

MENÚ

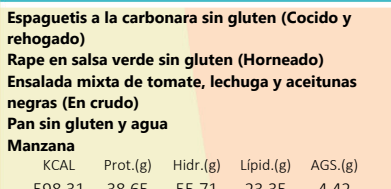
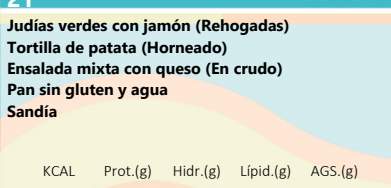
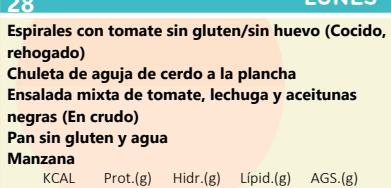
SIN GLUTEN

Septiembre 2026

Todos los días se ofrecerá gazpacho



GSD
educación

LUNES						MARTES					MIÉRCOLES					JUEVES					VIERNES									
						Brócoli con jamón (Rehogado) Albóndigas en salsa (Guiso) Patatas dado horneada Pan sin gluten y agua Sandía					Ensalada de ave (Ingredientes en crudo y huevo cocido) Merluza a la marinera (Horneado) Zanahorias rehogadas con ajo Pan sin gluten y agua Pera					Lentejas de cultivo ecológico a la jardinera (Estofado) Ragout de pollo al ajillo (Rehogado) Arroz pilaw (Rehogado y cocido) Pan sin gluten y agua Plátano					Ensalada de pasta sin gluten (Ingredientes en crudo y pasta cocida) Palometa con salsa de tomate (Horneado) Ensalada de lechuga (En crudo) Pan sin gluten y agua Yogur natural con o sin azúcar/fruta									
						KCAL	Prot.(g)	Hidr.(g)	Lípid.(g)	AGS.(g)	KCAL	Prot.(g)	Hidr.(g)	Lípid.(g)	AGS.(g)	KCAL	Prot.(g)	Hidr.(g)	Lípid.(g)	AGS.(g)	KCAL	Prot.(g)	Hidr.(g)	Lípid.(g)	AGS.(g)					
						633,38	24,46	60,49	31,29	11,22	586,61	55,22	44,84	18,95	4,41	1030,82	63,84	122,69	30,04	6,56	602,44	44,66	41,32	27,74	6,11					
7 LUNES						8 MARTES					9 MIÉRCOLES					10 JUEVES					11 VIERNES									
						Macarrones a la boloñesa sin gluten/sin huevo (Cocido, rehogado) Merluza al horno Ensalada mixta con queso (En crudo) Pan sin gluten y agua Manzana					Crema de calabacín (Cocido) Filete de pollo empanado sin gluten (Frito) Patatas dado horneada Pan sin gluten y agua Yogur natural con o sin azúcar/fruta					Ensaladilla rusa (Ingredientes cocidos) Hamburguesa de garbanzos Ensalada de tomate (En crudo) Pan sin gluten y agua Plátano					Judías verdes con salsa de tomate (Cocidas, rehogadas) Tortilla de patata (Horneado) Ensalada mixta de tomate, lechuga y aceitunas negras (En crudo) Pan sin gluten y agua Naranja									
						KCAL	Prot.(g)	Hidr.(g)	Lípid.(g)	AGS.(g)	KCAL	Prot.(g)	Hidr.(g)	Lípid.(g)	AGS.(g)	KCAL	Prot.(g)	Hidr.(g)	Lípid.(g)	AGS.(g)	KCAL	Prot.(g)	Hidr.(g)	Lípid.(g)	AGS.(g)					
						735,53	36,52	76,68	29,97	10,12	649,45	36,06	68,34	23,00	5,28	681,76	23,43	83,95	15,47	2,01	724,34	17,47	70,95	38,67	2,17					
14 LUNES						15 MARTES					16 MIÉRCOLES					17 JUEVES					18 VIERNES									
						Espaguetis a la carbonara sin gluten (Cocido y rehogado) Rape en salsa verde sin gluten (Horneado) Ensalada mixta de tomate, lechuga y aceitunas negras (En crudo) Pan sin gluten y agua Manzana					Lentejas de cultivo ecológico con chorizo (Estofado) Huevos con atún (Cocido) Ensalada de lechuga (En crudo) Pan sin gluten y agua Melón					Arroz tres delicias (Cocido) Contramuslo de pollo al ajillo (Horneado) Ensalada de tomate (En crudo) Pan sin gluten y agua Naranja					Puré de verdura (Cocido) Garbanzos salteados Arroz pilaw (Rehogado y cocido) Pan sin gluten y agua Plátano					Ensalada campera (Ingredientes en crudo y patata cocida) Abadejo a la molinera sin gluten (Frito) Ensalada de lechuga y zanahoria rallada (En crudo) Pan sin gluten y agua Yogur natural con o sin azúcar/fruta				
						KCAL	Prot.(g)	Hidr.(g)	Lípid.(g)	AGS.(g)	KCAL	Prot.(g)	Hidr.(g)	Lípid.(g)	AGS.(g)	KCAL	Prot.(g)	Hidr.(g)	Lípid.(g)	AGS.(g)	KCAL	Prot.(g)	Hidr.(g)	Lípid.(g)	AGS.(g)					
						598,31	38,65	55,71	23,35	4,42	607,23	34,03	73,27	18,51	3,53	944,26	51,26	79,77	46,51	10,63	818,01	22,02	132,96	19,93	2,69	953,90	49,06	94,49	39,95	6,99
21 LUNES						22 MARTES					23 MIÉRCOLES					24 JUEVES					25 VIERNES									
						Judías verdes con jamón (Rehogadas) Tortilla de patata (Horneado) Ensalada mixta con queso (En crudo) Pan sin gluten y agua Sandía					Arroz integral con tomate (Cocido) Hamburguesa de brócoli sin gluten Ensalada de lechuga (En crudo) Pan sin gluten y agua Manzana					Crema de zanahorias ecológicas (Cocido) Cinta de sajonia a la plancha Patatas a lo provenzal (Horneado) Pan sin gluten y agua Yogur natural con o sin azúcar/fruta					Sopa de cocido completo sin gluten (Cocido) Cocido completo Pan sin gluten y agua Plátano					Fideuá de verduras sin gluten/sin huevo (Guiso) Merluza en salsa alicantina con mayonesa (Horneado) Ensalada de lechuga (En crudo) Pan sin gluten y agua Pera				
						KCAL	Prot.(g)	Hidr.(g)	Lípid.(g)	AGS.(g)	KCAL	Prot.(g)	Hidr.(g)	Lípid.(g)	AGS.(g)	KCAL	Prot.(g)	Hidr.(g)	Lípid.(g)	AGS.(g)	KCAL	Prot.(g)	Hidr.(g)	Lípid.(g)	AGS.(g)					
						823,89	28,10	70,13	45,78	8,12	507,78	8,34	65,39	21,91	3,07	694,50	29,01	75,59	29,20	5,61	645,65	35,55	75,91	20,14	6,85	597,31	39,66	47,31	26,12	3,97
28 LUNES						29 MARTES					30 MIÉRCOLES					JUEVES					VIERNES									
						Espirales con tomate sin gluten/sin huevo (Cocido, rehogado) Chuleta de aguja de cerdo a la plancha Ensalada mixta de tomate, lechuga y aceitunas negras (En crudo) Pan sin gluten y agua Manzana					Alubias blancas con verduras y huevo (Estofado, huevo cocido) Lubina al horno Patatas panaderas (Horneado) Pan sin gluten y agua Yogur natural con o sin azúcar/fruta					Arroz con verduras y pollo (Cocido) Tortilla francesa con queso (Horneado) Ensalada de tomate (En crudo) Pan sin gluten y agua Melón														
						KCAL	Prot.(g)	Hidr.(g)	Lípid.(g)	AGS.(g)	KCAL	Prot.(g)	Hidr.(g)	Lípid.(g)	AGS.(g)	KCAL	Prot.(g)	Hidr.(g)	Lípid.(g)	AGS.(g)										
						687,35	39,72	50,02	35,48	9,50	700,77	45,35	77,74	21,74	4,16	800,45	39,33	74,75	37,11	11,34										



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:

Comida

Cena

Primeros

Arroz/pasta, patatas o legumbres

Verduras

Segundos

Carne (vaca, cerdo, aves)

Pescado

Huevo

Postres

Fruta

Lácteo

> Verduras cocinadas u hortalizas crudas

> Arroz/pasta o patatas

> Pescado o huevo

> Carne magra o huevo

> Pescado o carne

> Lácteo o fruta

> 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.



www.gsdeducacion.com