



¿Qué comemos hoy?



SEPTIEMBRE 2023 | GSD Buitrago - MENÚ GENERAL (desde 1º de Ed. Primaria) - Actualizado: 19/07/2023

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

NO LECTIVO

4

NO LECTIVO

5

NO LECTIVO

6

Arroz con tomate
Delicias de jamón y queso
Ensalada mixta
Fruta de temporada
Pan y agua

Kcal: 975 • Prot: 15.34 • Lip: 42.96 • H C: 105.11

7

Fideuá mixta
Pollo al ajillo
Ensalada de tomate y maíz
Fruta de temporada/Helado
Pan y agua

Kcal: 767 • Prot: 64.85 • Lip: 23.53 • H C: 48.13

8

Crema de calabacines / Gazpacho (a elegir)
Albóndigas de la abuela con patatas dado

Fruta de temporada
Pan y agua

Kcal: 763 • Prot: 21.25 • Lip: 37.84 • H C: 59.49

11

Lentejas a la antigua (con lentejas de cultivo ecológico)
Tortilla francesa con jamón york
Ensalada de tomate y queso
Fruta de temporada
Pan y agua

Kcal: 640 • Prot: 25.81 • Lip: 26.68 • H C: 48.85

12

Ensalada de ave
Lomo asado en su jugo
Patatas a la campesina
Fruta de temporada
Pan y agua

Kcal: 873 • Prot: 45.82 • Lip: 48.76 • H C: 40.7

13

Paella
Gallo a la madrileña
Salteado de verduras mediterráneo
Fruta de temporada/yogur
Pan y agua

Kcal: 762 • Prot: 37.05 • Lip: 28.24 • H C: 62.89

14

NO LECTIVO

15

Ensalada de verano
Hamburguesa de pollo y zanahoria a la plancha
Ensalada de lechuga
Fruta de temporada/Helado
Pan y agua

Kcal: 766 • Prot: 27.32 • Lip: 38.88 • H C: 49.52

18

Ensalada campera
Cinta de lomo a la plancha
Parrillada de calabacín
Fruta de temporada/yogur
Pan y agua

Kcal: 687 • Prot: 36.35 • Lip: 30.97 • H C: 40.55

19

Judías verdes rehogadas / Gazpacho
Huevos revueltos con atún y tomate
Patatas dado
Fruta de temporada
Pan y agua

Kcal: 766 • Prot: 18.37 • Lip: 43.88 • H C: 47.91

20

Espaguetis a la carbonara
Filete de ternera a la plancha
Ensalada mixta
Fruta de temporada
Pan y agua

Kcal: 674 • Prot: 35.99 • Lip: 25.98 • H C: 50.31

21

Judías blancas estofadas
Filete de pollo asado
Ensalada de lechuga
Fruta de temporada
Pan y agua

Kcal: 706 • Prot: 58.31 • Lip: 22.68 • H C: 42.54

22

Arroz con verduras
Fletán a la molinera
Ensalada de tomate y maíz
Fruta de temporada/piña en su jugo-melocotón en almíbar
Pan y agua

Kcal: 835 • Prot: 27.13 • Lip: 34.78 • H C: 77.04

25

Lentejas campesinas
Merluza a la gaditana
Ensalada mixta con brotes y queso
Fruta de temporada
Pan y agua

Kcal: 651 • Prot: 29.88 • Lip: 22.3 • H C: 57.22

26

Ensaladilla rusa
Solomillo de cerdo a las finas hierbas
Ensalada de lechuga
Fruta de temporada/yogur
Pan y agua

Kcal: 961 • Prot: 35.5 • Lip: 57.08 • H C: 48.2

27

Espinacas a la crema
Pollo en pepitoria
Patatas fritas
Fruta de temporada
Pan y agua

Kcal: 877 • Prot: 62.92 • Lip: 37.19 • H C: 48.43

28

Sopa de cocido
Cocido completo

Fruta de temporada
Pan y agua

Kcal: 909 • Prot: 55.48 • Lip: 34.73 • H C: 59.37

29

Macarrones a la boloñesa (con pasta de cultivo ecológico)
Boquerones en tempura
Verduras salteadas
Fruta de temporada
Pan y agua

Kcal: 810 • Prot: 26.13 • Lip: 33.87 • H C: 74.88



La SEDCA asesora a GSD en cuestiones relacionadas con la nutrición, revisa los menús y realiza la valoración de los platos.



En este menú se indican las kilocalorías y macronutrientes (en gramos) de una ración media aproximada



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.

