



¿Qué comemos hoy?



MAYO 2022 | GSD Las Suertes - MENÚ 9 (nivel 3, 4 y 5) - Actualizado: 22/04/2022

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 NO LECTIVO	3 Lentejas de la abuela Delicias de jamón y queso Ensalada de lechuga Fruta de temporada Pan y agua	4 Fideuá de verduras Lacón de pavo con demi-glace Patatas dado Fruta de temporada/yogur Pan y agua	5 Judías pintas estofadas/Puré de judías pintas Fletán a la molinera Ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua	6 Sopa de ave con estremitas Cinta de Sajonia a la plancha Ensalada de tomate Fruta de temporada Pan y agua
9 Ensalada campera* Escalope de ternera empanado Ensalada de lechuga Fruta de temporada/yogur Pan y agua	10 Alubias blancas con chorizo Tortilla francesa Asadillo de pimientos y ensalada de tomate Fruta de temporada Pan y agua	11 Macarrones a la boloñesa Merluza a la gaditana Ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua	12 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	13 Crema de calabaza / Gazpacho Ragout de pollo al ajillo Patatas fritas Fruta de temporada Pan y agua
16 NO LECTIVO	17 Ensalada campera* Salchichas Frankfurt Ensalada de lechuga Fruta de temporada/Helado Pan y agua	18 Sopa de picadillo Ragout de pollo a la crema Patatas codorniz Fruta de temporada Pan y agua	19 Judías pintas estofadas/Puré de judías pintas Salmón a la plancha Tempura de verduras Fruta de temporada Pan y agua	20 Ensalada de pasta Tortilla francesa con jamón york Pisto manchego Fruta de temporada Pan y agua
23 Crema de zanahorias / Gazpacho Albóndigas a la antigua Ensalada de lechuga Fruta de temporada Pan y agua	24 Ensalada de arroz* Tortilla francesa con queso Ensalada de lechuga Fruta de temporada/yogur Pan y agua	25 Judías verdes con patatas cocidas Merluza a la bilbaína Ensalada de tomate Fruta de temporada Pan y agua	26 Potaje de garbanzos estofados Cinta de lomo al ajillo al horno Calabacines en fritura Fruta de temporada Pan y agua	27 Macarrones con tomate Filete de pavo braseado a la plancha Verduras salteadas Fruta de temporada/gelatina Pan y agua
30 Ensalada alemana de patata* Merluza a la gaditana Ensalada de lechuga Fruta de temporada Pan y agua	31 Lentejas campesinas Cinta de Sajonia a la plancha Ensalada de tomate y patatas fritas Fruta de temporada 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.

