



¿Qué comemos hoy?



JUNIO 2024 | GSD El Escorial - MENÚ SIN GLUTEN - Actualizado: 21/05/2024

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>3</p> <p>Crema de calabacines / Gazpacho (sin gluten) (a elegir)</p> <p>Escalope de ternera empanado (sin gluten)</p> <p>Ensalada mixta con brotes y queso (sin canónigos)</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan y agua</p>	<p>4</p> <p>Espirales con atún y tomate (sin gluten)</p> <p>Solomillo de cerdo con salsa de manzana (sin gluten)</p> <p>Verduras salteadas</p> <p>Fruta de temporada/piña en su jugo-melocotón en almibar</p> <p>Pan y agua</p>	<p>5</p> <p>Judías pintas estofadas</p> <p>Tortilla de patata</p> <p>Asadillo de pimientos y ensalada de tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan y agua</p>	<p>6</p> <p>Arroz con verduras</p> <p>Merluza a la gallega con patatas cocidas</p> <p>Fruta de temporada/yogur</p> <p>Pan y agua</p>	<p>7</p> <p>Ensalada de garbanzos</p> <p>Croquetas con jamón (sin gluten)</p> <p>Ensalada de lechuga</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan y agua</p>
<p>10</p> <p>Lentejas a la antigua (sin gluten)</p> <p>Fletán a la molinera (sin gluten)</p> <p>Ensalada de tomate</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan y agua</p>	<p>11</p> <p>NO LECTIVO</p>	<p>12</p> <p>Fideuá de verduras (sin gluten)</p> <p>Taquitos de atún con salsa de tomate (sin gluten)</p> <p>Ensalada de lechuga</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan y agua</p>	<p>13</p> <p>Judías verdes rehogadas</p> <p>Huevos revueltos con jamón y tomate</p> <p>Patatas dado</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan y agua</p>	<p>14</p> <p>Ensalada campera</p> <p>Filete de pollo asado</p> <p>Calabacines en fritura (sin gluten)</p> <p>Fruta de temporada/yogur</p> <p>Pan y agua</p>
<p>17</p> <p>Ensaladilla rusa</p> <p>Bacalao a la romana (sin gluten)</p> <p>Ensalada de tomate y maíz</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan y agua</p>	<p>18</p> <p>Paella</p> <p>Chuleta de cerdo a la plancha</p> <p>Ensalada de lechuga</p> <p>Fruta de temporada/gelatina</p> <p>Pan y agua</p>	<p>19</p> <p>Guisantes con jamón</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Patatas fritas</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan y agua</p>	<p>20</p> <p>Pizza Cuatro estaciones (sin gluten)</p> <p>Filete de pavo braseado a la plancha</p> <p>Verduras salteadas</p> <p>Fruta de temporada/Helado (sin gluten)</p> <p>Pan y agua</p>	<p>21</p> <p>Espirales a la napolitana (sin gluten)</p> <p>Croquetas con jamón (sin gluten)</p> <p>Ensalada mixta</p> <p>Fruta de temporada, refrescos</p> <p>Pan y agua</p>
<p>24</p> <p>NO LECTIVO</p>	<p>25</p> <p>NO LECTIVO</p>	<p>26</p> <p>NO LECTIVO</p>	<p>27</p> <p>NO LECTIVO</p>	<p>28</p> <p>NO LECTIVO</p>





Menú especial sin gluten

En este menú se eliminan o sustituyen aquellos productos o platos que contengan **gluten** en su composición por otros que no lo contengan.

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.
- 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.

