



¿Qué comemos hoy?



SEPTIEMBRE 2022 | GSD Alcalá - MENÚ SIN LEGUMBRES - Actualizado: 12/07/2022

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1 NO LECTIVO	2 NO LECTIVO
5 NO LECTIVO	6 Crema de calabacines / Gazpacho (a elegir) Albóndigas de la abuela con patatas dado (sin guisantes/prod sin fibra de guisante o similar) Fruta de temporada Pan y agua	7 Tallarines a la napolitana Salmón a la plancha Ensalada mixta Fruta de temporada/gelatina Pan y agua	8 Sopa de verdura con conchitas Tortilla de patata Asadillo de pimientos Fruta de temporada Pan y agua	9 Ensaladilla rusa (sin judías verdes/guisantes) Filete de pavo a la plancha Ensalada de lechuga Fruta de temporada/Helado Pan y agua
12 Arroz Pilaw con brócoli, jamón york y bacón Tortilla francesa Ensalada de tomate y queso Fruta de temporada Pan y agua	13 Arroz tres delicias (sin guisantes) Lomo asado en su jugo Parrillada de calabacín Fruta de temporada/yogur Pan y agua	14 Ensalada de ave Merluza a la madrileña Patatas a la campesina Fruta de temporada Pan y agua	15 Zanahorias rehogadas con ajo y bacón / Gazpacho (a elegir) Pizza Cuatro estaciones Ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua	16 Ensalada de verano Ragout de pollo Ensalada de lechuga Fruta de temporada/Helado Pan y agua
19 Crema de calabaza / Gazpacho Hamburguesa a la plancha (producto sin fibra de guisante o similar) Ensalada mixta y patatas dado Fruta de temporada Pan y agua	20 Ensalada campera Fletán a la molinera Ensalada de lechuga Fruta de temporada/yogur Pan y agua	21 Espaguetis a la carbonara Filete de pollo a la plancha Parrillada de calabacín Fruta de temporada Pan y agua	22 Sopa Juliana Tortilla de patata Ensalada de tomate Fruta de temporada Pan y agua	23 Arroz con verduras (sin judías verdes/guisantes) Taquitos de atún con salsa de tomate Patatas panaderas Fruta de temporada/piña en su jugo-melocotón en almíbar Pan y agua
26 Ensaladilla rusa (sin judías verdes/guisantes) Solomillo de cerdo a las finas hierbas Ensalada de lechuga Fruta de temporada/yogur Pan y agua	27 Zanahorias rehogadas con ajo y bacón Merluza a la gaditana Ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua	28 Espinacas a la crema Pollo en pepitoria Patatas fritas Fruta de temporada Pan y agua	29 Sopa de cocido Cocido completo (sin garbanzos) Fruta de temporada Pan y agua	30 Macarrones a la boloñesa (con pasta de cultivo ecológico) Merluza a la romana Verduras salteadas (sin judías verdes/guisantes) Fruta de temporada Pan y agua





INICIO DE CURSO: 5> E.I. 1er Ciclo;

6> E.I. 2º Ciclo/Primaria; GSD EE;

7> E.S.O./Bachillerato; 8> FP Med y Sup.

Menú especial sin legumbres

En este menú se eliminan o sustituyen aquellos productos o platos que sean o contengan **legumbres** 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.

