



¿Qué comemos hoy?



FEBRERO 2022 | GSD Guadarrama - MENÚ 7 (nivel 1) - Actualizado: 20/01/2022

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 Puré de verdura con ternera Tortilla francesa Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, jamón york y pan	2 Puré de verdura con pescado Cinta de lomo a la plancha Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta y galletas	3 Puré de verdura con ternera y lentejas Merluza a la gaditana Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, pavo y pan	4 Puré de verdura con huevo y pollo Lacón de pavo asado en salsa Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, queso y pan
7 Puré de verdura con pollo Merluza a la romana Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, pavo y pan	8 Puré de verdura con ternera Tortilla de patata Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, jamón york y pan	9 Puré de verdura con pescado Merluza con tomate Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta y galletas	10 Puré de verdura con ternera y garbanzos Ragout de pollo Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, pavo y pan	11 Puré de verdura con huevo y pollo Hamburguesa a la plancha Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, queso y pan
14 Puré de verdura con pollo Tortilla francesa Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, pavo y pan	15 Puré de verdura con ternera Merluza a la gaditana Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, jamón york y pan	16 Puré de verdura con pescado Ragout de pollo al ajillo Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta y galletas	17 Puré de verdura con ternera y lentejas Cinta de lomo a la plancha Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, pavo y pan	18 Puré de verdura con huevo y pollo Fletán a la molinera Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, queso y pan
21 Puré de verdura con pollo Tortilla francesa Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, pavo y pan	22 Puré de verdura con ternera Merluza a la romana Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, jamón york y pan	23 Puré de verdura con pescado Ragout de pollo al chilindrón Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta y galletas	24 Puré de verdura con ternera y garbanzos Mini croquetas Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, pavo y pan	25 NO LECTIVO
28 NO LECTIVO				





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.

