



¿Qué comemos hoy?



NOVIEMBRE 2025 | GSD El Escorial - MENÚ 7 (nivel 1) - Actualizado: 22/10/2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 NO LECTIVO	4 Puré de verdura con ternera Tortilla de calabacín Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, jamón york y pan	5 Puré de verdura con pescado Rape a la romana Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta y galletas	6 Puré de verdura con ternera y garbanzos Filete de pollo a la plancha Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, pavo y pan	7 Puré de verdura con huevo y pollo Merluza a la plancha Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, queso y pan
10 Puré de verdura con pollo Albóndigas caseras con patatas dado Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, pavo y pan	11 Puré de verdura con ternera Cinta de lomo a la plancha Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, jamón york y pan	12 Puré de verdura con pescado Merluza a la molinera Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta y galletas	13 Puré de verdura con ternera y lentejas Ragout de pollo asado Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, pavo y pan	14 Puré de verdura con huevo y pollo Tortilla francesa Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, queso y pan
17 Puré de verdura con pollo Merluza a la madrileña Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, pavo y pan	18 Puré de verdura con ternera Tortilla francesa Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, jamón york y pan	19 Puré de verdura con pescado Cinta de lomo a la plancha Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta y galletas	20 Puré de verdura con ternera y garbanzos Filete de pollo asado Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, pavo y pan	21 Puré de verdura con huevo y pollo Croquetas con jamón Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, queso y pan
24 Puré de verdura con pollo Merluza a la gaditana Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, pavo y pan	25 Puré de verdura con ternera Tortilla de patata Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, jamón york y pan	26 Puré de verdura con pescado Albóndigas caseras Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta y galletas	27 Puré de verdura con ternera y lentejas Merluza a la romana Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, pavo y pan	28 Puré de verdura con huevo y pollo Filete de pollo a la plancha Yogur Pan y agua Merienda: papilla de fruta, queso y pan





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:

	Si en la comida...	En la cena...
Primeros	Arroz/pasta, patatas o legumbres	Verduras cocinadas u hortalizas crudas
	Verduras	Arroz/pasta o patatas
Segundos	Carne (vaca, cerdo, aves)	Pescado o huevos
	Pescado	Carne magra o huevo
	Huevo	Pescado o carne
Postres	Fruta	Lácteo o fruta
	Lácteo	Fruta

- 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.

