

2º Ciclo y Primaria Octubre 2024

| Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
|--|--|--|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 |
| | Arroz con tomate Figuritas de merluza con ensalada de zanahoria Yogur | Sopa de fideos Hamburguesa con patatas Fruta | Judías blancas Tortilla de atún con ensalada de maíz Helado | Brócoli rehogado Muslos de pollo con cus-cus Fruta |
| 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| Macarrones con tomate Bocaditos de bacalao con ensalada Fruta | Lentejas guisadas Croquetas de pollo con ensalada de maíz Yogur | Judías verdes con tomate Ragú de cerdo con patatas fritas Fruta | Crema de calabaza Filete de tilapia al horno con ensalada de zanahoria Petit suise | Arroz con tomate Tortilla de patata con ensalada de maíz Fruta |
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| Caracolas carbonara Rodaja de merluza con ensalada de remolacha Fruta | Judías blancas estofadas Filete de Sajonia con patatas fritas Yogur | Fideuá de pollo Filete de merluza con calabacín reboado Fruta | Garbanzos guisados Huevos villaroy con ensalada Natillas | Crema de verduras Longaniza fresca con ensalada de remolacha Fruta |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| Brócoli rehogado Tortilla de calabacín con ensalada Fruta | Lentejas guisadas Rodaja de merluza con ensalada de zanahoria Yogur | Crema de calabaza Filete de contramuslo de pollo al horno con patatas fritas Fruta | Sopa de cocido Cocido completo Gelatina | Arroz con tomate Filete de tilapia al horno con calabacín rebozado Fruta |
| 28 | 29 | 30 | 31 | |
| Guisantes con jamón Figuritas de merluza con ensalada Fruta | Sopa de fideos Filete de aguja de cerdo con patatas fritas Yogur | Macarones con tomate Bocaditos de bacalao con ensalada Fruta LERANCIAS DISPONEN DE UN MENÚ E | Coliflor gratinada Tortilla de patata con ensalada Petit suise | |

PAUTAS PARA UNA DIETA EQUILIBRADA



La cena debe ser una comida ligera, ya que a continuación no vamos a realizar ningún tipo de ejercicio físico, sino que nos vamos a la cama.

La cena constará de un primero, un segundo y un postre. Como primer plato podemos ingerir verduras u hortalizas a la plancha. Como segundo plato, se recomienda que la cena sea complementaria a la comida, por lo que si hemos ingerido carne en la cena ingerimos pescado y viceversa. De postre podemos incluir una fruta o un yogur. Se recomienda que los alimentos no sean ricos en grasas para facilitar el descanso posterior.

Una dieta equilibrada debe ser variada para poder asegurarnos un aporte de todos los nutrientes, bien distribuida a lo largo de todas las comidas. Es importante realizar entre 4 y 5 comidas al día intentando no saltarnos una de las más importantes, el desayuno.