



¿Qué comemos hoy?



NOVIEMBRE 2025 | GSD El Escorial - MENÚ 8 (nivel 2) - Actualizado: 21/10/2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p style="text-align: right;">3</p> <p style="text-align: center;">NO LECTIVO</p>	<p style="text-align: right;">4</p> <p>Lentejas estofadas (con lentejas de cultivo ecológico) Tortilla de calabacín</p> <p>Fruta de temporada Pan y agua</p> <p>Merienda: pan con pavo, fruta o zumo natural</p>	<p style="text-align: right;">5</p> <p>Crema de brócoli* Rape a la romana</p> <p>Fruta de temporada/yogur Pan y agua</p> <p>Merienda: pan con jamón serrano y aceite, fruta o zumo natural</p>	<p style="text-align: right;">6</p> <p>Sopa de cocido Cocido completo</p> <p>Fruta de temporada Pan y agua</p> <p>Merienda: fruta, magdalena o pavo/jamón york y leche con o sin cacao</p>	<p style="text-align: right;">7</p> <p>Espirales tres delicias* Salmón a la plancha</p> <p>Fruta de temporada/gelatina Pan y agua</p> <p>Merienda: pan con crema de chocolate, fruta o zumo natural</p>
<p style="text-align: right;">10</p> <p>Puré de judías verdes Albóndigas caseras con patatas dado</p> <p>Fruta de temporada Pan y agua</p> <p>Merienda: pan con pavo, fruta o zumo natural</p>	<p style="text-align: right;">11</p> <p>Crema de calabacines* Cinta de lomo a la plancha</p> <p>Fruta de temporada/yogur Pan y agua</p> <p>Merienda: leche con o sin cacao y cereales con o sin azúcar/fruta</p>	<p style="text-align: right;">12</p> <p>Arroz con tomate Abadejo a la molinera</p> <p>Fruta de temporada Pan y agua</p> <p>Merienda: pan con queso, fruta o zumo natural</p>	<p style="text-align: right;">13</p> <p>Sopa de picadillo Ragout de pollo asado</p> <p>Fruta de temporada Pan y agua</p> <p>Merienda: yogur natural, galletas con o sin azúcar y fruta</p>	<p style="text-align: right;">14</p> <p>Alubias blancas con verduras/Puré de alubias blancas Tortilla francesa</p> <p>Fruta de temporada Pan y agua</p> <p>Merienda: pan con jamón york, fruta o zumo natural</p>
<p style="text-align: right;">17</p> <p>Lentejas estofadas Rape a la madrileña</p> <p>Fruta de temporada Pan y agua</p> <p>Merienda: pan con jamón york, fruta o zumo natural</p>	<p style="text-align: right;">18</p> <p>Macarrones con tomate Tortilla francesa</p> <p>Fruta de temporada Pan y agua</p> <p>Merienda: pan con pavo, fruta o zumo natural</p>	<p style="text-align: right;">19</p> <p>Puré de judías verdes Cinta de lomo a la plancha</p> <p>Fruta de temporada/yogur Pan y agua</p> <p>Merienda: pan con queso, fruta o zumo natural</p>	<p style="text-align: right;">20</p> <p>Sopa de cocido Cocido completo</p> <p>Fruta de temporada Pan y agua</p> <p>Merienda: fruta, magdalena o pavo/jamón york y leche con o sin cacao</p>	<p style="text-align: right;">21</p> <p>Crema de calabaza* Croquetas con jamón</p> <p>Fruta de temporada Pan y agua</p> <p>Merienda: fruta con yogur natural</p>
<p style="text-align: right;">24</p> <p>Espirales con tomate Merluza a la gaditana</p> <p>Fruta de temporada Pan y agua</p> <p>Merienda: pan con jamón serrano y aceite, fruta o zumo natural</p>	<p style="text-align: right;">25</p> <p>Puré de alubias pintas Tortilla de patata</p> <p>Fruta de temporada Pan y agua</p> <p>Merienda: yogur natural, galletas con o sin azúcar y fruta</p>	<p style="text-align: right;">26</p> <p>Crema de coliflor* Albóndigas caseras</p> <p>Fruta de temporada Pan y agua</p> <p>Merienda: pan con pavo y queso, fruta o zumo natural</p>	<p style="text-align: right;">27</p> <p>Arroz con pollo Merluza a la romana</p> <p>Fruta de temporada Pan y agua</p> <p>Merienda: pan con jamón york, fruta o zumo natural</p>	<p style="text-align: right;">28</p> <p>Crema de zanahorias* Filete de pollo a la plancha</p> <p>Fruta de temporada/yogur Pan y agua</p> <p>Merienda: pan con chocolatina, fruta o zumo natural</p>



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 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.

