



# ¿Qué comemos hoy?



ENERO 2022 | GSD Buitrago - MENÚ GENERAL (desde 1º de Ed. Primaria) - Actualizado: 22/12/2022

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	7
NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO
10	11	12	13	14
Tallarines con tomate Tortilla francesa con queso Tempura de verduras Fruta Pan y agua	Lentejas a la antigua (con lentejas de cultivo ecológico) Salmón a la plancha Ensalada de lechuga Fruta Pan y agua	Crema de brócoli/Brócoli rehogado (a elegir) Ragout de pollo Patatas fritas Fruta Pan y agua	Sopa de cocido Cocido completo  Fruta Pan y agua	Arroz tres delicias Cinta de lomo al ajillo al horno Verduras salteadas Fruta/yogur Pan y agua
Kcal: 837 • Prot: 21.84 • Lip: 40.23 • H C: 69.94	Kcal: 633 • Prot: 37.65 • Lip: 23.53 • H C: 42.93	Kcal: 731 • Prot: 47.29 • Lip: 27.11 • H C: 47.98	Kcal: 909 • Prot: 55.48 • Lip: 34.73 • H C: 59.37	Kcal: 835 • Prot: 36.53 • Lip: 35.12 • H C: 66.66
17	18	19	20	21
Espirales a la napolitana Filete de ternera a la plancha Ensalada de tomate y queso Fruta/piña en su jugo-melocotón en almíbar Pan y agua	Alubias blancas con chorizo Hamburguesa de bacalao con salsa de yogur Calabacines en fritura Fruta Pan y agua	Crema de champiñones/Champiñón salteado con jamón serrano (a elegir) Albóndigas de pollo con verduras Patatas dado Fruta Pan y agua	Potaje de garbanzos Merluza en salsa Patatas panaderas Fruta Pan y agua	Pastel de verduras Chuleta de Sajonia a la plancha Ensalada mixta Fruta/gelatina Pan y agua
Kcal: 702 • Prot: 38.64 • Lip: 26.86 • H C: 51.03	Kcal: 783 • Prot: 29.95 • Lip: 36.14 • H C: 59.32	Kcal: 759 • Prot: 22.13 • Lip: 37.62 • H C: 54.56	Kcal: 753 • Prot: 33.32 • Lip: 29.52 • H C: 66.29	Kcal: 716 • Prot: 34.99 • Lip: 35.46 • H C: 40.62
24	25	26	27	28
Lentejas campesinas (con lentejas de cultivo ecológico) Tortilla de patata Asadillo de pimientos y ensalada de tomate Fruta Pan y agua	Patatas guisadas con magro Merluza a la madrileña Ensalada de lechuga Fruta/yogur Pan y agua	Zanahorias rehogadas con ajo y bacón Pollo a la crema Arroz Pilaw Fruta Pan y agua	Sopa de cocido Cocido completo  Fruta Pan y agua	Crema de alcachofas/Corazones de alcachofa con jamón serrano (a elegir) Canelones de atún Ensalada mixta Fruta Pan y agua
Kcal: 614 • Prot: 15.41 • Lip: 21.79 • H C: 62.87	Kcal: 636 • Prot: 32.98 • Lip: 26.19 • H C: 43.09	Kcal: 894 • Prot: 35.12 • Lip: 47.04 • H C: 56.86	Kcal: 909 • Prot: 55.48 • Lip: 34.73 • H C: 59.37	Kcal: 623 • Prot: 19.02 • Lip: 24.47 • H C: 58.24
31				
Judías verdes rehogadas Fletán empanado Ensalada de tomate y maíz Fruta Pan y agua				
Kcal: 712 • Prot: 34.69 • Lip: 28.82 • H C: 52.7				





## 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.

