



¿Qué comemos hoy?



JULIO 2022 - Menú SIN LECHE

CAMPAMENTO DE VERANO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Durante el campamento de verano se ofrecerá como extra en el menú diario gazpacho y salmorejo.				
4 Arroz con tomate Merluza a la gaditana Ensalada de lechuga Fruta, pan y agua	5 Ensalada de ave (sin lácteos) Tortilla francesa Patatas panaderas Fruta/piña en su jugo-melocotón en almíbar, pan y agua	6 Lentejas de la abuela (con lentejas de cultivo ecológico) Filete de pollo empanado con jamón york (sin lácteos) Ensalada mixta Fruta, pan y agua	7 Judías verdes rehogadas Salmón con salsa alicantina Patatas fritas Fruta, pan y agua	8 Ensalada de verano (sin lácteos) Salchichas Frankfurt Verduras salteadas Fruta/yogur de soja, pan y agua
11 Crema de zanahorias/Zanahorias rehogadas con ajo y bacón (a elegir) Albóndigas caseras con patatas dado (sin lácteos) Fruta, pan y agua	12 Espaguetis a la napolitana Fletán a la molinera Ensalada de lechuga Fruta, pan y agua	13 Ensalada alemana de patata Pollo al ajillo Calabacines en fritura Fruta, pan y agua	14 Alubias blancas con chorizo Tortilla de patata Ensalada de tomate Fruta, pan y agua	15 Arroz con verduras Solomillo de cerdo a las finas hierbas Ensalada mixta Fruta/Helado (sin lácteos), pan y agua
18 Lentejas campesinas (con lentejas de cultivo ecológico) Tortilla francesa con jamón Ensalada de tomate Fruta, pan y agua	19 Paella Fletán empanado Ensalada mixta Fruta/Helado (sin lácteos), pan y agua	20 Ensaladilla rusa Cinta de Sajonia a la plancha Ensalada de lechuga Fruta/yogur de soja, pan y agua	21 Judías verdes con jamón Salmón a la marinera Patatas fritas Fruta, pan y agua	22 Macarrones a la boloñesa (sin queso rallado) Pollo al chilindrón Tempura de verduras Fruta, pan y agua
25 FESTIVO	26 Ensalada campera Croquetas con jamón (sin lácteos) Ensalada de tomate y maíz Fruta, pan y agua	27 Crema de calabaza/Salteado de verduras mediterráneo (a elegir) Hamburguesa a la plancha (sin lácteos) Patatas dado Fruta, pan y agua	28 Ensalada de garbanzos Huevos revueltos con jamón y tomate Ensalada de lechuga Fruta, pan y agua	29 Pizza Cuatro estaciones (sin lácteos) Filete de pollo a la plancha Ensalada mixta Fruta/gelatina, pan y agua

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.

En la elaboración de los platos se emplean ingredientes adecuados a las diferentes edades.

