



¿Qué comemos hoy?



ENERO 2023 | GSD Alcalá - MENÚ SIN GLUTEN - Actualizado: 16/12/2023

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3	4	5	6
NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO
9	10	11	12	13
Tallarines con tomate (sin gluten) Tortilla francesa con queso Parrillada de calabacín Fruta de temporada Pan y agua	Alubias blancas con chorizo Fletán a la molinera (sin gluten) Ensalada de tomate y maíz Fruta de temporada Pan y agua	Crema de champiñones/Champiñón salteado con jamón serrano (a elegir) Albóndigas de pollo con verduras Patatas dado Fruta de temporada/yogur Pan y agua	Potaje de garbanzos Merluza en salsa (sin gluten) Patatas panaderas Fruta de temporada Pan y agua	Pastel de verduras (sin gluten) Chuleta de Sajonia a la plancha Ensalada mixta Fruta de temporada/gelatina Pan y agua
16	17	18	19	20
Lentejas campesinas (con lentejas de cultivo ecológico)(sin gluten) Tortilla de patata Asadillo de pimientos y ensalada de tomate Fruta de temporada Pan y agua	Patatas guisadas con magro Merluza a la madrileña (sin gluten) Ensalada de lechuga Fruta de temporada/yogur Pan y agua	Zanahorias rehogadas con ajo y bacón Pollo a la crema (sin gluten) Arroz integral Fruta de temporada Pan y agua	Sopa de cocido (sin gluten) Cocido completo Fruta de temporada Pan y agua	Crema de alcachofas/Corazones de alcachofa con jamón serrano (a elegir) Canelones de carne (sin gluten) Ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua
23	24	25	26	27
Judías verdes rehogadas Fletán empanado (sin gluten) Ensalada de tomate y maíz Fruta de temporada/piña en su jugo-melocotón en almíbar Pan y agua	Espinacas a la crema (sin gluten) Cinta de lomo adobada a la plancha Patatas dado Fruta de temporada Pan y agua	Fideuá mixta (sin gluten) Tortilla francesa Pisto manchego Fruta de temporada Pan y agua	Alubias pintas con arroz Merluza a la gaditana (sin gluten) Ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua	Sopa Juliana (sin gluten) Filete de pollo a la plancha Hummus Fruta de temporada/yogur Pan y agua
30	31			
Arroz Pilaw con brócoli, jamón york y bacón Salmón a la plancha Ensalada de tomate Fruta de temporada/yogur Pan y agua	Lentejas de la abuela (con lentejas de cultivo ecológico) (sin gluten) Tortilla de patata Calabacines en fritura (sin gluten) Fruta de temporada Pan y agua			





Menú especial sin gluten

En este menú se eliminan o sustituyen aquellos productos o platos que contengan **gluten** en su composición por otros que no lo contengan.

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.
- 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.

