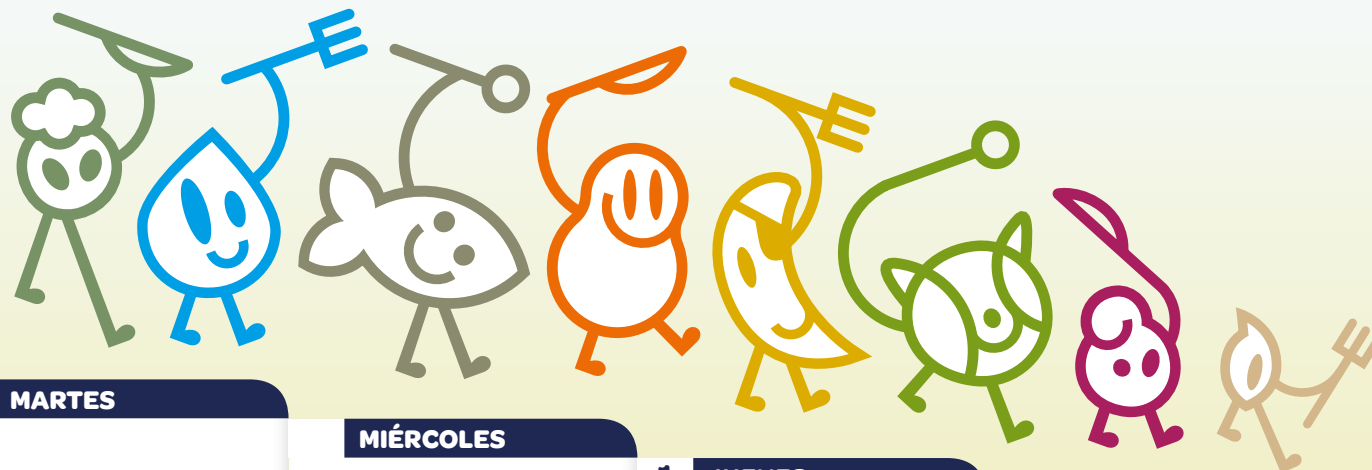


COMEDOR Saludable



GAZTELUETA

Octubre

INFANTIL
No leche

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	1 JUEVES - Alubias blancas con berza - Pechuga empanada con cebolla pochada - Yogur ALPRO natural	2 VIERNES - Judías verdes con patatas - Colas de bacalao en salsa verde - Fruta fresca
5 LUNES - Lentejas con verduras - Pechuga de pollo con puré de manzana - Fruta fresca	6 MARTES - Arroz integral con salsa de verduras (calabacín, remolacha y zanahoria) - Tortilla de calabacín con lechuga - Yogur ALPRO natural sin azúcar	7 MIÉRCOLES - Judías verdes con patatas - Garbanzos con verduras - Fruta fresca	8 JUEVES - Puré de verduras - Escalope de cerdo con champiñones - Fruta fresca	9 VIERNES - Macarrones con tomate casero sin queso - Merluza con patatas panadera y tomate fresco al horno - Fruta fresca
12 LUNES	13 MARTES - Lentejas con verduras - Hamburguesa casera sin leche (elaborada en cocina) con ensalada de tomate fresco - Fruta fresca	14 MIÉRCOLES - Pasta integral con tomate - Huevos escalfados con tomate casero - Yogur ALPRO	15 JUEVES <i>Menú especial</i>	16 VIERNES - Puré de calabacín - Palometa con tomate y ensalada de lechuga con zanahoria rallada - Fruta fresca
19 LUNES - Lentejas con verduras - Muslo de pollo asado con lechuga - Fruta fresca	20 MARTES - Tallarines integrales con verduras - Guiso de cerdo con verduras - Fruta fresca	21 MIÉRCOLES - Puré de zanahoria y puerro - Potaje de garbanzos - Fruta fresca	22 JUEVES - Menestra de verduras - Tortilla de patata con lechuga, zanahoria, remolacha y maíz - Yogur ALPRO con frutos rojos batidos	23 VIERNES - Arroz con tomate casero - Merluza rebozada con zanahoria baby - Fruta fresca
26 LUNES - Arroz con tomate - Huevos fritos con patatas panadera - Fruta fresca	27 MARTES - Ensalada mixta (lechuga, tomate, zanahoria) - Alubias rojas con verduras - Fruta fresca	28 MIÉRCOLES - Puré de coliflor sin leche - Lomo de cerdo fresco al horno con ensalada de lechuga - Fruta fresca	29 JUEVES - Guisantes con jamón y huevo cocido - Estofado de pavo con sus verduritas - Fruta fresca	30 VIERNES <i>Menú especial</i>

Salvo mercado y/o grado de aceptación

COMEDOR
Saludable

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

2026

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

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

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



Octubre nos invita a detenernos un poco y observar. Después del ritmo del comienzo de curso, el otoño llega con sus colores, sus nuevos aromas y una naturaleza que cambia poco a poco ante nuestros ojos. Las hojas que caen, los días que se hacen más cortos y las primeras mañanas frescas nos recuerdan que cada estación tiene algo diferente que ofrecemos.

También nuestra alimentación cambia con el calendario. Es tiempo de calabaza, manzana, uva, castañas, coliflor, brócoli, puerros... alimentos propios de esta época que nos permiten descubrir que comer de temporada es también una manera de acercarnos a la naturaleza y valorar lo que tenemos más cerca.

En el comedor queremos que esta relación con los alimentos vaya un poco más allá de conocer qué hay en el plato. **Aprender a alimentarse también significa aprender a elegir, probar, reconocer nuestros gustos y descubrir otros nuevos.** Significa comprender que nuestras decisiones cotidianas tienen importancia y que podemos ir adquiriendo, poco a poco, mayor autonomía y responsabilidad.

Y es precisamente en esas pequeñas decisiones de cada día donde el comedor se convierte en un espacio educativo. Sentarse con otros, escuchar, esperar nuestro turno, cuidar los espacios y los materiales, ayudar a quien lo necesita, agradecer, conversar o aprender a resolver una pequeña diferencia son experiencias sencillas que contribuyen a algo mucho más importante: **aprender a convivir y a cuidar de los demás.**

Porque educar no ocurre únicamente dentro del aula. También sucede alrededor de una mesa.

En el comedor acompañamos a cada alumno y alumna para que, de acuerdo con su edad y sus posibilidades, vaya ganando autonomía y confianza, pero también para que descubra que formar parte de un grupo implica tener en cuenta a quienes le rodean. **Cada comida compartida es una pequeña oportunidad para aprender a elegir con criterio, actuar con responsabilidad y relacionarse con respeto y generosidad.**

En Gaztelueta queremos que esos aprendizajes formen parte de la vida cotidiana de nuestro alumnado. Que aquello que se aprende en el comedor pueda acompañarle también fuera de él: en la manera de cuidar, de compartir, de tomar decisiones y de tratar a los demás.

Este otoño, por tanto, os proponemos mirar también el momento de la comida con otros ojos. Quizá detrás de algo tan cotidiano como sentarse a la mesa, haya muchas oportunidades para crecer.

Porque alimentar es cuidar, pero educar también es ayudar a cada niño y a cada niña a descubrir cómo puede contribuir, con sus pequeñas acciones, a hacer mejor la vida de quienes tiene a su alrededor.



GAZTELUETA

COMEDOR
Saludable

