



¿Qué comemos hoy?



NOVIEMBRE 2023 | GSD Buitrago - MENÚ SIN GLUTEN - Actualizado: 27/10/2023

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 NO LECTIVO	2 Espaguetis a la boloñesa (sin gluten) Gallo a la madrileña (sin gluten) Ensalada de tomate Fruta de temporada Pan y agua	3 Crema de alcachofas/Corazones de alcachofa con jamón serrano (a elegir) Pollo al ajillo (sin gluten) Arroz integral Fruta de temporada/yogur Pan y agua
6 Lentejas campesinas (con lentejas de cultivo ecológico)(sin gluten) Tortilla francesa con jamón york Ensalada mixta con brotes y queso Fruta de temporada Pan y agua	7 Crema de champiñones Taquitos de atún con salsa de tomate (sin gluten) Patatas fritas Fruta de temporada Pan y agua	8 Sopa de cocido (sin gluten) Cocido completo Fruta de temporada Pan y agua	9 Brócoli gratinado (sin gluten) Merluza a la gallega con patatas cocidas Fruta de temporada Pan y agua	10 Tallarines tres delicias (sin gluten) Hamburguesa de pollo y zanahoria a la plancha Ensalada de lechuga Fruta de temporada/yogur Pan y agua
13 Judías verdes rehogadas Huevos revueltos con jamón y tomate Patatas dado Fruta de temporada/yogur Pan y agua	14 Arroz con tomate Fletán a la molinera (sin gluten) Ensalada de lechuga Fruta de temporada Pan y agua	15 Alubias blancas con chorizo Tortilla de patata Asadillo de pimientos y ensalada de tomate Fruta de temporada Pan y agua	16 Sopa Juliana (sin gluten) Pollo a la crema (sin gluten) Calabacines en fritura (sin gluten) Fruta de temporada Pan y agua	17 Patatas guisadas con pescado Chuleta de cerdo a la plancha Ensalada mixta Fruta de temporada/piña en su jugo-melocotón en almíbar Pan y agua
20 Lentejas de la abuela (sin gluten) Merluza a la romana (sin gluten) Verduras salteadas Fruta de temporada Pan y agua	21 Macarrones con verduras y salsa de tomate (sin gluten) Tortilla francesa Ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua	22 Coliflor rehogada Ragout de pollo (sin gluten) Patatas codorniz Fruta de temporada/yogur Pan y agua	23 Sopa de cocido (sin gluten) Cocido completo Fruta de temporada Pan y agua	24 Crema de calabacines/Parrillada de calabacín (a elegir) Canelones de carne (sin gluten) Ensalada de tomate y maíz Fruta de temporada Pan y agua
27 Espirales con tomate (sin gluten) Salmón a la plancha Ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua	28 Alubias pintas estofadas Tortilla de patata Pisto manchego Fruta de temporada Pan y agua	29 Crema de calabaza/Salteado de verduras mediterráneo (a elegir) Albóndigas a la antigua con patatas dado (sin gluten) Fruta de temporada Pan y agua	30 Sopa de picadillo (sin gluten) Gallo a la bilbaína (sin gluten) Parrillada de calabacín 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.

