

MENÚ GENERAL

Octubre 2024 - Menú Especial - BASAL 7



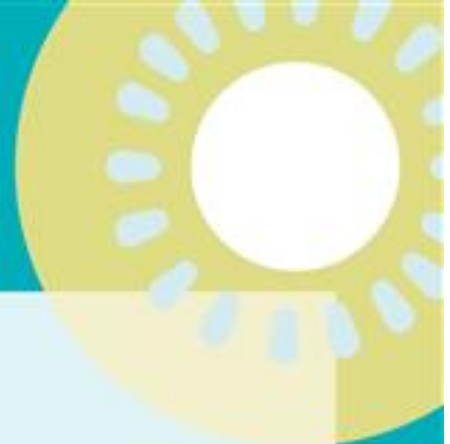
	1	2	3	4	
	<p>Puré de verdura con ternera (12, 19) Albóndigas de la abuela con patatas dado (12, 6, T10, T12, T13, T6, T9) Yogur, pan y agua (7) Merienda: Papilla de fruta, jamón york y pan</p>	<p>Puré de verdura con pescado (12, 19, 4, T14, T2) Cinta de lomo a la plancha Yogur, pan y agua (7) Merienda: Papilla de fruta y galletas</p>	<p>Puré de verdura con ternera y garbanzos (12, 19) Merluza a la gaditana (4, T14, T2) Yogur, pan y agua (7) Merienda: Papilla de fruta, pavo y pan</p>	<p>FESTIVO LOCAL GSD GUADARRAMA</p>	
7	<p>Puré de verdura con pollo (12, 19) Merluza a la andaluza (14, 2, 4) Yogur, pan y agua (7) Merienda: Papilla de fruta, pavo y pan</p>	<p>Puré de verdura con ternera (12, 19) Tortilla francesa (3) Yogur, pan y agua (7) Merienda: Papilla de fruta, jamón york y pan</p>	<p>Puré de verdura con pescado (12, 19, 4, T14, T2) Anillas de calamar (Infantil) (1, 14, 4, T12, T2, T3, T6, T7) Yogur, pan y agua (7) Merienda: Papilla de fruta y galletas</p>	<p>10</p> <p>Puré de verdura con ternera y lentejas (12, 19) Cinta de Sajonia a la plancha Yogur, pan y agua (7) Merienda: Papilla de fruta, pavo y pan</p>	<p>11</p> <p>Puré de verdura con pescado (12, 19, 4, T14, T2) Filete de pollo a la plancha Yogur, pan y agua (7) Merienda: Papilla de fruta, queso y pan</p>
14	<p>Puré de verdura con pollo (12, 19) Cinta de Sajonia a la plancha Yogur, pan y agua (7) Merienda: Papilla de fruta, pavo y pan</p>	<p>15</p> <p>Puré de verdura con ternera (12, 19) **Merluza con tomate (4, T12, T14, T2, T6, T9) Yogur, pan y agua (7) Merienda: Papilla de fruta, jamón york y pan</p>	<p>16</p> <p>Puré de verdura con pescado (12, 19, 4, T14, T2) Fingers de pollo (1, 10, 6) Yogur, pan y agua (7) Merienda: Papilla de fruta y galletas</p>	<p>17</p> <p>Puré de verdura con ternera y garbanzos (12, 19) **Merluza a la molinera (1, 3, 4, T14, T2) Yogur, pan y agua (7) Merienda: Papilla de fruta, pavo y pan</p>	<p>18</p> <p>Puré de verdura con huevo y pollo (12, 19, 3) Tortilla de calabacín (3) Yogur, pan y agua (7) Merienda: Papilla de fruta, queso y pan</p>
21	<p>Puré de verdura con pollo (12, 19) Merluza a la plancha (4, T14, T2) Yogur, pan y agua (7) Merienda: Papilla de fruta, pavo y pan</p>	<p>22</p> <p>Puré de verdura con ternera (12, 19) Escalope de ternera empanado (1, 3) Yogur, pan y agua (7) Merienda: Papilla de fruta, jamón york y pan</p>	<p>23</p> <p>Puré de verdura con pescado (12, 19, 4, T14, T2) Tortilla francesa (3) Yogur, pan y agua (7) Merienda: Papilla de fruta y galletas</p>	<p>24</p> <p>Puré de verdura con ternera y lentejas (12, 19) Cinta de Sajonia a la plancha Yogur, pan y agua (7) Merienda: Papilla de fruta, pavo y pan</p>	<p>25</p> <p>Puré de verdura con huevo y pollo (12, 19, 3) Mini croquetas (1, 7, T14, T2, T3, T4, T6) Yogur, pan y agua (7) Merienda: Papilla de fruta, queso y pan</p>
28	<p>Puré de verdura con pollo (12, 19) Merluza a la gaditana (4, T14, T2) Yogur, pan y agua (7) Merienda: Papilla de fruta, pavo y pan</p>	<p>29</p> <p>Puré de verdura con ternera (12, 19) Tortilla de patata (3) Yogur, pan y agua (7) Merienda: Papilla de fruta, jamón york y pan</p>	<p>30</p> <p>Puré de verdura con huevo y pollo (12, 19, 3) Merluza a la madrileña (14, 2, 3, 4, T14, T2) Yogur, pan y agua (7) Merienda: Papilla de fruta y galletas</p>	<p>31</p> <p>Puré de verdura con ternera y garbanzos (12, 19) Ragout de pollo al ajillo/asado Yogur, pan y agua (7) Merienda: Papilla de fruta, pavo y pan</p>	



La SEDCA asesora a GSD en cuestiones relacionadas con la nutrición, revisa menús y realiza la valoración de los platos. En este menú se indican las kilocalorías y macronutrientes (en gramos) de una ración media aproximada.

Alérgenos: 1-Gluten, 2-Crustáceos, 3-Huevos, 4-Pescado, 5-Cacahuets, 6-Soja, 7-Leche, 8-Frutos secos, 9-Apio, 10-Mostaza, 11-Granos de sésamo, 12-Sulfitos, 13-Altramuces, 14-Moluscos, T-Trazas

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.



Menús especiales

Los menús especiales son: **Sin gluten, sin huevo, sin leche, sin legumbres o sin pescado.**

En estos menús se eliminan o sustituyen aquellos productos o platos que sean o contengan estos alimentos.

