



# MENÚ MENSUAL



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
30	31	1	2	3
6	7	8	9	10
Puré de ternera Yogur	Puré de pescado Yogur	Puré de pollo Yogur	Puré de pescado Yogur	Puré de pollo Yogur
13	14	15	16	17
Puré de pollo Yogur	Puré de ternera Yogur	Puré de pescado Yogur	Puré de pollo Yogur	Puré de ternera Yogur
20	21	22	23	24
Puré de ternera Yogur	Puré de pescado Yogur	Puré de pollo Yogur	Puré de ternera Yogur	Puré de pescado Yogur
27	28	29	30	1
SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	FESTIVO

**CURSO 25/26**

**COLEGIO CASTILLA**

**1er CICLO ED. INFANTIL**

## 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

	SI EN LA COMIDA...	EN LA CENA...
PRIMEROS	Arroz/pasta, patatas o legumbres	Verduras cocinada u hortalizas crudas
	Verduras	Arroz/pasta o patatas
SEGUNDOS	Carne (vaca, cerdo, aves)	Pescados o huevos
	Pescado	carne magra o huevo
	Huevo	Pescado o carne
POSTRES	Fruta	Lácteo o fruta
	Lácteo	Fruta

- ▶ 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