



¿Qué comemos hoy?



OCTUBRE 2025 | GSD Las Artes - MENÚ SIN GLUTEN - Actualizado: 27/09/2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 Alubias pintas con chorizo Cinta de lomo adobada a la plancha Pisto manchego Fruta de temporada Pan y agua	2 Arroz con pollo Abadejo a la molinera (sin gluten) Ensalada de tomate y maíz Fruta de temporada/yogur Pan y agua	3 Judías verdes con tomate Tortilla de patata Ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua
6 Paella Salmón a la plancha Ensalada de tomate Fruta de temporada/Helado (sin gluten) Pan y agua	7 Lentejas con verduras (con lentejas de cultivo ecológico)(sin gluten) Huevos con atún Ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua	8 Patatas guisadas con magro Rape con tomate (sin gluten) Calabacín a la romana (sin gluten) Fruta de temporada Pan y agua	9 Sopa de cocido (sin gluten) Cocido completo Fruta de temporada Pan y agua	10 Crema de zanahorias/Zanahorias rehogadas con ajo y bacón (a elegir) Filete de pollo a la plancha Patatas fritas Fruta de temporada Pan y agua
13 NO LECTIVO	14 Crema de calabaza/Menestra de verduras(a elegir) Cinta de Sajonia a la plancha Ensalada de tomate Fruta de temporada Pan y agua	15 Sopa de picadillo (sin gluten) Tortilla de calabacín Ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua	16 Alubias blancas con verduras y huevo Rape a la romana (sin gluten) Asadillo de pimientos Fruta de temporada Pan y agua	17 Brócoli rehogado Ternera asada en su jugo (sin gluten) Hummus Fruta de temporada/yogur Pan y agua
20 Lentejas con chorizo (sin gluten) Salmón a la plancha Ensalada de la huerta Fruta de temporada Pan y agua	21 Crema de calabacines Chuleta de cerdo a la plancha Patatas fritas Fruta de temporada Pan y agua	22 Espaguetis a la carbonara (sin gluten) Tortilla francesa Ensalada de lechuga Fruta de temporada/melocotón en almíbar Pan y agua	23 Sopa de cocido (sin gluten) Cocido completo Fruta de temporada Pan y agua	24 Patatas guisadas con pescado Croquetas con jamón (sin gluten) Ensalada de tomate y maíz Fruta de temporada/yogur Pan y agua
27 Arroz con tomate Dorada a la plancha Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada Pan y agua	28 Judías pintas con chorizo Tortilla de patata Ensalada de tomate Fruta de temporada Pan y agua	29 Macarrones a la boloñesa (sin gluten) Abadejo al horno Ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua	30 Judías verdes rehogadas Ragout de pollo al ajillo (sin gluten) Arroz Pilaw Fruta de temporada/yogur Pan y agua	31 Coliflor con jamón Albóndigas a la antigua con patatas dado (sin gluten) Fruta de temporada Pan y agua





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.

