



¿Qué comemos hoy?



SEPTIEMBRE 2023 | GSD Valdebebas - MENÚ SIN GLUTEN - Actualizado: 05/09/2023

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				1 NO LECTIVO
4 NO LECTIVO	5 NO LECTIVO	6 Arroz con tomate Croquetas con jamón (sin gluten) Ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua	7 Fideuá mixta (sin gluten) Pollo al ajillo (sin gluten) Ensalada de tomate y maíz Fruta de temporada/Helado (sin gluten) Pan y agua	8 Crema de calabacines / Gazpacho (sin gluten) (a elegir) Albóndigas de la abuela con patatas dado (sin gluten) Fruta de temporada Pan y agua
11 Lentejas a la antigua (con lentejas de cultivo ecológico) (sin gluten) Tortilla francesa con jamón york Ensalada de tomate y queso Fruta de temporada Pan y agua	12 Ensalada de ave Lomo asado en su jugo (sin gluten) Patatas a la campesina Fruta de temporada Pan y agua	13 Paella Gallo a la madrileña (sin gluten) Salteado de verduras mediterráneo Fruta de temporada/yogur Pan y agua	14 Crema de zanahorias / Gazpacho (sin gluten) (a elegir) Croquetas con jamón (sin gluten) Ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua	15 Ensalada de verano (sin gluten) Hamburguesa de pollo y zanahoria a la plancha Ensalada de lechuga Fruta de temporada/Helado (sin gluten) Pan y agua
18 Ensalada campera Cinta de lomo a la plancha Parrillada de calabacín Fruta de temporada/yogur Pan y agua	19 Judías verdes rehogadas / Gazpacho (sin gluten) Huevos revueltos con atún y tomate Patatas dado Fruta de temporada Pan y agua	20 Espaguetis a la carbonara (sin gluten) Filete de ternera a la plancha Ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua	21 Judías blancas estofadas Filete de pollo asado Ensalada de lechuga Fruta de temporada Pan y agua	22 Arroz con verduras Fletán a la molinera (sin gluten) Ensalada de tomate y maíz Fruta de temporada/piña en su jugo-melocotón en almíbar Pan y agua
25 Lentejas campesinas (sin gluten) Merluza a la gaditana (sin gluten) Ensalada mixta con brotes y queso Fruta de temporada Pan y agua	26 Ensaladilla rusa Solomillo de cerdo a las finas hierbas (sin gluten) Ensalada de lechuga Fruta de temporada/yogur Pan y agua	27 Espinacas a la crema (sin gluten) Pollo en pepitoria (sin gluten) Patatas fritas Fruta de temporada Pan y agua	28 Sopa de cocido (sin gluten) Cocido completo Fruta de temporada Pan y agua	29 Macarrones a la boloñesa (sin gluten) Salmón a la plancha Verduras salteadas 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.

