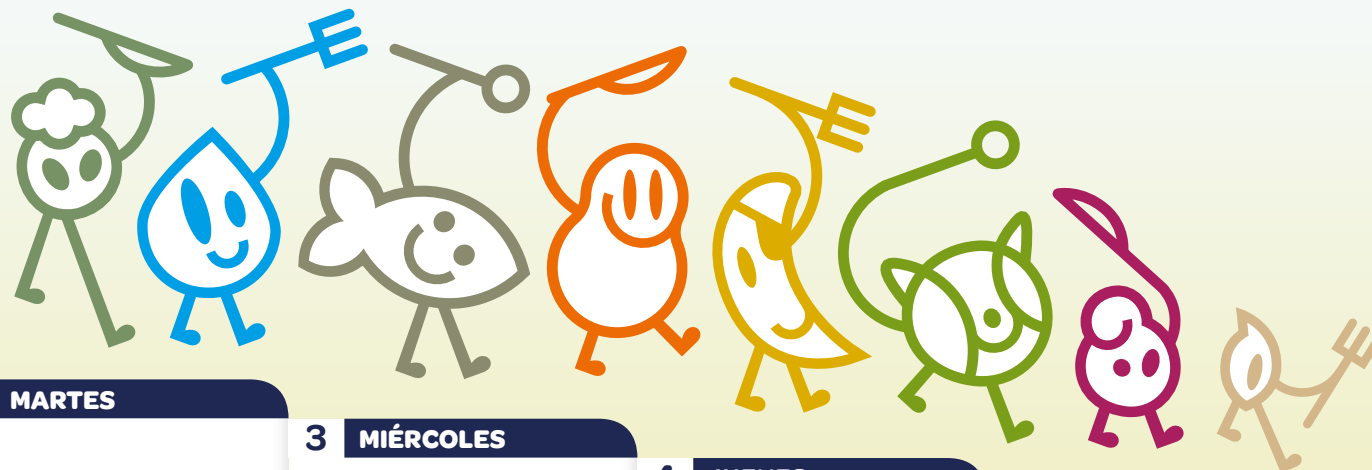


# COMEDOR Saludable



GAZTELUETA

1 LUNES

2 MARTES

3 MIÉRCOLES

4 JUEVES

5 VIERNES

8 LUNES

- Macarrones con tomate
- Lomo a la plancha con fritada
- Fruta fresca

9 MARTES

- Acelgas con patatas
- Bacalao rebozado con limón
- Fruta fresca

10 MIÉRCOLES

- Fideuá con tomate casero
- Salchichas frescas de pollo y pavo con compota de manzana
- Fruta fresca

11 JUEVES

- Crema de calabaza
- Tortilla de patata con lechuga
- Yogur natural

12 VIERNES

- Patatas a la riojana
- Filete de merluza en salsa verde con verduras
- Fruta fresca

15 LUNES

- Crema de coliflor
- Muslo de pollo asado con lechuga
- Fruta fresca

16 MARTES

- Patatas guisadas con verduras
- Bacalao al ajoarriero
- Yogur natural

17 MIÉRCOLES

- Macarrones a la carbonara
- Lomo al horno con calabacín pochado
- Fruta fresca

18 JUEVES

- Acelgas con patatas
- Ternera guisada
- Fruta fresca

19 VIERNES

- Arroz integral con tomate casero
- Merluza rebozada con limón
- Fruta fresca

22 LUNES

- Brócoli al vapor con patatas
- Tortilla de patata con lechuga
- Fruta fresca

23 MARTES

- Arroz tres delicias
- Albóndigas en salsa española
- Fruta fresca

24 MIÉRCOLES

- Patatas guisadas con verduras
- Pechuga de pollo a la plancha con champiñones
- Fruta fresca

25 JUEVES

- Guisantes con jamón y huevo cocido
- San Jacobo casero con lechuga y zanahoria rallada
- Yogur natural

26 VIERNES

- Pasta a la carbonara
- Palometa con tomate casero
- Fruta fresca

29 LUNES

- Puré de verduras
- Muslo de pollo asado con lechuga
- Fruta fresca

30 MARTES

- Arroz integral con tomate
- Merluza al horno con patata panadera
- Fruta fresca

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

2025

[www.comedorsaludable.com](http://www.comedorsaludable.com)

[www.facebook.com/comedorsaludable](https://www.facebook.com/comedorsaludable)

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

Septiembre  
INFANTIL  
No legumbre

COMEDOR  
Saludable

Estos menús  
pueden contener alérgenos.

Para más información:  
[departamentonutricion@comedorsaludable.com](mailto:departamentonutricion@comedorsaludable.com)  
RD126/2015

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



Arranca un nuevo curso escolar y, con él, llega el momento de retomar rutinas, horarios y hábitos que durante el verano quedaron en pausa. Tanto si vuestros hijos comienzan por primera vez en Infantil como si ya están finalizando su etapa en Primaria, septiembre representa una etapa de transición importante. Los primeros días pueden resultar emocionantes, pero también algo desafiantes, especialmente tras semanas de horarios flexibles y días sin obligaciones.

En este periodo de adaptación, es normal que aparezcan dudas o incluso cierta resistencia a volver al comedor escolar. En especial, los más pequeños pueden sentirse inseguros ante tantos cambios: nuevos espacios, caras desconocidas, y sabores que quizá no reconocen. Por eso, desde el equipo de comedor queremos enviaros un mensaje de tranquilidad. Forma parte del proceso. Cada niño necesita su tiempo para adaptarse, y estamos aquí para acompañarlos en ese camino.

Sabemos que muchas familias se preocupan si su hijo dice que no le gusta la comida o si vuelve a casa diciendo que no ha comido mucho. No os alarméis: estos comportamientos son habituales y suelen desaparecer conforme se familiarizan con el entorno, los menús y el personal del comedor. Evitar presionarles o interrogarles en exceso puede ayudarles a relacionarse con la comida de forma más relajada.

Vuestra confianza en el equipo de docentes y en el de comedor es fundamental. Todos ellos están atentos a las individualidades de cada niño, y dispuestos a informaros de cualquier situación relevante. También os animamos a compartir con nosotros cualquier información que consideréis útil para ayudarles a sentirse más cómodos. La comunicación fluida entre familia, centro educativo y comedor es clave para que esta etapa sea más sencilla para todos.

Estamos ilusionados por comenzar este nuevo curso, lleno de retos, aprendizajes y experiencias. Queremos daros la bienvenida y agradecer, una vez más, la confianza depositada en nosotros. Nos alegra volver a compartir con vuestros hijos momentos tan importantes como la hora de la comida. En un comedor escolar que es mucho más que un lugar para comer: es un espacio donde se refuerzan hábitos de vida saludable, se aprende a convivir y a tomar decisiones conscientes sobre la alimentación, en un clima de confianza y acompañamiento.

¡Feliz inicio de curso!



GAZTELUETA

COMEDOR  
Saludable

