



¿Qué comemos hoy?





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

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



La SEDCA asesora a GSD en cuestiones relacionadas con la nutrición, revisa los menús y realiza la valoración de los platos.





*Adaptación del plato que se ofrece en el menú general



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
- · 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.











