

MENÚ GENERAL



Octubre 2024 - Menú Especial - SIN PESCADO

	<p>1</p> <p>Crema de verduras/Menestra de verduras Albóndigas de la abuela (12, 6, T10, T12, T13, T6, T9) Patatas dado Fruta, pan y agua (1, T6)</p>	<p>2</p> <p>Alubias pintas estofadas Cinta de lomo adobada a la plancha Pisto manchego (pisto) Fruta, pan y agua (1, T6)</p>	<p>3</p> <p>Arroz con pollo (T12, T6, T9) Hamburguesa de pollo a la plancha (19, T6, T7) Ensalada de tomate y maíz Fruta, pan y agua (1, T6)</p>	<p>4</p> <p>Judías verdes rehogadas Tortilla de patata (3) Ensalada mixta (12) Fruta/yogur, Pan y agua (1, T6)</p>
<p>7</p> <p>**Paella (sin calamar) (12, 14, 2, T10, T12, T13, T6, T9) Filete de pollo empanado (1, 3) Ensalada de tomate (12) Fruta, pan y agua (1, T6)</p>	<p>8</p> <p>Lentejas campesinas (12) Huevos revueltos con jamón y tomate (3, 7) Ensalada mixta con brotes y queso (sin canónigos) Fruta, pan y agua (1, T6)</p>	<p>9</p> <p>Patatas guisadas con magro (12, T12, T6, T9) Cinta de Sajonia a la plancha Calabacines en fritura (1, T11, T14, T2, T4, T7) Fruta, pan y agua (1, T6)</p>	<p>10</p> <p>Sopa de cocido (1, T10, T3, T6) Cocido completo (T6) Fruta, pan y agua (1, T6)</p>	<p>11</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>
<p>14</p> <p>Brócoli rehogado Cinta de Sajonia a la plancha con tomate frito Cuscús con verduras (1) Fruta, pan y agua (1, T6)</p>	<p>15</p> <p>Arroz tres delicias (12, 2, 3, T12, T6, T9) Ternera asada en su jugo Patatas panaderas (12) Fruta, pan y agua (1, T6)</p>	<p>16</p> <p>Crema de calabaza Fingers de pollo con salsa barbacoa (1, 10, 6) Fruta/yogur, Pan y agua (1, T6)</p>	<p>17</p> <p>Alubias blancas con verduras y chorizo Delicias de jamón y queso (1, 3, 7) Ensalada mixta (12) Fruta, pan y agua (1, T6)</p>	<p>18</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>
<p>21</p> <p>Lentejas a la antigua Filete de pavo empanado (1, 3) Ensalada de la huerta Fruta, pan y agua (1, T6)</p>	<p>22</p> <p>Crema de calabacines Chuleta de cerdo a la plancha Patatas dado Fruta, pan y agua (1, T6)</p>	<p>23</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>24</p> <p>Sopa de cocido (1, T10, T3, T6) Cocido completo (T6) Fruta, pan y agua (1, T6)</p>	<p>25</p> <p>Patatas guisadas (Sin pescado) (12) Hamburguesa de kale y quinoa (1, 6) Ensalada de tomate y maíz Fruta/yogur, Pan y agua (1, T6)</p>
<p>28</p> <p>Crema de verduras/Menestra de verduras Solomillo de cerdo a las finas hierbas (1, 3) Patatas cocidas (12) Fruta, pan y agua (1, T6)</p>	<p>29</p> <p>Guisantes con jamón Tortilla de patata (3) Ensalada de tomate (12) Fruta, pan y agua (1, T6)</p>	<p>30</p> <p>Macarrones a la boloñesa (1, T10, T3, T6) Filete de ternera a la plancha Ensalada mixta (12) Fruta, pan y agua (1, T6)</p>	<p>31</p> <p>Judías verdes rehogadas Pollo al ajillo/asado (12) Arroz integral (T12, T6, T9) Fruta/yogur, Pan y agua (1, T6)</p>	

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.

