



¿Qué comemos hoy?



MARZO 2023 | GSD Buitrago - MENÚ SIN GLUTEN - Actualizado: 28/02/2023

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 Potaje de garbanzos Tortilla de patata Asadillo de pimientos y ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua	2 Patatas guisadas con magro Filete de pavo a la plancha Ensalada de lechuga Fruta de temporada/yogur Pan y agua	3 Macarrones con tomate (sin gluten) Merluza a la molinera (sin gluten) Parrillada de calabacín Fruta de temporada Pan y agua
6 Arroz tres delicias Salmón con salsa alicantina y pisto Fruta de temporada Pan y agua	7 Lentejas estofadas (con lentejas de cultivo ecológico)(sin gluten) Tortilla francesa Ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua	8 Crema de verduras/Menestra de verduras (a elegir) Croquetas con jamón (sin gluten) Ensalada de tomate Fruta de temporada/yogur Pan y agua	9 Sopa de cocido (sin gluten) Cocido completo Fruta de temporada Pan y agua	10 Espirales con verduras y salsa de tomate (sin gluten) Merluza a la gaditana (sin gluten) Ensalada de lechuga Fruta de temporada/gelatina Pan y agua
13 Judías verdes con patatas cocidas Huevos revueltos con jamón y tomate Ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua	14 Macarrones a la boloñesa (sin gluten) Merluza a la molinera (sin gluten) Salteado de verduras mediterráneo Fruta de temporada/piña en su jugo-melocotón en almíbar Pan y agua	15 Sopa Juliana (sin gluten) Solomillo de cerdo a las finas hierbas (sin gluten) Hummus Fruta de temporada/yogur Pan y agua	16 Alubias pintas con arroz Filete de pollo a la plancha Parrillada de calabacín Fruta de temporada Pan y agua	17 Crema de coliflor Gallo con tomate (sin gluten) Patatas fritas Fruta de temporada Pan y agua
20 NO LECTIVO	21 Brócoli gratinado (sin gluten) Hamburguesa a la plancha (sin gluten) Ensalada de tomate y maíz Fruta de temporada Pan y agua	22 Espaguetis con atún y tomate (sin gluten) Filete de pollo empanado (sin gluten) Ensalada de lechuga Fruta de temporada Pan y agua	23 Sopa de cocido (sin gluten) Cocido completo Fruta de temporada Pan y agua	24 Patatas a la marinera Tortilla francesa Ensalada mixta Fruta de temporada/yogur Pan y agua
27 Judías verdes rehogadas Chuleta de Sajonia a la plancha Patatas fritas Fruta de temporada Pan y agua	28 Arroz con pollo Bacalao a la madrileña (sin gluten) Ensalada mixta Fruta de temporada/yogur Pan y agua	29 Alubias blancas con chorizo Tortilla de patata Asadillo de pimientos y ensalada de tomate y queso Fruta de temporada Pan y agua	30 Tallarines a la napolitana (sin gluten) Merluza a la gaditana (sin gluten) Verduras salteadas Fruta de temporada Pan y agua	31 NO LECTIVO





Menú especial sin gluten

En este menú se eliminan o sustituyen aquellos productos o platos que contengan **gluten** en su composición por otros que no lo contengan.

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.
- 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.

