



¿Qué comemos hoy?



MAYO 2022 | GSD Alcalá - MENÚ SIN HUEVO - Actualizado: 25/04/2022

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">NO LECTIVO</p>	<p style="text-align: center;">3</p> <p>Lentejas de la abuela Croquetas con jamón (sin huevo) Ensalada de lechuga Fruta de temporada Pan y agua</p>	<p style="text-align: center;">4</p> <p>Fideuá de verduras (pasta sin huevo) Filete de pavo braseado asado en salsa Patatas dado Fruta de temporada/yogur Pan y agua</p>	<p style="text-align: center;">5</p> <p>Judías pintas estofadas Fletán a la molinera (sin huevo) Ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua</p>	<p style="text-align: center;">6</p> <p>Ensalada de ave (sin huevo/salsa rosa sin huevo/sin queso) Chuleta de Sajonia a la plancha Ensalada de tomate Fruta de temporada Pan y agua</p>
<p style="text-align: center;">9</p> <p>Ensaladilla rusa (sin huevo y con mayonesa sin huevo) Filete de ternera a la plancha Ensalada de lechuga Fruta de temporada/yogur Pan y agua</p>	<p style="text-align: center;">10</p> <p>Alubias blancas con chorizo Filete de pavo a la plancha Asadillo de pimientos y ensalada de tomate Fruta de temporada Pan y agua</p>	<p style="text-align: center;">11</p> <p>Tallarines a la boloñesa (pasta y queso rallado sin huevo) Merluza a la gaditana Ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua</p>	<p style="text-align: center;">12</p> <p>Ensalada de garbanzos (sin huevo) Solomillo de cerdo a las finas hierbas (sin huevo) Salsa de tomate Fruta de temporada/piña en su jugo-melocotón en almíbar Pan y agua</p>	<p style="text-align: center;">13</p> <p>Crema de calabaza / Gazpacho (a elegir) Pollo al ajillo Patatas fritas Fruta de temporada Pan y agua</p>
<p style="text-align: center;">16</p> <p>Lentejas campesinas (con lentejas de cultivo ecológico) Merluza a la marinera Arroz Pilaw Fruta de temporada Pan y agua</p>	<p style="text-align: center;">17</p> <p>Ensalada campera (sin huevo) Salchichas Frankfurt Ensalada de lechuga Fruta de temporada/Helado (sin huevo) Pan y agua</p>	<p style="text-align: center;">18</p> <p>Sopa Juliana (pasta sin huevo) Pollo a la crema (sin huevo) Patatas codorniz Fruta de temporada Pan y agua</p>	<p style="text-align: center;">19</p> <p>Judías pintas estofadas Salmón a la plancha Tempura de verduras Fruta de temporada Pan y agua</p>	<p style="text-align: center;">20</p> <p>Ensalada de verano (pasta y sin huevo/palitos de cangrejo/queso) Cinta de lomo a la plancha Pisto manchego Fruta de temporada Pan y agua</p>
<p style="text-align: center;">23</p> <p>Zanahorias rehogadas con ajo y bacón / Gazpacho (a elegir) Albóndigas a la antigua con patatas dado (sin huevo) Fruta de temporada Pan y agua</p>	<p style="text-align: center;">24</p> <p>Ensalada de arroz (sin huevo/palitos de cangrejo) Hamburguesa de kale y quinoa Ensalada de lechuga Fruta de temporada/yogur Pan y agua</p>	<p style="text-align: center;">25</p> <p>Judías verdes con patatas cocidas Bacalao a la bilbaína (sin huevo) Ensalada de tomate Fruta de temporada Pan y agua</p>	<p style="text-align: center;">26</p> <p>Ensalada de garbanzos (sin huevo) Cinta de lomo al ajillo al horno Calabacines en fritura Fruta de temporada Pan y agua</p>	<p style="text-align: center;">27</p> <p>Espaguetis con tomate (pasta sin huevo) Filete de pavo braseado a la plancha Verduras salteadas Fruta de temporada/gelatina Pan y agua</p>
<p style="text-align: center;">30</p> <p>Ensalada alemana de patata (sin huevo/mayonesa sin huevo) Merluza a la gaditana Ensalada de lechuga Fruta de temporada Pan y agua</p>	<p style="text-align: center;">31</p> <p>Lentejas campesinas Chuleta de Sajonia a la plancha Ensalada de tomate y patatas fritas Fruta de temporada Pan y agua</p>			





Menú especial sin huevo

En este menú se eliminan o sustituyen aquellos productos o platos que contengan **huevo o sus componentes** 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.

