



¿Qué comemos hoy?



MAYO 2021 | GSD Las Suertes - MENÚ SIN GLUTEN - Actualizado: 12/04/2021

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 NO LECTIVO	4 NO LECTIVO	5 Lentejas de la abuela Croquetas con jamón (sin gluten) Ensalada de lechuga Fruta Pan y agua	6 Fideuá de verduras (sin gluten) Rotí de pavo asado (sin gluten) Patatas dado Fruta/yogur Pan y agua	7 Ensaladilla rusa Chuleta de Sajonia a la plancha Ensalada de tomate Fruta Pan y agua
10 Ensalada de ave Filete de ternera a la plancha Patatas a la campesina Fruta/yogur Pan y agua	11 Alubias blancas con chorizo Tortilla de patata Asadillo de pimientos y ensalada de tomate y queso Fruta Pan y agua	12 Tallarines a la boloñesa (sin gluten) Merluza a la gaditana (sin gluten) Ensalada mixta Fruta Pan y agua	13 Ensalada de garbanzos Solomillo de cerdo a las finas hierbas (sin gluten) Salsa de tomate Fruta/piña en su jugo-melocotón en almíbar Pan y agua	14 Crema de calabaza/Salteado de verduras mediterráneo/Gazpacho (sin gluten) (a elegir) Pollo al ajillo (sin gluten) Patatas fritas Fruta Pan y agua
17 Lentejas campesinas (con lentejas de cultivo ecológico) Merluza a la marinera (sin gluten) Patatas codorniz Fruta Pan y agua	18 Sopa Juliana (sin gluten) Muslitos de pollo a la crema (sin gluten) Arroz Pilaw Fruta Pan y agua	19 Ensalada campera Salchichas Frankfurt Ensalada de lechuga Fruta/Helado (sin gluten) Pan y agua	20 Judías pintas estofadas Salmón a la plancha Parrillada de calabacín Fruta Pan y agua	21 Ensalada de verano (sin gluten) Huevos revueltos con jamón y tomate Pisto manchego Fruta Pan y agua
24 Crema de zanahorias/Zanahorias rehogadas.../Gazpacho (sin gluten) (a elegir) Albóndigas a la antigua con patatas dado (sin gluten) Fruta Pan y agua	25 Ensalada de arroz Tortilla francesa con queso Ensalada de lechuga Fruta/yogur Pan y agua	26 Judías verdes con patatas cocidas Bacalao a la bilbaína (sin gluten) Ensalada de tomate Fruta Pan y agua	27 Ensalada de garbanzos Cinta de lomo al ajillo al horno Calabacines en fritura (sin gluten) Fruta Pan y agua	28 Espaguetis a la carbonara (sin gluten) Filete de pavo braseado a la plancha Verduras salteadas Fruta/gelatina Pan y agua
31 Ensalada alemana de patata Merluza a la gaditana (sin gluten) Ensalada de lechuga Fruta 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.

