



¿Qué comemos hoy?





OCTUBRE 2022 | GSD Guadarrama - MENÚ 7 (nivel 1) - Actualizado: 27/09/2022

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Puré de verdura con pollo Merluza a la gaditana	4	5 Puré de verdura con pescado Ragout de pollo en pepitoria*	6 Puré de verdura con ternera y garbanzos Tortilla francesa	7 Puré de verdura con huevo y pollo Merluza a la romana
Yogur Pan y agua	NO LECTIVO	Yogur Pan y agua	Yogur Pan y agua	Yogur Pan y agua
Merienda: papilla de fruta, pavo 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 caseras con patatas dado	11 Puré de verdura con ternera Merluza a la plancha	12	Puré de verdura con ternera y lentejas Tortilla francesa con jamón york	Puré de verdura con huevo y pollo Cinta de Sajonia a la plancha
Yogur Pan y agua	Yogur Pan y agua	NO LECTIVO	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, pavo y pan	Merienda: papilla de fruta, queso y pan
17 Puré de verdura con pollo Tortilla francesa	18 Puré de verdura con ternera Merluza a la gaditana	19 Puré de verdura con pescado Filete de pavo braseado a la plancha	Puré de verdura con ternera y garbanzos Cinta de lomo asada	21 Puré de verdura con huevo y pollo Anillas de calamar
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 Cinta de Sajonia a la plancha	25 Puré de verdura con ternera Merluza a la bilbaína	26 Puré de verdura con pescado Tortilla de patata	Puré de verdura con ternera y lentejas Fletán con tomate	Puré de verdura con huevo y pollo Albóndigas caseras
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
31				



NO LECTIVO







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.











