



# ¿Qué comemos hoy?



ENERO 2024 | GSD EI Escorial - MENÚ 8 (nivel 2) - Actualizado: 18/12/2024

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 <b>NO LECTIVO</b>	2 Lentejas estofadas Tortilla francesa  Fruta de temporada Pan y agua <b>Merienda:</b> pan con jamón serrano y aceite, fruta o zumo natural	3 Sopa de ave con letras Cinta de lomo a la plancha  Fruta de temporada Pan y agua <b>Merienda:</b> pan con pavo, fruta o zumo natural	4 Arroz con pollo Merluza a la gaditana  Fruta de temporada/yogur Pan y agua <b>Merienda:</b> pan con jamón york, fruta o zumo natural	5 <b>NO LECTIVO</b>
8 Macarrones con tomate (con pasta de cultivo ecológico) Tortilla francesa  Fruta de temporada Pan y agua <b>Merienda:</b> yogur natural, galletas con o sin azúcar y fruta	9 Puré de judías blancas Salmón a la plancha  Fruta de temporada Pan y agua <b>Merienda:</b> pan con queso, fruta o zumo natural	10 Crema de champiñones* Albóndigas caseras con patatas dado  Fruta de temporada/yogur Pan y agua <b>Merienda:</b> pan con jamón york, fruta o zumo natural	11 Potaje de garbanzos Merluza a la gallega con patatas cocidas  Fruta de temporada Pan y agua <b>Merienda:</b> pan con pavo, fruta o zumo natural	12 Sopa de picadillo Cinta de Sajonia a la plancha  Fruta de temporada/gelatina Pan y agua <b>Merienda:</b> leche con o sin cacao y cereales con o sin azúcar/fruta
15 Lentejas campesinas Tortilla de patata  Fruta de temporada Pan y agua <b>Merienda:</b> pan con pavo, fruta o zumo natural	16 Patatas guisadas con magro Merluza a la gaditana  Fruta de temporada/yogur Pan y agua <b>Merienda:</b> pan con jamón york, fruta o zumo natural	17 Crema de zanahorias* Ragout de pollo al ajillo  Fruta de temporada Pan y agua <b>Merienda:</b> pan con queso, fruta o zumo natural	18 Sopa de cocido Cocido completo  Fruta de temporada Pan y agua <b>Merienda:</b> fruta, magdalena o pavo/jamón york y leche con o sin cacao	19 Crema de alcachofas* Escalope de ternera empanado  Fruta de temporada Pan y agua <b>Merienda:</b> fruta con yogur natural
22 Puré de judías verdes Gallo a la madrileña  Fruta de temporada/yogur Pan y agua <b>Merienda:</b> pan con jamón serrano y aceite, fruta o zumo natural	23 Crema de espinacas* Cinta de lomo a la plancha  Fruta de temporada Pan y agua <b>Merienda:</b> yogur natural, galletas con o sin azúcar y fruta	24 Fideuá mixta* Tortilla francesa  Fruta de temporada Pan y agua <b>Merienda:</b> pan con pavo y queso, fruta o zumo natural	25 Puré de alubias pintas Fletán empanado  Fruta de temporada Pan y agua <b>Merienda:</b> pan con jamón york, fruta o zumo natural	26 Sopa de picadillo Hamburguesa de pollo y espinacas a la plancha  Fruta de temporada Pan y agua <b>Merienda:</b> pan con chocolatina, fruta o zumo natural
29 Arroz con pollo Salmón a la plancha  Fruta de temporada/yogur Pan y agua <b>Merienda:</b> pan con pavo, fruta o zumo natural	30 Lentejas de la abuela (con lentejas de cultivo ecológico) Tortilla de patata  Fruta de temporada Pan y agua <b>Merienda:</b> fruta con yogur natural	31 Macarrones tres delicias* Merluza con tomate  Fruta de temporada Pan y agua <b>Merienda:</b> pan con queso, fruta o zumo natural		





## 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...
<b>Primeros</b>	Arroz/pasta, patatas o legumbres	Verduras cocinadas u hortalizas crudas
	Verduras	Arroz/pasta o patatas
<b>Segundos</b>	Carne (vaca, cerdo, aves)	Pescado o huevos
	Pescado	Carne magra o huevo
	Huevo	Pescado o carne
<b>Postres</b>	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.

