



¿Qué comemos hoy?



MAYO 2023 | GSD Alcalá - MENÚ 9 (nivel 3, 4 y 5) - Actualizado: 21/04/2023

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 NO LECTIVO	2 NO LECTIVO	3 Fideuá de verduras Delicias de jamón y queso Ensalada de lechuga Fruta de temporada/yogur Pan y agua	4 Judías pintas estofadas/Puré de judías pintas Merluza a la romana Ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua	5 Sopa de ave con estrellitas Tortilla de patata Parrillada de calabacín Fruta de temporada Pan y agua
8 Macarrones a la boloñesa Merluza a la gaditana Ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua	9 Alubias blancas con chorizo Tortilla francesa Ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua	10 Ensalada campera* Escalope de ternera empanado Ensalada de lechuga Fruta de temporada/yogur Pan y agua	11 Potaje de garbanzos estofados Solomillo de cerdo a las finas hierbas Salsa de tomate Fruta de temporada/piña en su jugo-melocotón en almíbar Pan y agua	12 Crema de calabaza / Gazpacho Ragout de pollo al ajillo Cuscús con verduras Fruta de temporada Pan y agua
15 Lentejas campesinas (con lentejas de cultivo ecológico) Gallo a la marinera* Patatas fritas Fruta de temporada Pan y agua	16 Ensalada de arroz* Tortilla francesa con jamón york Pisto manchego Fruta de temporada Pan y agua	17 Sopa de picadillo Ragout de pollo a la crema Patatas codorniz Fruta de temporada Pan y agua	18 Judías pintas estofadas/Puré de judías pintas Salmón a la plancha Ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua	19 Ensalada campera* Albóndigas caseras Tempura de verduras Fruta de temporada/Helado Pan y agua
22 Ensalada de pasta Fletán empanado Ensalada de lechuga Fruta de temporada/yogur Pan y agua	23 Judías verdes con jamón Tortilla de patata Ensalada de tomate y maíz Fruta de temporada Pan y agua	24 Crema de zanahorias / Gazpacho Albóndigas de la abuela con patatas dado Fruta de temporada Pan y agua	25 Potaje de garbanzos estofados Cinta de lomo al ajillo al horno Calabacines en fritura Fruta de temporada Pan y agua	26 Arroz tres delicias* Merluza a la gaditana Verduras salteadas Fruta de temporada/gelatina Pan y agua
29 Lentejas campesinas Cinta de Sajonia a la plancha Ensalada de tomate Fruta de temporada Pan y agua	30 Macarrones a la napolitana (con pasta de cultivo ecológico) Tortilla francesa Ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua	31 Sopa de ave con fideos Gallo a la madrileña Arroz integral Fruta de temporada/Helado 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.

