



# ¿Qué comemos hoy?



SEPTIEMBRE 2025 | GSD El Escorial - MENÚ GENERAL (desde 1º de Ed. Primaria) - Actualizado: 18/08/2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 NO LECTIVO	2 NO LECTIVO	3 NO LECTIVO	4 NO LECTIVO	5 NO LECTIVO
8 NO LECTIVO	9 Ensalada de pasta Delicias de jamón y queso Ensalada de lechuga Fruta de temporada Pan y agua  Kcal: 897 ● Prot: 20.14 ● Lip: 42.28 ● H C: 83.09	10 Lentejas con verduras (con lentejas de cultivo ecológico) Tortilla de patata Ensalada de tomate Fruta de temporada Pan y agua  Kcal: 597 ● Prot: 15.13 ● Lip: 21.46 ● H C: 59.57	11 Ensalada de ave Lomo al ajillo asado en su jugo Patatas a la campesina Fruta de temporada Pan y agua  Kcal: 873 ● Prot: 45.82 ● Lip: 48.76 ● H C: 40.7	12 Paella Boquerones en tempura Verduras salteadas Fruta de temporada/Helado Pan y agua  Kcal: 836 ● Prot: 28.77 ● Lip: 36.28 ● H C: 71.83
15 Judías verdes rehogadas / Gazpacho Huevos revueltos con jamón y tomate Patatas dado Fruta de temporada Pan y agua  Kcal: 758 ● Prot: 17.55 ● Lip: 43.25 ● H C: 47.94	16 Macarrones a la boloñesa Salmón al horno Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada Pan y agua  Kcal: 641 ● Prot: 36.33 ● Lip: 18.42 ● H C: 56.86	17 Ensalada campera Filete de ternera a la plancha Tempura de verduras Fruta de temporada/yogur Pan y agua  Kcal: 810 ● Prot: 38.17 ● Lip: 39.92 ● H C: 49.62	18 Arroz con verduras Rape a la madrileña Ensalada de tomate y maíz Fruta de temporada/melocotón en almíbar Pan y agua  Kcal: 739 ● Prot: 24.47 ● Lip: 31.85 ● H C: 61.83	19 Judías blancas con chorizo Pollo al ajillo Ensalada de lechuga Fruta de temporada Pan y agua  Kcal: 694 ● Prot: 61.62 ● Lip: 19.32 ● H C: 44.1
22 Lentejas con chorizo Abadejo a la gaditana Ensalada mixta con queso Fruta de temporada Pan y agua  Kcal: 671 ● Prot: 31.69 ● Lip: 23.84 ● H C: 56.9	23 Ensaladilla rusa Cinta de lomo empanada a las finas hierbas Ensalada de lechuga Fruta de temporada/yogur Pan y agua  Kcal: 961 ● Prot: 35.5 ● Lip: 57.08 ● H C: 48.2	24 Espaguetis a la carbonara Lubina al horno Ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua  Kcal: 645 ● Prot: 31.75 ● Lip: 23.95 ● H C: 51.53	25 Sopa de cocido Cocido completo  Fruta de temporada Pan y agua  Kcal: 909 ● Prot: 55.48 ● Lip: 34.73 ● H C: 59.37	26 Crema de espinacas Filete de pollo a la plancha Patatas fritas Fruta de temporada Pan y agua  Kcal: 796 ● Prot: 50.74 ● Lip: 32.83 ● H C: 48.13
29 Tallarines con tomate Rape a la romana Ensalada mixta Fruta de temporada/gelatina Pan y agua  Kcal: 697 ● Prot: 29.88 ● Lip: 25.5 ● H C: 59.75	30 Crema de calabaza / Gazpacho Albóndigas caseras con patatas dado  Fruta de temporada Pan y agua  Kcal: 767 ● Prot: 21.4 ● Lip: 37.91 ● H C: 60.25			





## 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...
<b>Primeros</b>	Arroz/pasta, patatas o legumbres	Verduras cocinadas u hortalizas crudas
	Verduras	Arroz/pasta o patatas
<b>Segundos</b>	Carne (vaca, cerdo, aves)	Pescado o huevos
	Pescado	Carne magra o huevo
	Huevo	Pescado o carne
<b>Postres</b>	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.

