



¿Qué comemos hoy?



MAYO 2023 | GSD Las Suertes - MENÚ SIN LEGUMBRES - Actualizado: 27/04/2023

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 NO LECTIVO	2 NO LECTIVO	3 Fideuá de verduras (sin judías verdes) Delicias de jamón y queso Ensalada de lechuga Fruta de temporada/yogur Pan y agua	4 Crema de calabacines Atún con pisto Fruta de temporada Pan y agua	5 Ensalada de ave Tortilla de patata Parrillada de calabacín Fruta de temporada Pan y agua
8 Lasaña de carne Merluza a la gaditana Ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua	9 Arroz con verduras (sin judías verdes/guisantes) Tortilla francesa Ensalada mixta con brotes y queso Fruta de temporada Pan y agua	10 Ensaladilla rusa (sin judías verdes/guisantes) Filete de ternera a la plancha Ensalada de lechuga Fruta de temporada/yogur Pan y agua	11 Patatas guisadas (sin guisantes) Solomillo de cerdo a las finas hierbas Patatas a lo provenzal Fruta de temporada/piña en su jugo-melocotón en almíbar Pan y agua	12 Crema de calabaza / Gazpacho (a elegir) Pollo al ajillo Arroz integral Fruta de temporada Pan y agua
15 NO LECTIVO	16 Ensalada de arroz (sin guisantes) Huevos revueltos con jamón y tomate Pisto manchego Fruta de temporada Pan y agua	17 Sopa Juliana Pollo a la crema Patatas codorniz Fruta de temporada Pan y agua	18 Crema Solferino Salmón a la plancha Ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua	19 Ensalada campera Ragout de magro de cerdo (sin guisantes) Tempura de verduras Fruta de temporada/Helado Pan y agua
22 Ensalada de verano Fletán empanado Ensalada de lechuga Fruta de temporada/yogur Pan y agua	23 Champiñón salteado con jamón serrano Tortilla de patata Ensalada de tomate y maíz Fruta de temporada Pan y agua	24 Zanahorias rehogadas con ajo y bacón / Gazpacho (a elegir) Albóndigas a la antigua con patatas dado (sin guisantes/prod sin fibra de guisante o similar) Fruta de temporada Pan y agua	25 Crema de espárragos Cinta de lomo al ajillo al horno Calabacines en fritura Fruta de temporada Pan y agua	26 Arroz tres delicias (sin guisantes) Merluza a la gaditana Verduras salteadas (sin judías verdes/guisantes) Fruta de temporada/gelatina Pan y agua
29 Espinacas rehogadas Chuleta de Sajonia a la plancha Ensalada de tomate Fruta de temporada Pan y agua	30 Macarrones a la napolitana (con pasta de cultivo ecológico) Tortilla francesa Ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua	31 Ensalada de ave Gallo a la madrileña Arroz integral Fruta de temporada/Helado Pan y agua		





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.

