



¿Qué comemos hoy?



MAYO 2023 | GSD Buitrago - MENÚ SIN GLUTEN - Actualizado: 28/04/2023

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 NO LECTIVO	2 NO LECTIVO	3 Espirales con tomate (sin gluten) Hamburguesa a la plancha (sin gluten) Ensalada de lechuga Fruta de temporada Pan y agua	4 Alubias blancas con verduras y huevo Fletán a la molinera (sin gluten) Ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua	5 Crema de zanahorias/Zanahorias rehogadas con ajo y bacón (a elegir) Filete de pollo a la plancha Garbanzos salteados Fruta de temporada Pan y agua
8 Arroz tres delicias Atún con pisto (sin gluten) Fruta de temporada Pan y agua	9 Lentejas de la abuela (con lentejas de cultivo ecológico) (sin gluten) Croquetas con jamón (sin gluten) Ensalada de lechuga Fruta de temporada Pan y agua	10 Fideuá de verduras (sin gluten) Filete de pavo braseado asado en salsa (sin gluten) Patatas dado Fruta de temporada/yogur Pan y agua	11 Judías pintas estofadas Merluza a la romana (sin gluten) Ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua	12 Ensalada de ave Tortilla de patata Parrillada de calabacín Fruta de temporada Pan y agua
15 NO LECTIVO	16 Macarrones a la boloñesa (sin gluten) Merluza a la gaditana (sin gluten) Ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua	17 Ensaladilla rusa Filete de ternera a la plancha Ensalada de lechuga Fruta de temporada/yogur Pan y agua	18 Ensalada de garbanzos Solomillo de cerdo a las finas hierbas (sin gluten) Patatas a lo provenzal Fruta de temporada/piña en su jugo-melocotón en almíbar Pan y agua	19 Crema de calabaza / Gazpacho (a elegir) Pollo al ajillo (sin gluten) Arroz integral Fruta de temporada Pan y agua
22 Lentejas campesinas (con lentejas de cultivo ecológico)(sin gluten) Gallo a la marinera (sin gluten) Patatas fritas Fruta de temporada Pan y agua	23 Ensalada de arroz Huevos revueltos con jamón y tomate Pisto manchego Fruta de temporada Pan y agua	24 Sopa Juliana (sin gluten) Pollo a la crema (sin gluten) Patatas codorniz Fruta de temporada Pan y agua	25 Judías pintas estofadas Salmón a la plancha Ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua	26 Ensalada campera Ragout de magro de cerdo (sin gluten) Parrillada de calabacín Fruta de temporada/Helado (sin gluten) Pan y agua
29 Ensalada de verano (sin gluten) Fletán empanado (sin gluten) Ensalada de lechuga Fruta de temporada/yogur Pan y agua	30 Judías verdes con jamón Tortilla de patata Ensalada de tomate y maíz Fruta de temporada Pan y agua	31 Crema de zanahorias / Gazpacho (sin gluten) (a elegir) Albóndigas a la antigua con patatas dado (sin gluten) Fruta de temporada Pan y agua		





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.

