



¿Qué comemos hoy?





NOVIEMBRE 2025 | GSD Guadarrama - MENÚ GENERAL (desde 1º de Ed. Primaria) - Actualizado: 20/10/2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4 Lentejas estofadas (con lentejas de cultivo ecológico) Tortilla de calabacín	5 Brócoli rehogado Rape a la romana Patatas fritas	Sopa de cocido Cocido completo	7 Tallarines tres delicias Taquitos de atún con salsa de tomate Verduras salteadas
NO LECTIVO	Ensalada de la huerta Fruta de temporada Pan y agua	Fruta de temporada/yogur Pan y agua	Fruta de temporada Pan y agua	Fruta de temporada/gelatina Pan y agua
	Kcal: 578 • Prot: 16.53 • Lip: 20.72 • H C: 55.4	Kcal: 733 • Prot: 32.86 • Lip: 33.9 • H C: 46	Kcal: 909 • Prot: 55.48 • Lip: 34.73 • H C: 59.37	Kcal: 870 ● Prot: 28.41 ● Lip: 40.05 ● H C: 70.81
10	11	12	13	14
Judías verdes rehogadas	Crema de calabacines	Arroz con tomate	Sopa Juliana	Alubias blancas con verduras
Albóndigas caseras con patatas dado	Chuleta de cerdo a la plancha Ensalada mixta	Abadejo a la molinera	Pollo asado Patatas fritas	Huevos revueltos con atún Ensalada de tomate
Fruta de temporada	Fruta de temporada/yogur	Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
Pan y agua	Pan y agua	Pan y agua	Pan y agua	Pan y agua
Kcal: 763 ● Prot: 21.5 ● Lip: 39.42 ● H C: 55.31	Kcal: 724 • Prot: 26.56 • Lip: 45.83 • H C: 26.56	Kcal: 879 ● Prot: 27.73 ● Lip: 32.57 ● H C: 92.24	Kcal: 760 ● Prot: 54.54 ● Lip: 22.71 ● H C: 56.98	Kcal: 654 ● Prot: 25.15 ● Lip: 30.9 ● H C: 44.54
17	18	19	20	21
Lentejas estofadas	Espaguetis con verduras y salsa de tomate	Judías verdes rehogadas	Sopa de cocido	Crema de calabaza/Menestra de verduras(a
Rape a la madrileña	Tortilla francesa	Cinta de lomo adobada a la plancha	Cocido completo	elegir)
Ensalada de lechuga	Ensalada de la huerta	Cuscús	Fruta de temporada	Canelones de atún
Fruta de temporada Pan y agua	Fruta de temporada Pan y aqua	Fruta de temporada/yogur Pan y agua	Pan y agua	Ensalada de tomate y maíz Fruta de temporada
r arr y agua	i ali y agua	r an y agua	r arr y agua	Pan y agua
				, ,
Kcal: 634 • Prot: 31.27 • Lip: 23.46 • H C: 49.59	Kcal: 636 • Prot: 15.88 • Lip: 26.92 • H C: 57.55	Kcal: 709 • Prot: 36.25 • Lip: 26.51 • H C: 54.29	Kcal: 909 • Prot: 55.48 • Lip: 34.73 • H C: 59.37	Kcal: 643 ● Prot: 17.02 ● Lip: 25.01 ● H C: 61.5
24	25	26	27	28
Espirales con tomate	Alubias pintas con chorizo	Coliflor rehogada	Arroz con verduras	Crema de zanahorias
Lubina al horno	Tortilla de patata	Ragout de ternera	Merluza a la romana	Filete de pollo a la plancha
Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada	Pisto manchego Fruta de temporada	Patatas dado Fruta de temporada	Ensalada mixta Fruta de temporada	Patatas a lo provenzal Fruta de temporada/yogur
Pan y agua	Pan y agua	Pan y agua	Pan y agua	Pan y agua
. a , agaa	, agaa	,	. a , agau	. a , agad
Kcal: 583 ● Prot: 30.43 ● Lip: 15.42 ● H C: 54.16	Kcal: 671 ● Prot: 20.12 ● Lip: 27.08 ● H C: 61.86	Kcal: 695 ● Prot: 28.83 ● Lip: 29.64 ● H C: 49.59	Kcal: 760 ● Prot: 28.05 ● Lip: 31.96 ● H C: 64.11	Kcal: 706 ● Prot: 50.11 ● Lip: 27.92 ● H C: 39.22



La SEDCA asesora a GSD en cuestiones relacionadas con la nutrición, revisa los menús y realiza la valoración de los platos.





En este menú se indican las kilocalorías y macronutrientes (en gramos) de una ración media aproximada



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.











