



¿Qué comemos hoy?



SEPTIEMBRE 2025 | GSD Las Artes - MENÚ 7 (nivel 1) - Actualizado: 18/08/2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5
NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO
8	9	10	11	12
Puré de verdura con pollo Hamburguesa a la plancha Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, pavo y pan	Puré de verdura con ternera Delicias de jamón y queso Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, jamón york y pan	Puré de verdura con pescado Tortilla de patata Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta y galletas	Puré de verdura con ternera y garbanzos Lomo al ajillo asado en su jugo Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, pavo y pan	Puré de verdura con huevo y pollo Merluza a la plancha Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, queso y pan
15	16	17	18	19
Puré de verdura con pollo Tortilla francesa con jamón york Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, pavo y pan	Puré de verdura con ternera Merluza con tomate Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, jamón york y pan	Puré de verdura con pescado Escalope de ternera empanado Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta y galletas	Puré de verdura con ternera y lentejas Merluza a la madrileña Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, pavo y pan	Puré de verdura con huevo y pollo Ragout de pollo al ajillo Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, queso y pan
22	23	24	25	26
Puré de verdura con pollo Merluza a la gaditana Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, pavo y pan	Puré de verdura con ternera Cinta de lomo empanada a las finas hierbas Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, jamón york y pan	Puré de verdura con pescado Merluza a la plancha Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta y galletas	Puré de verdura con ternera y garbanzos Mini croquetas Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, pavo y pan	Puré de verdura con huevo y pollo Filete de pollo a la plancha Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, queso y pan
29	30			
Puré de verdura con pollo Merluza a la romana Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, pavo y pan	Puré de verdura con ternera Albóndigas caseras con patatas dado Yogur Pan y agua 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 nutrientes.
- 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.

