

# MENÚ GENERAL



Octubre 2024 - Menú Especial - SIN GLUTEN

	<p><b>1</b></p> <p>Crema de verduras/Menestra de verduras (T12, T6, T9) Albóndigas de la abuela (12, 6, T10, T12, T13, T6, T9) Patatas dado Fruta, pan s/gluten y agua</p>	<p><b>2</b></p> <p>Alubias pintas estofadas Cinta de lomo adobada a la plancha Pisto manchego (pisto) Fruta, pan s/gluten y agua</p>	<p><b>3</b></p> <p>Arroz con pollo (T12, T6, T9) Merluza a la gaditana (sin gluten) (4, T14, T2) Ensalada de tomate y maíz Fruta, pan s/gluten y agua</p>	<p><b>4</b></p> <p>Judías verdes rehogadas Tortilla de patata (3) Ensalada mixta (12) Fruta/yogur, Pan s/gluten y agua</p>
<p><b>7</b></p> <p>Paella (12, 14, 2, T10, T12, T13, T2, T4, T6, T9) Lenguadina a la andaluza (sin gluten) (14, 2, 4) Ensalada de tomate (12) Fruta, pan s/gluten y agua</p>	<p><b>8</b></p> <p>Lentejas campesinas (12) Huevos rellenos de atún (3, 4, T12, T6) Ensalada mixta con brotes y queso (sin canónigos) Fruta, pan s/gluten y agua</p>	<p><b>9</b></p> <p>Patatas guisadas con magro (12, T12, T6, T9) Abadejo con tomate (Sin Gluten) Calabacines en fritura (Sin Gluten) Fruta, pan s/gluten y agua</p>	<p><b>10</b></p> <p>Sopa de cocido (sin gluten) (T10, T3, T6) Cocido completo (T12, T6, T9) Fruta, pan s/gluten y agua</p>	<p><b>11</b></p> <p>Crema de zanahorias/Zanahorias rehogadas con ajo y beicon Filete de pollo a la plancha Patatas dólar Fruta/yogur, Pan s/gluten y agua</p>
<p><b>14</b></p> <p>Brócoli rehogado Cinta de Sajonia a la plancha con tomate frito Ensalada de lechuga (12) Fruta, pan s/gluten y agua</p>	<p><b>15</b></p> <p>Arroz tres delicias (12, 2, 3, T12, T6, T9) Merluza en salsa verde (4, T14, T2) Patatas panaderas (12) Fruta, pan s/gluten y agua</p>	<p><b>16</b></p> <p>Crema de calabaza (T12, T6, T9) Filete de pollo empanado con jamón (sh,sl,sg) (12) Fruta/yogur, Pan s/gluten y agua</p>	<p><b>17</b></p> <p>Alubias blancas con verduras y chorizo Filete de mujol a la romana (Sin Gluten) (14, 2, 3, 4) Ensalada mixta (12) Fruta, pan s/gluten y agua</p>	<p><b>18</b></p> <p>*Sopa de picadillo (Sin Gluten) (3, T12, T6, T9) Tortilla de calabacín (3) Asadillo de pimientos Fruta, pan s/gluten y agua</p>
<p><b>21</b></p> <p>Lentejas a la antigua Merluza a la plancha (4, T14, T2) Ensalada de la huerta Fruta, pan s/gluten y agua</p>	<p><b>22</b></p> <p>Crema de calabacines (T12, T6, T9) Chuleta de cerdo a la plancha Patatas dado Fruta, pan s/gluten y agua</p>	<p><b>23</b></p> <p>Espaguetis a la carbonara (Sin gluten) (T10, T3, T6) Tortilla francesa (3) Ensalada de lechuga (12) Fruta/Piña en su jugo y melocotón en almíbar, pan s/g y agua</p>	<p><b>24</b></p> <p>Sopa de cocido (sin gluten) (T10, T3, T6) Cocido completo (T12, T6, T9) Fruta, pan s/gluten y agua</p>	<p><b>25</b></p> <p>Patatas a la marinera (12, 14, 2, 4, T14, T2, T4) Croquetas con jamón (sin Gluten) (T14, T2, T4) Ensalada de tomate y maíz Fruta/yogur, Pan s/gluten y agua</p>
<p><b>28</b></p> <p>Crema de verduras/Menestra de verduras (T12, T6, T9) Merluza a la marinera (Sin gluten) (12, 14, 2, 4, T14, T2, T9) Patatas cocidas (12) Fruta, pan s/gluten y agua</p>	<p><b>29</b></p> <p>Guisantes con jamón Tortilla de patata (3) Ensalada de tomate (12) Fruta, pan s/gluten y agua</p>	<p><b>30</b></p> <p>Macarrones a la boloñesa (Sin Gluten) (T10, T12, T3, T6, T9) Gallo a la madrileña (Sin gluten) (2, 3, T14, T4) Ensalada mixta (12) Fruta, pan s/gluten y agua</p>	<p><b>31</b></p> <p>Judías verdes rehogadas Pollo al ajillo/asado (12) Arroz integral (T12, T6, T9) Fruta/yogur, Pan s/gluten y agua</p>	

# 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.



## Menús especiales

Los menús especiales son: **Sin gluten, sin huevo, sin leche, sin legumbres o sin pescado.**

En estos menús se eliminan o sustituyen aquellos productos o platos que sean o contengan estos alimentos.

