

MENÚ GENERAL



Octubre 2024 - Menú Especial - SIN LEGUMBRES

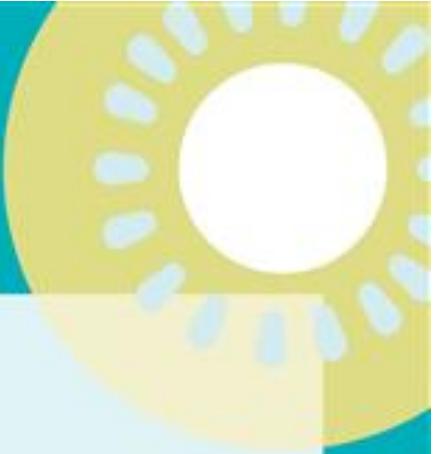
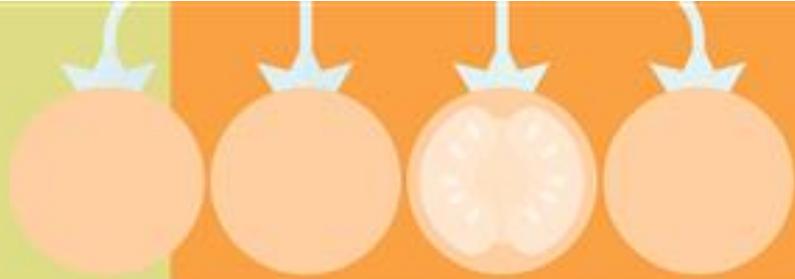
	1	2	3	4
	<p>Crema de verduras(sin judías verdes/guisantes) Albóndigas de la abuela (Sin guisantes) (12, 6, T10, T12, T13, T6, T9) Patatas dado Fruta, pan y agua (1, T6)</p>	<p>Coliflor rehogada Cinta de lomo adobada a la plancha Pisto manchego (pisto) Fruta, pan y agua (1, T6)</p>	<p>Arroz con pollo (T12, T6, T9) Merluza a la gaditana (4, T14, T2) Ensalada de tomate y maíz Fruta, pan y agua (1, T6)</p>	<p>FESTIVO LOCAL GSD GUADARRAMA</p>
7	8	9	10	11
<p>Paella (Sin guisantes) (12, 14, 2, T10, T12, T13, T2, T4, T6, T9) Lenguadina a la andaluza (14, 2, 4) Ensalada de tomate (12) Fruta, pan y agua (1, T6)</p>	<p>Coliflor rehogada Huevos rellenos de atún (3, 4, T12, T6) Ensalada mixta con brotes y queso (12, 7, T1, T10, T11, T12, T13, T14, T2, T3, T4, T5, T6, T7, T8, T9) Fruta, pan y agua (1, T6)</p>	<p>Patatas guisadas con magro (Sin guisantes) (12, T12, T6, T9) Abadejo con tomate Calabacines en fritura (1, T11, T14, T2, T4, T7) Fruta, pan y agua (1, T6)</p>	<p>Sopa de cocido (1, T10, T3, T6) Cocido completo (sin garbanzos) (1, T10, T3, T6) Fruta, pan y agua (1, T6)</p>	<p>Crema de zanahorias/Zanahorias rehogadas con ajo y beicon Filete de pollo a la plancha Patatas dólar Fruta/yogur, Pan y agua (1, T6)</p>
14	15	16	17	18
<p>Brócoli rehogado Cinta de Sajonia a la plancha con tomate frito Ensalada de tomate y maíz Fruta, pan y agua (1, T6)</p>	<p>Arroz tres delicias (Sin guisantes) (12, 2, 3, T12, T6, T9) Merluza en salsa verde (4, T14, T2) Patatas panaderas (12) Fruta, pan y agua (1, T6)</p>	<p>Crema de calabaza Fingers de pollo con salsa barbacoa (1, 10, 6) Fruta/yogur, Pan y agua (1, T6)</p>	<p>Patatas guisadas con magro (Sin guisantes) (12, T12, T6, T9) Filete de mujol a la romana (14, 2, 3, 4) Ensalada mixta (12) Fruta, pan y agua (1, T6)</p>	<p>Sopa de picadillo (1, 3, T10, T12, T3, T6, T9) Tortilla de calabacín (3) Asadillo de pimientos Fruta, pan y agua (1, T6)</p>
21	22	23	24	25
<p>Arroz con verduras (sin judías verdes/guisantes) (T10, T12, T13, T6, T9) Boquerones en tempura (1, 3, 4, T10, T14, T2, T6, T7) Ensalada de la huerta Fruta, pan y agua (1, T6)</p>	<p>Crema de calabacines Chuleta de cerdo a la plancha Patatas dado Fruta, pan y agua (1, T6)</p>	<p>Espaguetis a la carbonara (1, 3, 7, T10, T3, T6) Tortilla francesa (3) Ensalada de lechuga (12) Fruta/Piña en su jugo y melocotón en almíbar, pan y agua</p>	<p>Sopa de cocido (1, T10, T3, T6) Cocido completo (sin garbanzos) (1, T10, T3, T6) Fruta, pan y agua (1, T6)</p>	<p>Patatas a la marinera (Sin guisantes) (12, 14, 2, 4, T14, T2, T4) Croquetas con jamón (1, 14, 2, 3, 7, T4, T6, T9) Ensalada de tomate y maíz Fruta/yogur, Pan y agua (1, T6)</p>
28	29	30	31	
<p>Crema de verduras(sin judías verdes/guisantes) **Merluza a la marinera Patatas cocidas (12) Fruta, pan y agua (1, T6)</p>	<p>Corazones de alcachofa con jamón serrano Tortilla de patata (3) Ensalada de tomate (12) Fruta, pan y agua (1, T6)</p>	<p>Macarrones a la boloñesa (1, T10, T3, T6) Gallo a la madrileña (2, 3, T14, T4) Ensalada mixta (12) Fruta, pan y agua (1, T6)</p>	<p>Zanahorias rehogadas con ajo y bacón Pollo al ajillo/asado (12) Arroz integral (T12, T6, T9) Fruta/yogur, Pan y agua (1, T6)</p>	



La SEDCA asesora a GSD en cuestiones relacionadas con la nutrición, revisa menús y realiza la valoración de los platos. En este menú se indican las kilocalorías y macronutrientes (en gramos) de una ración media aproximada.

Alérgenos: 1-Gluten, 2-Crustáceos, 3-Huevos, 4-Pescado, 5-Cacahuets, 6-Soja, 7-Leche, 8-Frutos secos, 9-Apio, 10-Mostaza, 11-Granos de sésamo, 12-Sulfitos, 13-Altramuces, 14-Moluscos, T-Trazas

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.



Menús especiales

Los menús especiales son: **Sin gluten, sin huevo, sin leche, sin legumbres o sin pescado.**

En estos menús se eliminan o sustituyen aquellos productos o platos que sean o contengan estos alimentos.

