suele coger corriendo, acabamos de salir de trabajar, no llegamos a las extraescolares, tenemos todavía infinidad de cosas pendientes y un sinfín de etcéteras que nos hacen incurrir en algunos de estos errores:

1 - Improvisación

Normalmente, tenemos una planificación con los menús de toda la semana, pero no solemos incluir las meriendas y las dejamos más a la improvisación libre. Lo cual se convierte en un gran fallo porque en esa improvisación solemos recurrir a "ULTRAPROCESADOS" fáciles como son las galletas.

"No tengo nada de merendar, da igual, compro un paquete de galletas con un batido y listo, total después cenarán bien"

2 - Utilizar el dulce como premio

Los padres somos los primeros que tenemos que cambiar nuestra forma de ver la alimentación. Si queremos que nuestros hijos coman de una forma saludable, tenemos que concienciarnos que darles de merendar unas buenas fresas es un premio. Solemos caer en el error de pensar que como es viernes, se merecen merendar una palmera de chocolate. En el fondo les estamos dando un ultraprocesado cargado de azúcar que nos les aporta nada bueno y no les hace ningún bien.

Además, inconscientemente, estamos generando en nuestros hijos una asociación emocional con alimentos poco saludables totalmente errónea. Al darles una palmera de chocolate para celebrar que es viernes, les estamos diciendo que los buenos momentos están vinculados a alimentos insanos. Mientras que los alimentos saludables, quedan para los momentos más grises.

3 - Energía errónea

Cuando nuestros hijos llegan cansados del colegio y les toca entrenamiento de fútbol, muchas veces creemos que, con unas galletas cargadas de chocolate, les vamos a dar toda la energía que necesitan, pero eso es totalmente erróneo.

El azúcar es conocido por causar picos rápidos de energía seguidos de caídas bruscas. Cuando los niños consumen grandes cantidades de dulces, pueden experimentar un aumento repentino en sus niveles de energía, lo que a menudo resulta en hiperactividad. Sin embargo, esta energía es de corta duración y suele ir seguida de una caída en picado, lo que puede llevar a irritabilidad, cansancio y cambios de humor abruptos.

Si quieres que tu hijo cargue las pilas, es mucho mejor que le des un plátano con crema de cacahuete o un yogur con nueces.



GAZTELUETA

**COMEDOR
Saludable**