



¿Qué comemos hoy?



MAYO 2022 | GSD Alcalá - MENÚ SIN PESCADO - Actualizado: 27/04/2022

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 Delicias de jamón y queso Ensalada de lechuga Fruta de temporada Pan y agua</p>	<p style="text-align: center;">4</p> <p>Fideuá de verduras Filete de pavo braseado con demi-glace Patatas dado Fruta de temporada/yogur Pan y agua</p>	<p style="text-align: center;">5</p> <p>Judías pintas estofadas Hamburguesa de kale y quinoa Ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua</p>	<p style="text-align: center;">6</p> <p>Ensalada de ave 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 atún) 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 Tortilla francesa Asadillo de pimientos y ensalada de tomate y queso Fruta de temporada Pan y agua</p>	<p style="text-align: center;">11</p> <p>Tallarines a la boloñesa Zanahorias rehogadas con ajo y bacón Ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua</p>	<p style="text-align: center;">12</p> <p>Ensalada de garbanzos Solomillo de cerdo a las finas hierbas 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) Chuleta de cerdo a la plancha Arroz Pilaw Fruta de temporada Pan y agua</p>	<p style="text-align: center;">17</p> <p>Ensalada campera (sin atún) Salchichas Frankfurt Ensalada de lechuga Fruta de temporada/Helado Pan y agua</p>	<p style="text-align: center;">18</p> <p>Sopa Juliana Pollo a la crema Patatas codorniz Fruta de temporada Pan y agua</p>	<p style="text-align: center;">19</p> <p>Judías pintas estofadas Hamburguesa a la plancha Tempura de verduras Fruta de temporada Pan y agua</p>	<p style="text-align: center;">20</p> <p>Ensalada de verano (sin palitos de cangrejo) Huevos revueltos con jamón y tomate 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 Fruta de temporada Pan y agua</p>	<p style="text-align: center;">24</p> <p>Ensalada de arroz (sin palitos de cangrejo) Tortilla francesa con queso Ensalada de lechuga Fruta de temporada/yogur Pan y agua</p>	<p style="text-align: center;">25</p> <p>Judías verdes con patatas cocidas Ragout de pollo Ensalada de tomate Fruta de temporada Pan y agua</p>	<p style="text-align: center;">26</p> <p>Ensalada de garbanzos Cinta de lomo al ajillo al horno Calabacines en fritura (sin pescado) Fruta de temporada Pan y agua</p>	<p style="text-align: center;">27</p> <p>Espaguetis a la carbonara 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 Hamburguesa de kale y quinoa 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 pescado

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

