



## ¿Qué comemos hoy?





MAYO 2022 | GSD Alcalá - MENÚ 7 (nivel 1) - Actualizado: 25/04/2022

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 Puré de verdura con ternera Delicias de jamón y queso	4 Puré de verdura con pescado Lacón de pavo con demi-glace	Puré de verdura con ternera y garbanzos Fletán a la molinera	Puré de verdura con huevo y pollo Cinta de Sajonia a la plancha
NO LECTIVO	Yogur Pan y agua	Yogur Pan y agua	Yogur Pan y agua	Yogur Pan y agua
	Merienda: papilla de fruta, jamón york y pan	Merienda: papilla de fruta y galletas	Merienda: papilla de fruta, pavo y pan	Merienda: papilla de fruta, queso y pan
9 Puré de verdura con pollo Escalope de ternera empanado	10 Puré de verdura con ternera Tortilla francesa	Puré de verdura con pescado Merluza a la gaditana	Puré de verdura con ternera y lentejas Solomillo de cerdo a las finas hierbas	Puré de verdura con huevo y pollo Ragout de pollo al ajillo
Yogur Pan y agua	Yogur Pan y agua	Yogur Pan y agua	Yogur Pan y agua	Yogur Pan y agua
Merienda: papilla de fruta, pavo y pan	Merienda: papilla de fruta, jamón york y pan	Merienda: papilla de fruta y galletas	Merienda: papilla de fruta, pavo y pan	Merienda: papilla de fruta, queso y pan
16 Puré de verdura con pollo Merluza a la marinera*	17 Puré de verdura con ternera Salchichas Frankfurt	18 Puré de verdura con pescado Ragout de pollo a la crema	19 Puré de verdura con ternera y garbanzos Fletán a la molinera	Puré de verdura con huevo y pollo Tortilla francesa con jamón york
Yogur Pan y agua	Yogur Pan y agua	Yogur Pan y agua	Yogur Pan y agua	Yogur Pan y agua
Merienda: papilla de fruta, pavo y pan	Merienda: papilla de fruta, jamón york y pan	Merienda: papilla de fruta y galletas	Merienda: papilla de fruta, pavo y pan	Merienda: papilla de fruta, queso y pan
Puré de verdura con pollo Albóndigas a la antigua con patatas dado	Puré de verdura con ternera Tortilla francesa con queso	Puré de verdura con pescado Merluza a la bilbaína	26 Puré de verdura con ternera y lentejas Cinta de lomo al ajillo al horno	Puré de verdura con huevo y pollo Filete de pavo braseado a la plancha
Yogur Pan y agua	Yogur Pan y agua	Yogur Pan y agua	Yogur Pan y agua	Yogur Pan y agua
Merienda: papilla de fruta, pavo y pan	Merienda: papilla de fruta, jamón york y pan	Merienda: papilla de fruta y galletas	Merienda: papilla de fruta, pavo y pan	Merienda: papilla de fruta, queso y pan
30 Puré de verdura con pollo Merluza a la gaditana	31 Puré de verdura con ternera Cinta de Sajonia a la plancha			
Yogur Pan y agua	Yogur Pan y agua			



Merienda: papilla de fruta, pavo y pan







Merienda: papilla de fruta, jamón york y pan



## Pautas para una cena equilibrada

La cena debe ser una comida completa, pero ligera para favorecer un descanso reparador y contribuir a la ingesta adecuada de energía. Constará de un primero, un segundo y un postre.

Debe complementar el resto de las ingestas del día, por lo que deberá estar compuesta por grupos de alimentos que no se hayan consumido en la comida:

	Si en la comida	En la cena
Primeros	Arroz/pasta, patatas o legumbres	Verduras cocinadas u hortalizas crudas
	Verduras	Arroz/pasta o patatas
Segundos	Carne (vaca, cerdo, aves)	Pescado o huevos
	Pescado	Carne magra o huevo
	Huevo	Pescado o carne
Postres	Fruta	Lácteo o fruta
	Lácteo	Fruta

- Se recomienda que los alimentos no sean ricos en grasas para facilitar el descanso posterior.
- El agua debe ser la bebida de elección frente a zumos o refrescos.
- · Una dieta equilibrada debe ser variada para poder asegurarnos un buen aporte de todos los
- · Es recomendable ingerir alimentos frescos y de temporada, favoreciendo el consumo de frutas, hortalizas y legumbres.
- Es importante realizar entre 4 o 5 comidas al día intentando no saltarnos una de las más importantes, el desayuno.
- · No podemos olvidarnos de incluir el ejercicio físico como complemento a una alimentación equilibrada.











