



¿Qué comemos hoy?



OCTUBRE 2022 | GSD Las Suertes - MENÚ SIN LEGUMBRES - Actualizado: 28/09/2022

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 Crema de verduras (sin judías verdes/guisantes) Albóndigas caseras con patatas dado (sin guisantes/prod sin fibra de guisante o similar) Fruta de temporada Pan y agua	4 Tallarines a la italiana Salmón a la plancha Ensalada mixta Fruta de temporada/gelatina Pan y agua	5 Sopa de verdura con conchitas Filete de pavo braseado asado en salsa Calabacines en fritura Fruta de temporada Pan y agua	6 Arroz a la milanesa Huevos revueltos con jamón y tomate Ensalada de lechuga Fruta de temporada Pan y agua	7 Crema de alcachofas Chuleta de Sajonia a la plancha Patatas a la campesina Fruta de temporada/yogur Pan y agua
10 Paella (sin guisantes) Tortilla francesa Ensalada mixta Fruta de temporada/yogur Pan y agua	11 Coliflor rehogada Merluza a la gaditana Ensalada de tomate y queso Fruta de temporada Pan y agua	12 NO LECTIVO	13 Espirales a la napolitana Calamares a la romana Parrillada de calabacín Fruta de temporada Pan y agua	14 Sopa de cocido Cocido completo (sin garbanzos) Fruta de temporada Pan y agua
17 Zanahorias rehogadas con ajo y bacón Chuleta de cerdo a la plancha Patatas codorniz Fruta de temporada Pan y agua	18 Arroz tres delicias (sin guisantes) Merluza a la bilbaína Ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua	19 Sopa de picadillo Tortilla de patata Asadillo de pimientos y ensalada de lechuga Fruta de temporada/yogur Pan y agua	20 Corazones de alcachofa con jamón serrano Taquitos de atún con salsa de tomate Patatas dado Fruta de temporada Pan y agua	21 Crema de calabaza/Parrillada de calabacín (a elegir) Lasaña de carne Ensalada de tomate Fruta de temporada Pan y agua
24 Arroz con verduras (sin judías verdes/guisantes) Merluza con salsa Colbert Patatas a lo pobre Fruta de temporada Pan y agua	25 Brócoli rehogado Delicias de jamón y queso Ensalada de tomate y maíz Fruta de temporada Pan y agua	26 Espaguetis con atún y tomate Tortilla francesa Verduras salteadas (sin judías verdes/guisantes) Fruta de temporada/piña en su jugo-melocotón en almíbar Pan y agua	27 Sopa de cocido Cocido completo (sin garbanzos) Fruta de temporada Pan y agua	28 Patatas a la marinera (sin guisantes) Filete de pollo a la plancha Tempura de verduras Fruta de temporada/yogur Pan y agua
31 NO LECTIVO				





Menú especial sin legumbres

En este menú se eliminan o sustituyen aquellos productos o platos que sean o contengan **legumbres** 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.

