



# MENÚ MENSUAL



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
30	31	1	2	3
6	7	8	9	10
	Judías blancas con chorizo Tortilla de patatas Ensalada de lechuga y tomate Fruta	Macarrones sin gluten bolognesa Chuleta de sajonia Brócoli y mini zanahoria Fruta o yogur	Crema de calabacín Palometa al horno Ensalada con atún Fruta	Potaje gaditano Muslitos asados Ensalada mixta Fruta
13	14	15	16	17
Lentejas jardinera Huevos rotos con jamón Ensalada de lechuga y tomate Fruta	Arroz con costillas Salmón al horno Brócoli y coliflor Fruta	Ensalada campera Hamburguesa Castilla sin gluten Champiñón Fruta o yogur	Ensalada de pasta sin gluten Merluza horno Ensaladilla rusa Fruta	Guisantes con jamón Delicias de pollo Arroz basmati Fruta
20	21	22	23	24
Espagueti Napolitana sin gluten Tortilla de patatas Ensalada de lechuga y tomate Fruta	Crema de zanahoria Salmón Ensalada mixta Fruta	Sopa maravilla sin gluten Magro con tomate Patata cocida Fruta o yogur	Patatas a la riojana Palometa Salsa de tomate Castilla Fruta	Arroz tres delicias Filete de pollo Ensalada mixta Fruta
27	28	29	30	1
Lentejas castellanas Huevos fritos Patatas fritas Fruta	Crema de verduras Bacalao al horno Pisto manchego Fruta	Espirales con atún sin gluten Contramuslo de pollo plancha Brócoli Fruta o yogur	Judías verdes con jamón Merluza al horno Almejas y gambas Fruta	FESTIVO

CURSO 25/26

COLEGIO CASTILLA

CELIACO

## 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