



¿Qué comemos hoy?



ENERO 2026 | GSD Las Artes - MENÚ 7 (nivel 1) - Actualizado: 04/01/2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1 NO LECTIVO	2 Puré de verdura con huevo y pollo Cinta de Sajonia a la plancha Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, queso y pan
5 NO LECTIVO	6 NO LECTIVO	7 NO LECTIVO	8 Puré de verdura con ternera y lentejas Tortilla de patata Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, pavo y pan	9 Puré de verdura con huevo y pollo Albóndigas Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, queso y pan
12 Puré de verdura con pollo Merluza a la plancha Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, pavo y pan	13 Puré de verdura con ternera Albóndigas Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, jamón york y pan	14 Puré de verdura con pescado Ragout de pollo al ajillo Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta y galletas	15 Puré de verdura con ternera y garbanzos Cinta de Sajonia a la plancha Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, pavo y pan	16 Puré de verdura con huevo y pollo Merluza a la plancha Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, queso y pan
19 Puré de verdura con pollo Merluza a la gaditana Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, pavo y pan	20 Puré de verdura con ternera Cinta de lomo a la plancha Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, jamón york y pan	21 Puré de verdura con pescado Tortilla francesa Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta y galletas	22 Puré de verdura con ternera y lentejas Merluza a la romana Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, pavo y pan	23 Puré de verdura con huevo y pollo Filete de pollo a la plancha Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, queso y pan
26 Puré de verdura con pollo Merluza con tomate Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, pavo y pan	27 Puré de verdura con ternera y garbanzos Tortilla de patata Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, pavo y pan	28 Puré de verdura con pescado Merluza a la madrileña Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta y galletas	29 Puré de verdura con ternera y garbanzos Filete de pollo a la plancha Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, pavo y pan	30 Puré de verdura con huevo y pollo Cinta de Sajonia a la plancha Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, queso 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.

