



¿Qué comemos hoy?



ENERO 2024 | GSD Valdebebas - MENÚ SIN PESCADO - Actualizado: 20/12/2024

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5
NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO
8	9	10	11	12
Macarrones con tomate (con pasta de cultivo ecológico) Tortilla francesa Tempura de verduras Fruta de temporada/piña en su jugo-melocotón en almíbar Pan y agua	Alubias blancas con chorizo Cinta de lomo a la plancha Ensalada de tomate y maíz Fruta de temporada Pan y agua	Crema de champiñones/Champiñón salteado con jamón serrano (a elegir) Albóndigas caseras con patatas dado Fruta de temporada/yogur Pan y agua	Potaje de garbanzos (sin pescado) Filete de pavo a la plancha Patatas cocidas Fruta de temporada Pan y agua	Pastel de verduras Chuleta de Sajonia a la plancha Ensalada mixta Fruta de temporada/gelatina Pan y agua
15	16	17	18	19
Lentejas campesinas Tortilla de patata Asadillo de pimientos y ensalada de tomate Fruta de temporada Pan y agua	Patatas guisadas con magro Coliflor rehogada Ensalada de lechuga Fruta de temporada/yogur Pan y agua	Zanahorias rehogadas con ajo y bacón Pollo asado Arroz integral Fruta de temporada Pan y agua	Sopa de cocido Cocido completo Fruta de temporada Pan y agua	Crema de alcachofas/Corazones de alcachofa con jamón serrano (a elegir) Escalope de ternera empanado Ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua
22	23	24	25	26
Judías verdes rehogadas Hamburguesa de kale y quinoa Ensalada mixta Fruta de temporada/yogur Pan y agua	Espinacas a la crema Cinta de lomo adobada a la plancha Ensalada de tomate Fruta de temporada Pan y agua	Fideuá mixta (sin calamar) Tortilla francesa Pisto manchego Fruta de temporada Pan y agua	Alubias pintas con arroz Filete de ternera asado Ensalada mixta con brotes y queso Fruta de temporada Pan y agua	Sopa Juliana Hamburguesa de pollo y espinacas a la plancha Patatas fritas Fruta de temporada Pan y agua
29	30	31		
Arroz Pilaw con brócoli, jamón york y bacón Chuleta de cerdo a la plancha Ensalada de tomate Fruta de temporada/yogur Pan y agua	Lentejas de la abuela (con lentejas de cultivo ecológico) Tortilla de patata Calabacines en fritura (sin pescado) Fruta de temporada Pan y agua	Tallarines tres delicias Filete de pollo asado Ensalada de lechuga Fruta de temporada/piña en su jugo-melocotón en almíbar Pan y agua		





Menú especial sin pescado

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

