



## ¿Qué comemos hoy?





NOVIEMBRE 2025 | GSD Alcalá - MENÚ GENERAL (desde 1º de Ed. Primaria) - Actualizado: 20/10/2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
NO LECTIVO	Lentejas estofadas (con lentejas de cultivo ecológico) Tortilla de calabacín Ensalada de la huerta Fruta de temporada Pan y agua  Kcal: 578 • Prot: 16.53 • Lip: 20.72 • H C: 55.4	Brócoli rehogado Rape a la romana Patatas fritas Fruta de temporada/yogur Pan y agua  Kcal: 733 • Prot: 32.86 • Lip: 33.9 • H C: 46	Sopa de cocido Cocido completo  Fruta de temporada Pan y agua  Kcal: 909 • Prot: 55.48 • Lip: 34.73 • H C: 59.37	Tallarines tres delicias Taquitos de atún con salsa de tomate Verduras salteadas Fruta de temporada/gelatina Pan y agua  Kcal: 870 • Prot: 28.41 • Lip: 40.05 • H C: 70.81
Judías verdes rehogadas Albóndigas caseras con patatas dado Fruta de temporada Pan y agua	Crema de calabacines Chuleta de cerdo a la plancha Ensalada mixta Fruta de temporada/yogur Pan y agua	Arroz con tomate Abadejo a la molinera Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan y agua	Sopa Juliana Pollo asado Patatas fritas Fruta de temporada Pan y agua	Alubias blancas con verduras Huevos revueltos con atún Ensalada de tomate Fruta de temporada Pan y agua
Kcal: 763 • Prot: 21.5 • Lip: 39.42 • H C: 55.31	Kcal: 724 • Prot: 26.56 • Lip: 45.83 • H C: 26.56	Kcal: 879 • Prot: 27.73 • Lip: 32.57 • H C: 92.24	Kcal: 760 • Prot: 54.54 • Lip: 22.71 • H C: 56.98	Kcal: 654 • Prot: 25.15 • Lip: 30.9 • H C: 44.54
Lentejas estofadas Rape a la madrileña Ensalada de lechuga Fruta de temporada Pan y agua	Espaguetis con verduras y salsa de tomate Tortilla francesa Ensalada de la huerta Fruta de temporada Pan y agua	Judías verdes rehogadas Cinta de lomo adobada a la plancha Cuscús Fruta de temporada/yogur Pan y agua	Sopa de cocido Cocido completo Fruta de temporada Pan y agua	Crema de calabaza/Menestra de verduras(a elegir) Canelones de atún Ensalada de tomate y maíz Fruta de temporada Pan y agua
Kcal: 634 • Prot: 31.27 • Lip: 23.46 • H C: 49.59  24  Espirales con tomate Lubina al horno Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan y agua	Kcal: 636 • Prot: 15.88 • Lip: 26.92 • H C: 57.55  25  Alubias pintas con chorizo Tortilla de patata Pisto manchego Fruta de temporada Pan y agua	Kcal: 709 • Prot: 36.25 • Lip: 26.51 • H C: 54.29  26  Coliflor rehogada Ragout de ternera Patatas dado Fruta de temporada Pan y agua	Kcal: 909 • Prot: 55.48 • Lip: 34.73 • H C: 59.37  27  Arroz con verduras Merluza a la romana Ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua	Kcal: 643 • Prot: 17.02 • Lip: 25.01 • H C: 61.5  28  Crema de zanahorias Filete de pollo a la plancha Patatas a lo provenzal Fruta de temporada/yogur Pan y agua
Kcal: 583 ● Prot: 30.43 ● Lip: 15.42 ● H C: 54.16	Kcal: 671 ● Prot: 20.12 ● Lip: 27.08 ● H C: 61.86	Kcal: 695 ● Prot: 28.83 ● Lip: 29.64 ● H C: 49.59	Kcal: 760 ● Prot: 28.05 ● Lip: 31.96 ● H C: 64.11	Kcal: 706 ● Prot: 50.11 ● Lip: 27.92 ● H C: 39.22



La SEDCA asesora a GSD en cuestiones relacionadas con la nutrición, revisa los menús y realiza la valoración de los platos.





En este menú se indican las kilocalorías y macronutrientes (en gramos) de una ración media aproximada



## 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
- · 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.











