



¿Qué comemos hoy?



OCTUBRE 2023 | GSD Villa de Vallecas - MENÚ SIN GLUTEN - Actualizado: 28/09/2023

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 Tallarines con tomate (sin gluten) Gallo a la bilbaina (sin gluten) Ensalada mixta Fruta de temporada/gelatina Pan y agua	3 Crema de verduras/Menestra de verduras (a elegir) Albóndigas caseras con patatas dado (sin gluten) Fruta de temporada Pan y agua	4 Alubias pintas estofadas Filete de pavo braseado asado en salsa (sin gluten) Calabacines en fritura (sin gluten) Fruta de temporada Pan y agua	5 Arroz con pollo Merluza a la romana (sin gluten) Ensalada de lechuga Fruta de temporada Pan y agua	6 Judías verdes rehogadas Tortilla de patata Ensalada de tomate Fruta de temporada/yogur Pan y agua
9 Paella Merluza a la gaditana (sin gluten) Ensalada mixta Fruta de temporada/yogur Pan y agua	10 Lentejas campesinas (con lentejas de cultivo ecológico)(sin gluten) Tortilla francesa Ensalada de tomate y queso Fruta de temporada Pan y agua	11 Espirales a la napolitana (sin gluten) Calamares a la romana (sin gluten) Parrillada de calabacín Fruta de temporada Pan y agua	12 NO LECTIVO	13 NO LECTIVO
16 Judías verdes con tomate Chuleta de Sajonia a la plancha Patatas codorniz Fruta de temporada Pan y agua	17 Arroz tres delicias Merluza con tomate (sin gluten) Ensalada mixta con brotes y queso Fruta de temporada Pan y agua	18 Crema de calabaza/Salteado de verduras mediterráneo (a elegir) Lasaña de carne (sin gluten) Ensalada de tomate y maíz Fruta de temporada Pan y agua	19 Alubias blancas con verduras y huevo Fletán a la molinera (sin gluten) Ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua	20 Sopa de picadillo (sin gluten) Tortilla de patata Asadillo de pimientos y ensalada de lechuga Fruta de temporada/yogur Pan y agua
23 Lentejas a la antigua (con lentejas de cultivo ecológico) (sin gluten) Salmón a la plancha Ensalada de lechuga Fruta de temporada Pan y agua	24 Brócoli rehogado Escalope de ternera empanado (sin gluten) Hummus Fruta de temporada Pan y agua	25 Macarrones con atún y tomate (sin gluten) Tortilla francesa Verduras salteadas Fruta de temporada/piña en su jugo-melocotón en almíbar Pan y agua	26 Sopa de cocido (sin gluten) Cocido completo Fruta de temporada Pan y agua	27 Patatas a la marinera Hamburguesa de pollo a la plancha Ensalada mixta Fruta de temporada/yogur Pan y agua
30 Crema Solferino Merluza a la gaditana (sin gluten) Ensalada mixta Fruta de temporada Pan y agua	31 Potaje de garbanzos estofados Tortilla francesa con queso Ensalada de tomate 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.

