

COMEDOR Saludable



Marzo

SAN IGNACIO

INFANTIL

Celíaco

* Rebozados celíacos con harina de maíz / Apto para celíacos

3 LUNES

4 MARTES

- ▶ Lentejas con verduras
- ▶ Lomo al horno con calabacín pochado
- ▶ Fruta fresca

5 MIÉRCOLES

- ▶ Macarrones con tomate casero y queso
- ▶ Estofado de pavo
- ▶ Fruta fresca

6 JUEVES

- ▶ Garbanzos con verduras
- ▶ Pechuga de pollo con lechuga y zanahoria rallada
- ▶ Yogur natural

7 VIERNES

- ▶ Brócoli con patata
- ▶ Merluza empanada* con limón
- ▶ Fruta fresca

10 LUNES

11 MARTES

- ▶ Pochas con verduras
- ▶ Hamburguesas con tomate casero
- ▶ Fruta fresca

12 MIÉRCOLES

- ▶ Ensalada mixta (lechuga, tomate, huevo, espárragos)
- ▶ Lentejas con verduras
- ▶ Fruta fresca

13 JUEVES

- ▶ Pasta* a la carbonara
- ▶ Alitas de pollo marinadas caseras con lechuga
- ▶ Yogur natural

14 VIERNES

- ▶ Lentejas con verduras
- ▶ Bacalao al ajoarriero
- ▶ Fruta fresca

17 LUNES

- ▶ Brócoli al ajillo
- ▶ Merluza al horno con limón
- ▶ Fruta fresca

18 MARTES

- ▶ Acelgas con refrito de ajo y jamón
- ▶ Alubias con chorizo y verduras
- ▶ Fruta fresca

19 MIÉRCOLES

- ▶ Pasta* con verduras y queso fundido
- ▶ Pollo asado con lechuga
- ▶ Fruta fresca

20 JUEVES

- ▶ Menestra de verduras
- ▶ Bacalao al horno con salsa de tomate y piquillos
- ▶ Fruta fresca

21 VIERNES

- ▶ Alubias rojas con berza
- ▶ Croquetas* de jamón con ensalada de tomate
- ▶ Yogur natural sostenible

24 LUNES

- ▶ Lentejas con verduras
- ▶ Ternera guisada
- ▶ Fruta fresca

25 MARTES

- ▶ Arroz con tomate frito casero
- ▶ Salchichas de cerdo con puré de manzana
- ▶ Fruta fresca

26 MIÉRCOLES

- ▶ Potaje de garbanzos
- ▶ Filete de merluza en salsa de puerros
- ▶ Fruta fresca

27 JUEVES

- ▶ Macarrones* con tomate
- ▶ Alitas marinadas caseras
- ▶ Yogur natural

28 VIERNES

- ▶ Judías verdes con patatas
- ▶ Bacalao al horno con piperrada
- ▶ Fruta fresca

31 LUNES

- ▶ Lentejas con verduras
- ▶ Croquetas* de jamón con ensalada de tomate
- ▶ Fruta fresca

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES



COMEDOR Saludable

Estos menús pueden contener alérgenos. Para más información: departamentonutricion@tallunce.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



Aunque la primavera no hará su entrada oficial en el hemisferio norte hasta el 20 de marzo, desde comienzos de mes ya se percibe su llegada. Los días se alargan, el clima se suaviza y la naturaleza empieza a despertar con tímidos brotes y colores vibrantes. Este cambio nos brinda la oportunidad perfecta para organizar más actividades al aire libre, algo que entusiasma especialmente a los niños y niñas.

Marzo es un mes ideal para despertar su curiosidad por el entorno, permitiéndoles observar, preguntar, investigar y emocionarse con el mundo natural que les rodea. A través de experiencias directas en la naturaleza, fomentamos no solo su aprendizaje sobre el medio ambiente, sino también habilidades como la reflexión, el diálogo y la autoestima.

Para aprovechar al máximo esta época del año, podemos organizar visitas a los huertos urbanos de nuestra ciudad, donde los niños y niñas podrán conocer de primera mano el proceso de cultivo de diferentes alimentos. Si coincidimos con agricultores trabajando la tierra, seguro que estarán encantados de compartir su conocimiento y enseñarnos los secretos de su cosecha. ¡Siempre hay algo nuevo por descubrir!

Otras opciones fascinantes, ¿qué tal un paseo de exploración con lupa?, salir a explorar insectos, mariposas y abejas polinizando las flores, hojas y pequeños detalles de la naturaleza. Se pueden llevar cuadernos para dibujar o escribir sobre lo que ven. Y, ¿una recolección de tesoros? hojas, piedras o flores caídas, que luego se pueden clasificar o hacer manualidades con ellas. Y, si llueve y no queréis salir de casa, una bonita actividad puede ser plantar semillas de hortalizas, flores o hierbas aromáticas en pequeños maceteros y aprender sobre su crecimiento.

En línea con nuestro compromiso en los comedores escolares, seguimos apostando por los productos de temporada, ya que en estos meses alcanzan su punto óptimo de maduración y aportan los nutrientes esenciales para el crecimiento. En primavera, la oferta es variada y equilibrada, combinando las últimas verduras invernales con las primeras cosechas de la nueva estación. Entre ellas destacan los guisantes, espárragos blancos y trigueros, alcachofas, acelgas, habas frescas, remolachas y endivias, puerros, rábanos, coles de hoja y coliflor. En cuanto a las frutas, disfrutamos de fresas, kiwis, aguacates, pomelos, naranjas y peras, entre otras delicias.

Aprovechemos este mes para conectar con la naturaleza y disfrutar de una alimentación saludable y equilibrada.

¡Qué marzo os traiga color, sabor y momentos inolvidables!

