



¿Qué comemos hoy?



ABRIL 2026 | GSD Las Artes - MENÚ 8 (nivel 2) - Actualizado: 25/03/2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 Sopa de ave con estrellitas (cocido) Tortilla francesa casera (horneado) Yogur natural sin azúcar con fruta/fruta.El pan es integral Pan y agua Merienda: Fruta fresca cortada y pan con jamón york	2 NO LECTIVO	3 NO LECTIVO
6 Macarrones con tomate (cocido) Tortilla francesa casera (horneado) Manzana Pan y agua Merienda: Fruta fresca cortada y pan con pavo	7 Lentejas con chorizo (con lentejas de cultivo ecológico)(estofado) Merluza al horno Manzana Pan y agua Merienda: Fruta fresca cortada y pan con lomo	8 Crema de calabaza (cocido) Cinta de Sajonia a la plancha Yogur natural sin azúcar con fruta/fruta.El pan es integral Pan y agua Merienda: Fruta fresca cortada y pan con jamón york	9 Sopa de cocido (cocido) Cocido completo (cocido,horneado) Plátano Pan y agua Merienda: Fruta fresca cortada y yogur natural sin azúcar	10 Paella*(cocido,rehogado) Merluza al horno Naranja. El pan es integral Pan y agua Merienda: Fruta fresca cortada y pan con queso
13 Puré de judías verdes (cocido) Merluza al horno Pera Pan y agua Merienda: Fruta fresca cortada y pan con pavo	14 Arroz con tomate(con arroz integral)(cocido) Tortilla francesa casera (horneado) Manzana Pan y agua Merienda: Fruta fresca cortada y pan con lomo	15 Espirales tres delicias*(cocido,rehogado) Pastel de verdura (horneado) Naranja. El pan es integral Pan y agua Merienda: Fruta fresca cortada y pan con jamón york	16 Alubias blancas con verduras y huevo/Puré de alubias blancas(estofado,cocido) Abadejo a la molinera (frito) Plátano Pan y agua Merienda: Fruta fresca cortada y yogur natural sin azúcar	17 Crema de zanahorias (cocido) Ragout de pollo al chilindrón (horneado, salsa rehogada) Yogur natural sin azúcar con fruta/fruta.El pan es integral Pan y agua Merienda: Fruta fresca cortada y pan con queso
20 Lentejas a la jardinera(cultivo ecológico)(estofado) Cinta de lomo a la plancha Naranja Pan y agua Merienda: Fruta fresca cortada y pan con pavo	21 Arroz con tomate(con arroz integral)(cocido) Merluza en salsa verde (horneado) Pera Pan y agua Merienda: Fruta fresca cortada y pan con lomo	22 Fideuá de verduras*(guisado) Tortilla de patata casera (horneado) Yogur natural sin azúcar con fruta/fruta.El pan es integral Pan y agua Merienda: Fruta fresca cortada y pan con jamón york	23 Sopa de cocido (cocido) Cocido completo (cocido,horneado) Plátano Pan y agua Merienda: Fruta fresca cortada y yogur natural sin azúcar	24 Merienda: Fruta fresca cortada y pan con queso Crema de guisantes (cocido) Filete de pollo empanado (frito) Manzana. El pan es integral Pan y agua Merienda: Fruta fresca cortada y pan con queso
27 Macarrones a la boloñesa(con pasta integral)(cocido,rehogado) Merluza al horno Pera Pan y agua Merienda: Fruta fresca cortada y pan con pavo	28 Puré de alubias pintas (cocido) Tortilla de espinacas(cocido,horneado) Naranja Pan y agua Merienda: Fruta fresca cortada y pan con lomo	29 Crema de brócoli (cocido) Ragout de pollo (guisado) Yogur natural sin azúcar con fruta/fruta.El pan es integral Pan y agua Merienda: Fruta fresca cortada y pan con jamón york	30 Arroz tres delicias*(con arroz integral)(cocido) Palometa con salsa de tomate (horneado) Plátano Pan y agua Merienda: Fruta fresca cortada y yogur natural sin azúcar	



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.

