



MENÚ MENSUAL



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1	2	3	4
	Puré de ternera Yogur	Puré de pescado Yogur	Puré de pollo Yogur	Puré de ternera Yogur
7	8	9	10	11
Puré de ternera Yogur	FESTIVO	Puré de pollo Yogur	Puré de pescado Yogur	Puré de pollo Yogur
14	15	16	17	18
Puré de pollo Yogur	Puré de ternera Yogur	Puré de pescado Yogur	Puré de pollo Yogur	Puré de ternera Yogur
21	22	23	24	25
Puré de ternera Yogur	Puré de pescado Yogur	Puré de pollo Yogur	Puré de ternera Yogur	Puré de pescado Yogur
28	29	30		
Puré de pescado Yogur	Puré de pollo Yogur	Puré de ternera Yogur		

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.

Constara 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 mas importantes. el desayuno.
- No podemos olvidarnos de incluir el ejercicio físico como complemento a una alimentación equilibrada