



¿Qué comemos hoy?



ENERO 2025 | GSD Las Artes - MENÚ 8 (nivel 2) - Actualizado: 18/12/2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1 NO LECTIVO	2 Arroz con tomate Cinta de Sajonia a la plancha Fruta de temporada Pan y agua Merienda: pan con crema de chocolate, fruta o zumo natural
5 NO LECTIVO	6 NO LECTIVO	7 NO LECTIVO	8 Lentejas estofadas Tortilla de patata Fruta de temporada Pan y agua Merienda: pan con pavo, fruta o zumo natural	9 Crema de coliflor* Albóndigas Fruta de temporada Pan y agua Merienda: pan con jamón york, fruta o zumo natural
12 Espirales con tomate Salmón a la plancha Fruta de temporada Pan y agua Merienda: fruta con yogur natural	13 Crema de zanahorias* Albóndigas Fruta de temporada Pan y agua Merienda: pan con jamón york, fruta o zumo natural	14 Crema de calabacines* Ragout de pollo al ajillo Fruta de temporada Pan y agua Merienda: pan con queso, fruta o zumo natural	15 Sopa de cocido Cocido completo Fruta de temporada Pan y agua Merienda: fruta, magdalena o pavo/jamón york y leche con o sin cacao	16 Patatas guisadas con magro Merluza a la plancha Fruta de temporada/yogur Pan y agua Merienda: pan con pavo, fruta o zumo natural
19 Puré de judías verdes Merluza a la gaditana Fruta de temporada Pan y agua Merienda: pan con jamón serrano y aceite, fruta o zumo natural	20 Crema de espinacas* Cinta de lomo a la plancha Fruta de temporada Pan y agua Merienda: yogur natural, galletas con o sin azúcar y fruta	21 Fideuá mixta* Tortilla francesa Fruta de temporada/yogur Pan y agua Merienda: pan con pavo y queso, fruta o zumo natural	22 Puré de judías pintas Rape a la romana Fruta de temporada Pan y agua Merienda: pan con jamón york, fruta o zumo natural	23 Sopa de picadillo Filete de pollo a la plancha Fruta de temporada Pan y agua Merienda: pan con chocolatina, fruta o zumo natural
26 Arroz con pollo Palometa con tomate Fruta de temporada/gelatina Pan y agua Merienda: pan con pavo, fruta o zumo natural	27 Lentejas a la jardinera (con lentejas de cultivo ecológico) Tortilla de patata Fruta de temporada Pan y agua Merienda: fruta con yogur natural	28 Macarrones tres delicias* Abadejo a la madrileña Fruta de temporada Pan y agua Merienda: pan con queso, fruta o zumo natural	29 Sopa de cocido Cocido completo Fruta de temporada Pan y agua Merienda: pan con jamón york, fruta o zumo natural	30 Patatas guisadas con pescado* Cinta de Sajonia a la plancha Fruta de temporada Pan y agua Merienda: leche con o sin cacao, galletas con o sin azúcar/fruta





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
Postres	Huevo	Pescado o carne
	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.