

# MENÚ

Mayo 2025

## MENÚ GENERAL



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	1 FESTIVO	JUEVES	2 FESTIVO	VIERNES
<b>5 LUNES</b> Judías verdes rehogadas (19) Tortilla de patata (3) Ensalada de la huerta (12) Fruta/yogur, Pan y agua (1, 7, T6)	<b>6 MARTES</b> Tallarines a la bolonesa (1, T3, T6, T9, T10, T12) Merluza a la molinera (1, 3, 4, T2, T6, T10, T11, T14) Ensalada mixta con brotes y queso (7, 12, T1, T2, T3, T4, T5, T6, T7, T8, T9, T10, T11, T12, T13, T14) Fruta, pan y agua (1, T6)	<b>7 MIÉRCOLES</b> Ensalada campera (3, 4, 12) Cinta de lomo adobada a la plancha Pisto manchego (pisto) Fruta, pan y agua (1, T6)	<b>8 JUEVES</b> Sopa de cocido (1, T3, T6, T10) Cocido completo (12, 19, T6, T9, T12) Fruta, pan y agua (1, T6)	<b>9 VIERNES</b> Crema de calabacines/Menestra de Verduras (19, T6, T9, T12) Taquitos de atún con salsa de tomate (1, 4, 6) Arroz Pilaw (T6, T9, T12) Fruta, pan y agua (1, T6)		
KCAL 650,38 Prot.(g) 30,48 Hidr.(g) 70,31 Lípid.(g) 24,58 AGS.(g) 5,84	KCAL 680,20 Prot.(g) 38,38 Hidr.(g) 80,46 Lípid.(g) 18,84 AGS.(g) 4,59	KCAL 630,22 Prot.(g) 34,54 Hidr.(g) 58,94 Lípid.(g) 27,19 AGS.(g) 6,27	KCAL 649,84 Prot.(g) 33,81 Hidr.(g) 52,91 Lípid.(g) 27,82 AGS.(g) 11,70	KCAL 670,23 Prot.(g) 36,88 Hidr.(g) 85,80 Lípid.(g) 20,41 AGS.(g) 4,46		
<b>12 LUNES</b> Lentejas campesinas (con lentejas de cultivo ecológico) (1, 12, 19) Merluza a la gaditana (1, 4, T2, T14) Ensalada mixta (12) Fruta, pan y agua (1, T6)	<b>13 MARTES</b> Crema de calabaza (12, T6, T9, T12) Croquetas con jamón (1, 7, T2, T3, T4, T6, T10, T14) Ensalada de tomate (12) Fruta, pan y agua (1, T6)	<b>14 MIÉRCOLES</b> Espaguetis a la carbonara (1, 3, 7, T3, T6, T10) Huevos rellenos de atún (3, 4, T6, T12) Ensalada de lechuga (12) Fruta, pan y agua (1, T6)	<b>15 JUEVES</b> Ensaladilla rusa (3, 4, 19, T6) Albóndigas a la antigua con patata dado (1, 6, 12, 19, T6, T9, T10, T12, T13) Fruta, pan y agua (1, T6)	<b>16 VIERNES</b> Arroz con tomate (T6, T9, T12) Filete de pollo a la plancha (contramuslo) Ensalada de la huerta (12) Fruta/gelatina, pan y agua (1, T6)		
KCAL 700,88 Prot.(g) 40,28 Hidr.(g) 78,99 Lípid.(g) 23,43 AGS.(g) 5,55	KCAL 740,23 Prot.(g) 33,87 Hidr.(g) 90,82 Lípid.(g) 30,40 AGS.(g) 9,22	KCAL 770,86 Prot.(g) 33,22 Hidr.(g) 90,85 Lípid.(g) 26,15 AGS.(g) 8,77	KCAL 730,66 Prot.(g) 38,81 Hidr.(g) 80,66 Lípid.(g) 28,53 AGS.(g) 7,99	KCAL 600,48 Prot.(g) 36,67 Hidr.(g) 74,11 Lípid.(g) 18,45 AGS.(g) 4,23		
<b>19 LUNES</b> Guisantes rehogados con pavo (19) Tortilla de patata (3) Asadillo de pimientos Fruta/yogur, Pan y agua (1, 7, T6)	<b>20 MARTES</b> Fideuá mixta (1, 2, 12, 14, 19, T2, T3, T4, T6, T9, T10, T12) Bacalao con tomate (1, 4, T2, T6, T9, T12, T14) Ensalada de lechuga (12) Fruta, pan y agua (1, T6)	<b>21 MIÉRCOLES</b> Brócoli gratinado (1, 7) Cinta de lomo adobada a la plancha Ensalada de tomate (12) Fruta, pan y agua (1, T6)	<b>22 JUEVES</b> Ensalada de garbanzos (3, 19) Merluza a la madrileña (1, 3, 4, T2, T14) Calabacines en fritura (1, T2, T4, T6, T7, T10, T14) Fruta, pan y agua (1, T6)	<b>23 VIERNES</b> Crema de verduras (12, 19, T6, T9, T12) Hamburguesa a la plancha con queso (7, 19, T10, T11) Patatas a lo provenzal (12) Fruta, pan y agua (1, T6)		
KCAL 640,19 Prot.(g) 34,88 Hidr.(g) 65,85 Lípid.(g) 21,48 AGS.(g) 6,01	KCAL 700,34 Prot.(g) 42,43 Hidr.(g) 83,08 Lípid.(g) 23,89 AGS.(g) 3,74	KCAL 680,23 Prot.(g) 38,29 Hidr.(g) 60,22 Lípid.(g) 28,88 AGS.(g) 7,52	KCAL 650,31 Prot.(g) 40,40 Hidr.(g) 56,33 Lípid.(g) 26,37 AGS.(g) 6,71	KCAL 730,53 Prot.(g) 45,58 Hidr.(g) 70,77 Lípid.(g) 33,63 AGS.(g) 11,73		
<b>26 LUNES</b> Paella (2, 12, 14, 19, T2, T4, T6, T9, T10, T12, T13) Boquerones en tempura (1, 3, 4, T2, T6, T7, T10, T12, T14) Ensalada de la huerta (12) Fruta, pan y agua (1, T6)	<b>27 MARTES</b> Aubías blancas con verduras y chorizo (6, 12, 19) Tortilla francesa (3) Ensalada de tomate y maíz Fruta, pan y agua (1, T6)	<b>28 MIÉRCOLES</b> Macarrones a la napolitana (1, T3, T6, T10) Merluza a la gaditana (1, 4, T2, T14) Ensalada mixta con brotes y queso (7, 12, T1, T2, T3, T4, T5, T6, T7, T8, T9, T10, T11, T12, T13, T14) Fruta, pan y agua (1, T6)	<b>29 JUEVES</b> Zanahorias rehogadas con ajo y bacón / Gazpacho (1, 12, T6) Pollo al chilindrón (T6) Patatas dado Fruta, pan y agua (1, T6)	<b>30 VIERNES</b> Ensalada de verano (de pasta) (1, 2, 3, 4, 7, 12, 14, T3, T6, T10) Cinta de Sajonia a la plancha Cuscús con verduras (1, 19) Fruta/yogur, Pan y agua (1, 7, T6)		
KCAL 740,34 Prot.(g) 48,69 Hidr.(g) 90,95 Lípid.(g) 23,11 AGS.(g) 5,15	KCAL 690,05 Prot.(g) 41,37 Hidr.(g) 75,45 Lípid.(g) 26,19 AGS.(g) 8,61	KCAL 710,73 Prot.(g) 44,41 Hidr.(g) 87,95 Lípid.(g) 22,55 AGS.(g) 5,09	KCAL 660,29 Prot.(g) 38,41 Hidr.(g) 68,01 Lípid.(g) 20,85 AGS.(g) 4,35	KCAL 680,33 Prot.(g) 42,07 Hidr.(g) 73,65 Lípid.(g) 24,27 AGS.(g) 6,26		

# 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:



Primeros



Segundos



Postres

## Comida

Arroz/pasta, patatas o legumbres

> Verduras cocinadas u hortalizas crudas

Verduras

> Arroz/pasta o patatas

Carne (vaca, cerdo, aves)

> Pescado o huevo

Pescado

> Carne magra o huevo

Huevo

> Pescado o carne

Fruta

> Lácteo o fruta

Lácteo

> Fruta

## Cena



GSD  
educación

- 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.

