

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
2	TRITURADO DE VERDURAS*, PATATA Y HUEVO (1, 3) FRUTAS VARIADAS TRITURADAS	3	TRITURADO DE VERDURAS*, PATATA Y PESCADO BLANCO (4) FRUTAS VARIADAS TRITURADAS	4	TRITURADO DE VERDURAS*, PATATA Y TERNERA FRUTAS VARIADAS TRITURADAS	5		6	
9	TRITURADO DE VERDURAS* Y HUEVO (3) FRUTAS VARIADAS TRITURADAS	10	TRITURADO DE VERDURAS*, GARBANZOS Y PESCADO (4, 15) FRUTAS VARIADAS TRITURADAS	11	TRITURADO DE VERDURAS*, ARROZ Y POLLO FRUTAS VARIADAS TRITURADAS	12	TRITURADO DE VERDURAS*, PATATA Y CERDO FRUTAS VARIADAS TRITURADAS	13	TRITURADO DE VERDURAS*, PATATA, LENTEJAS Y PESCADO BLANCO (1, 4, 15) FRUTAS VARIADAS TRITURADAS
16	TRITURADO DE VERDURAS*, PATATA Y PESCADO BLANCO (4) FRUTAS VARIADAS TRITURADAS	17	TRITURADO DE VERDURAS*, ARROZ Y HUEVO (3) FRUTAS VARIADAS TRITURADAS	18	TRITURADO DE VERDURAS*, ALUBIA BLANCA Y PESCADO BLANCO (4, 15) FRUTAS VARIADAS TRITURADAS	19	TRITURADO DE VERDURAS* Y HUEVO (3) FRUTAS VARIADAS TRITURADAS	20	TRITURADO DE VERDURAS*, PATATA Y POLLO FRUTAS VARIADAS TRITURADAS
23	TRITURADO DE VERDURAS*, PATATA Y HUEVO (3) FRUTAS VARIADAS TRITURADAS	24	TRITURADO DE VERDURAS*, GARBANZOS Y POLLO (15) FRUTAS VARIADAS TRITURADAS	25	TRITURADO DE VERDURAS*, PATATA Y MAGRO FRUTAS VARIADAS TRITURADAS	26	TRITURADO DE VERDURAS*, ARROZ Y PESCADO BLANCO (4) FRUTAS VARIADAS TRITURADAS	27	TRITURADO DE VERDURAS*, ALUBIAS BLANCAS Y POLLO (15) FRUTAS VARIADAS TRITURADAS
30		31							

la ruta saludable

Nuestro viaje de aprendizaje diario hacia una vida más saludable, inclusiva y sostenible

01 Salud

¡Comer bien hoy, crecer fuerte mañana!
Aprendemos hábitos saludables para toda la vida.

03 Sostenibilidad

¡Nada se desperdicia! Aprendemos a reciclar y cuidar el planeta con cada bocado.

02 Convivencia

En la mesa, ¡somos un equipo! Aprendemos a convivir, respetar y celebrar la diversidad.

04 Juego

¡Aprender jugando es más divertido! El mediodía es nuestro momento para reír y descubrir juntos.

Los alérgenos han sido indicados antes de la compra de los ingredientes, pero podrían variar según cambios en proveedores, productos o disponibilidad. La información actualizada estará disponible cada día en el comedor.

(*) MENÚS INFANTILES adaptados a las últimas recomendaciones realizadas por la Asociación Española de Pediatría (AEP).

1 - Hasta los 12 meses, las frutas se servirán trituradas. A partir de esta edad, serviremos frutas de textura blanda, sin piel, sin pepitas ni piñones, cortadas a trocitos pequeños. Frutas de textura dura, como la manzana, no se servirán para evitar riesgos de atragantamiento.

2 - Los purés /Triturados (6 meses- 1 año) se elaborarán con las siguientes verduras: calabacín, calabaza, zanahoria, judía verd e, puerro, tomate y cebolla. Hasta los 12 meses, no se introducirán las espinacas ni las acelgas, por su contenido en nitratos. A partir del año, no se pondrá más de media ración a l día de estas verduras.

3 - Hasta los 12 meses, las legumbres se servirán trituradas. A partir de esta edad, se podrán servir enteras, pero siempre bien cocidas. Por su gran contenido en hidratos de carbono y proteínas pueden constituir un plato único acompañadas de una crema de verduras o ensalada.

4 - No se introducirán los pescados con alto contenido en mercurio como son el atún, emperador, pez espada, tintorera o cazón, hasta los 3 años de edad.

5 - La leche de vaca, los yogures naturales sin azúcar y el queso fresco, se empezarán a ofrecer en pequeñas cantidades a partir del año de edad.

Con independencia de estas recomendaciones oficiales, siempre se atenderán las necesidades propias de cada niño y las recomendaciones que el propio pediatra realice.

Recomendador de cenas

Primeros platos

Si en el cole el primer plato fue...



Verdura



Pasta/Arroz



Legumbres



.....



Para cenar puede ser...



Pasta/Arroz



Verdura



Verdura



Pasta/Arroz

Segundos platos

Si en el cole el segundo plato fue...



Huevo



Pescado



Legumbres



carne



Para cenar puede ser...



carne



Huevo



carne



Huevo



Pescado



Fruta



Lácteo