



¿Qué comemos hoy?



FEBRERO 2024 | GSD Valdebebas - MENÚ 8 (nivel 2) - Actualizado: 29/01/2024

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1 Sopa de cocido Cocido completo Fruta de temporada Pan y agua Merienda: pan con jamón york, fruta o zumo natural	2 Patatas guisadas con pescado* Hamburguesa a la plancha Fruta de temporada Pan y agua Merienda: pan con crema de chocolate, fruta o zumo natural
5 Crema de coliflor* Cinta de lomo a la plancha Fruta de temporada Pan y agua Merienda: pan con jamón york, fruta o zumo natural	6 Espirales a la napolitana Salmón a la plancha Fruta de temporada Pan y agua Merienda: leche con o sin cacao y cereales con o sin azúcar/fruta	7 Crema de guisantes* Ragout de pollo al ajillo Fruta de temporada Pan y agua Merienda: yogur natural, galletas con o sin azúcar y fruta	8 Arroz con tomate Tortilla francesa Fruta de temporada/yogur Pan y agua Merienda: pan con pavo, fruta o zumo natural	9 Puré de judías pintas Fletán a la molinera Fruta de temporada Pan y agua Merienda: pan con queso, fruta o zumo natural
12 Paella* Merluza a la romana Fruta de temporada/yogur Pan y agua Merienda: pan con jamón york, fruta o zumo natural	13 Lentejas campesinas (con lentejas de cultivo ecológico) Cinta de Sajonia a la plancha Fruta de temporada Pan y agua Merienda: pan con pavo, fruta o zumo natural	14 Crema de zanahorias* Tortilla de patata Fruta de temporada Pan y agua Merienda: pan con queso, fruta o zumo natural	15 Sopa de cocido Cocido completo Fruta de temporada Pan y agua Merienda: fruta con yogur natural	16 Puré de judías verdes Gallo a la bilbaína Fruta de temporada Pan y agua Merienda: fruta, magdalena o pavo/jamón york y leche con o sin cacao
19 Arroz tres delicias* Cinta de lomo a la plancha Fruta de temporada/yogur Pan y agua Merienda: pan con jamón serrano y aceite, fruta o zumo natural	20 Potaje de garbanzos Tortilla de patata Fruta de temporada Pan y agua Merienda: pan con jamón york, fruta o zumo natural	21 Crema de brócoli* Salmón a la plancha Fruta de temporada Pan y agua Merienda: pan con chocolatina, fruta o zumo natural	22 NO LECTIVO	23 NO LECTIVO
26 Crema de verduras* Delicias de jamón y queso Fruta de temporada/yogur Pan y agua Merienda: pan con pavo, fruta o zumo natural	27 Sopa de cocido Cocido completo Fruta de temporada Pan y agua Merienda: pan con queso, fruta o zumo natural	28 Arroz con tomate Merluza a la gaditana Fruta de temporada/gelatina Pan y agua Merienda: pan con jamón york, fruta o zumo natural	29 Lentejas estofadas Tortilla francesa Fruta de temporada Pan y agua Merienda: fruta con yogur natural	





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.

