



¿Qué comemos hoy?



SEPTIEMBRE 2021 | GSD Vallecas - MENÚ SIN GLUTEN - Actualizado: 29/07/2021

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 NO LECTIVO	2 NO LECTIVO	3 NO LECTIVO
6 Sopa de picadillo (sin gluten) Croquetas con jamón (sin gluten) Ensalada mixta Fruta/Helado (sin gluten) Pan y agua	7 Crema de calabacines/Parrillada de calabacín/Gazpacho (sin gluten) (a elegir) Albóndigas de la abuela con patatas dado (sin gluten) Fruta Pan y agua	8 Tallarines a la italiana (sin gluten) Salmón a la plancha Ensalada mixta Fruta/gelatina Pan y agua	9 Potaje de garbanzos estofados Tortilla de patata Asadillo de pimientos y ensalada de tomate Fruta Pan y agua	10 Ensaladilla rusa Filete de pavo a la plancha Ensalada de lechuga Fruta Pan y agua
13 Lentejas a la antigua (con lentejas de cultivo ecológico) Tortilla francesa con jamón york Ensalada de tomate y queso Fruta Pan y agua	14 Ensalada de ave Merluza a la madrileña (sin gluten) Patatas a la campesina Fruta Pan y agua	15 Arroz tres delicias Lomo asado en su jugo (sin gluten) Salteado de verduras mediterráneo Fruta/yogur Pan y agua	16 Crema de zanahorias/Zanahorias rehogadas.../Gazpacho (sin gluten) (a elegir) Pizza Cuatro estaciones (sin gluten) Ensalada mixta y patatas fritas Fruta Pan y agua	17 Ensalada de verano (sin gluten) Ragout de pollo (sin gluten) Ensalada de lechuga Fruta/Helado (sin gluten) Pan y agua
20 Judías verdes rehogadas / Gazpacho (sin gluten) Hamburguesa a la plancha (sin gluten) Ensalada mixta y patatas dado Fruta Pan y agua	21 Ensalada campera Fletán a la molinera (sin gluten) Ensalada de lechuga Fruta/Helado (sin gluten) Pan y agua	22 Espaguetis a la carbonara (sin gluten) Filete de pollo a la plancha Parrillada de calabacín Fruta Pan y agua	23 Judías blancas estofadas Tortilla de patata Ensalada de tomate Fruta Pan y agua	24 Arroz con verduras Atún con tomate (sin gluten) Patatas panaderas Fruta/piña en su jugo-melocotón en almibar Pan y agua
27 Patatas a la marinera Solomillo de cerdo a las finas hierbas (sin gluten) Ensalada de lechuga Fruta/yogur Pan y agua	28 Lentejas campesinas Pollo en pepitoria (sin gluten) Arroz Pilaw Fruta Pan y agua	29 Espinacas a la crema (sin gluten) Merluza en salsa (sin gluten) Patatas fritas Fruta Pan y agua	30 Sopa de cocido (sin gluten) Cocido completo Fruta Pan y agua	





DÍAS INICIO DE CURSO: 3>EI N.1,2;

6>EI N.3,4,5; 7>ESO y GSD EE N.3,4,5/Primaria;

8>Bach/FP G.Sup; 9>FP G.Med.

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.

