

Febrero 2025



MENÚ ESPECIAL 8

3 LUNES	4 MARTES	5 MIÉRCOLES	6 JUEVES	7 VIERNES
Puré de judías verdes (12, 19, T6, T9, T12) Tortilla de patata (3) Fruta/yogur, Pan y agua (1, 7, T6) Merienda: Pan con pavo, fruta o zumo natural	Espirales con tomate (1, T3, T6, T10) Merluza a la plancha (4, T2, T14) Fruta, pan y agua (1, T6) Merienda: Fruta, magdalena o pavo/jamón york y leche con o sin cacao	Arroz con tomate (T6, T9, T12) Cinta de lomo a la plancha Fruta, pan y agua (1, T6) Merienda: Pan con jamón york, fruta o zumo natural	Lentejas campesinas (con lentejas de cultivo ecológico) (1, 12, 19) Merluza a la gaditana (1, 4, T2, T14) Fruta, pan y agua (1, T6) Merienda: Pan con jamón serrano y aceite, fruta o	Crema de calabacines (Infantil) (12, T6, T9, T12) Ragout de pollo asado Fruta, pan y agua (1, T6) Merienda: Pan con crema de chocolate, fruta o zumo natural
10 LUNES	11 MARTES	12 MIÉRCOLES	zumo natural 13 JUEVES	14 VIERNES
Macarrones a la boloñesa (1, 7, T3, T6, T9, T10, T12) Tortilla de calabacín (3) Fruta, pan y agua (1, T6) Merienda: Pan con pavo, fruta o zumo natural	Alubias blancas estofadas/ Puré de alubias blancas (12, 19, T6, T9, T12) Filete de mujol a la madrileña (1, 3, 4, T2, T14) Fruta, pan y agua (1, T6) Merienda: Yogur natural, galletas con o sin azúcar y fruta	Patatas guisadas con magro (12, 19, T6, T9, T12) Mini croquetas (1, 7, T2, T3, T4, T6, T14) Fruta, pan y agua (1, T6) Merienda: Pan con jamón york, fruta o zumo	Sopa de cocido (1, T3, T6, T10) Cocido completo (12, 19, T6, T9, T12) Fruta, pan y agua (1, T6) Merienda: Leche cono sin cacao cereales con o sin azucar/ Fruta	Crema de verduras (Infantil) (12, 19, T6, T9, T12) Albóndigas caseras con patatas dado (1, 6, 12, 19, T6, T9, T10, T12, T13) Fruta/yogur, Pan y agua (1, 7, T6) Merienda: Pan con queso, fruta o zumo natural
17 LUNES	18 MARTES	19 MIÉRCOLES	20 JUEVES	21 VIERNES
Arroz con pollo (T6, T9, T12) Merluza con tomate (1, 4, T2, T6, T9, T12, T14) Fruta, pan y agua (1, T6) Merienda: Fruta, magdalena o pavo/jamón york y leche con o sin cacao	Crema de brócoli (Infantil) (12, 19, T6, T9, T12) Cinta de Sajonia a la plancha Fruta, pan y agua (1, T6) Merienda: **Fruta con yogur natural	Crema de calabaza (Infantil) (12, T6, T9, T12) Fingers de pollo (1, T6, T10) Fruta, pan y agua (1, T6) Merienda: Pan con queso, fruta o zumo natural	Espirales con tomate (1, T3, T6, T10) Tortilla francesa (3) Fruta, pan y agua (1, T6) Merienda: Pan con jamón york, fruta o zumo natural	Crema de guisantes (Infantil) (12, 19, T6, T9, T12) Salmón a la plancha (4, T2, T14) Fruta/yogur, Pan y agua (1, 7, T6) Merienda: Pan con pavo, fruta o zumo natural
24 LUNES	25 MARTES	26 MIÉRCOLES	27 JUEVES	28 VIERNES
Crema de zanahorias (Infantil) (12, T6, T9, T12) Cinta de lomo a la plancha Fruta, pan y agua (1, T6) Merienda: Pan con chocolatina, fruta o zumo natural	Macarrones tres delicias (Infantil) (1, 3, T3, T6, T10) Merluza a la romana (1, 3, 4, T2, T14) Fruta, pan y agua (1, T6) Merienda: Pan con jamón serrano y aceite, fruta o zumo natural	Crema de espinacas (Infantil) (12, T6, T9, T12) Tortilla de patata (3) Fruta/yogur, Pan y agua (1, 7, T6) Merienda: Pan con pavo y queso, fruta o zumo natural	Sopa de cocido (1, T3, T6, T10) Cocido completo (12, 19, T6, T9, T12) Fruta, pan y agua (1, T6) Merienda: Yogur natural, galletas con o sin azúcar y fruta	Arroz con tomate (T6, T9, T12) Filete de pollo a la plancha Fruta, pan y agua (1, T6) Merienda: Pan con jamón york, fruta o zumo natural
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES



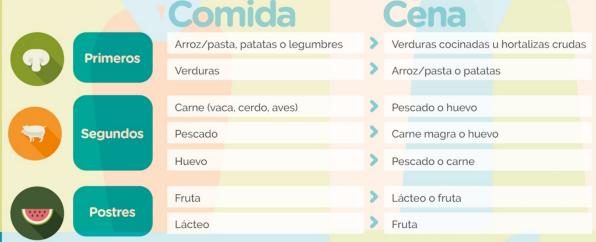
Pautas para una cena equilibrada





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 sea<mark>n ricos en grasas para facili</mark>tar 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.









www.gsdeducacion.com