

MENÚ

SIN HUEVO

Noviembre 2026



GSD
educación

2	LUNES	3	MARTES	4	MIÉRCOLES	5	JUEVES	6	VIERNES
FESTIVO		Menestra de verduras (Cocido y rehogado) Cinta de cerdo adobada a la plancha Ensalada de lechuga (En crudo) Pan y agua Yogur natural/fruta		Paella mixta (Cocido, rehogado) Filete de pollo a la plancha Ensalada de tomate (En crudo) Pan integral y agua Pera		Sopa de cocido completo sin gluten (Cocido) Cocido completo Pan y agua Plátano		Crema de calabacín ecológico (Cocido) Abadejo a la molinera sin huevo (Frito) Patatas panaderas (Horneado) Pan integral y agua Manzana	
9	LUNES	10	MARTES	11	MIÉRCOLES	12	JUEVES	13	VIERNES
FESTIVO		Crema de zanahorias ecológicas (Cocido) Macarrones con boloñesa de soja texturizada sin gluten/sin huevo (Cocido, rehogado) Pan integral y agua Pera		Judías verdes con salsa de tomate (Cocidas, rehogadas) Filete de pollo a la plancha Ensalada mixta con queso (En crudo) Pan y agua Yogur natural/fruta		Macarrones con tomate sin gluten/sin huevo (Cocido, rehogado) Merluza a la gaditana (Frito) Ensalada de lechuga y zanahoria rallada (En crudo) Pan y agua Plátano		Coliflor rehogada (Al vapor, rehogada) Ragout de ternera (Guiso) Patatas dado horneada Pan integral y agua Mandarina	
16	LUNES	17	MARTES	18	MIÉRCOLES	19	JUEVES	20	VIERNES
Crema de calabaza (Cocido) Chuleta de aguja de cerdo a la plancha Ensalada de tomate (En crudo) Pan y agua Yogur natural/fruta		Lentejas a la jardinera (Estofado) Cinta de sajonia a la plancha Patatas fritas Pan y agua Manzana		Arroz pilaw con brócoli y jamón york (Rehogado) Ragout de pollo al chilindrón (Guiso) Ensalada de lechuga y maíz (En crudo, maíz cocido) Pan integral y agua Mandarina		Sopa de cocido completo sin gluten (Cocido) Cocido completo Pan y agua Plátano		Espaguetis con verduras y salsa de tomate sin gluten/sin huevo (Cocido, rehogado) Salmón al horno Ensalada de lechuga (En crudo) Pan integral y agua Pera	
23	LUNES	24	MARTES	25	MIÉRCOLES	26	JUEVES	27	VIERNES
Crema de brócoli (Cocido) / Brócoli rehogado Croquetas de pollo sin gluten, sin huevo, sin lactosa (Frito) Ensalada mixta de tomate, lechuga y aceitunas negras (En crudo) Pan y agua Manzana		Arroz con tomate (Cocido) Cinta de lomo a la plancha Ensalada de lechuga (En crudo) Pan y agua Mandarina		Alubias blancas con verduras sin huevo (Estofado) Contramuslo de pollo al ajillo (Horneado) Ensalada mixta de tomate, lechuga y aceitunas negras (En crudo) Pan integral y agua Pera		Macarrones a la carbonara sin huevo (Cocido y rehogado) Lubina al horno Patatas panaderas (Horneado) Pan y agua Plátano		Patatas con merluza a la marinera (Horneado) Pizza de la huerta (Horneado) Ensalada de tomate y maíz (En crudo, maíz cocido) Pan integral y agua Yogur natural/fruta	
30	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES
Lentejas estofadas con chorizo (Estofado) Cinta de cerdo adobada a la plancha Patatas fritas Pan y agua Manzana									



Pautas para una cena equilibrada



En cumplimiento del Real Decreto 315/2025, por el que se regula la alimentación saludable y sostenible en los centros educativos, se certifica que la planificación de los menús basales servidos en este centro cumple con los criterios de equilibrio nutricional y frecuencias alimentarias oficiales.

El “Juego del Espejo”: ¿Qué cenamos hoy en casa?

Para asegurar un crecimiento óptimo, el 65% de la energía restante del día debe cubrirse en el hogar a través del desayuno, el almuerzo de media mañana, la merienda y la cena (25%).

Para facilitarles la planificación de las cenas sin necesidad de contar calorías, les sugerimos utilizar el método del reflejo: miren lo que han comido hoy en el colegio y ofrezcan el grupo de alimentos complementario por la noche:

Si al mediodía comieron...

Verduras

Pasta, arroz o legumbres

Carne

Pescado

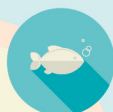
Por la noche se recomienda...

➤ Cereal o tubérculo (arroz, pasta, patata o pan integral)

➤ Verdura cocinada u hortalizas (ensalada, crema o puré)

➤ Pescado (blanco/azul) o Huevo

➤ Huevo o Carne blanca (pollo, pavo o conejo)



Compromisos de Salud en el Centro

- **Hidratación:** El agua es la única bebida que se facilita y se promueve en el comedor.
- **Postres:** El postre diario obligatorio es la fruta fresca de temporada. Los lácteos procesados quedan limitados a un máximo de un yogur natural a la semana, reduciendo drásticamente los azúcares libres según la normativa vigente.



Valoración energética media del almuerzo

La aportación energética de la comida del mediodía cubre entre el 30% y el 35% de las necesidades diarias totales del alumnado, situándose en los siguientes rangos promedio según la etapa escolar:

- **Ed. Infantil** (3 a 6 años): 450 - 550 Kcal
- **Ed. Primaria** (6 a 12 años): 600 - 700 Kcal
- **Ed. Secundaria** (12 a 18 años): 750 - 850 Kcal

El perfil calórico global del menú se ajusta a los rangos establecidos de:

- **Hidratos de Carbono** 50-55%
- **Grasas Totales** 30-35% (con un máximo del 10% de grasas saturadas)
- **Proteínas** 12-15%

Priorizando el uso de aceite de oliva virgen, productos de temporada y ecológicos, además de la restricción de azúcares añadidos.



www.gsdeducacion.com