



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1 Parrillada de calabacín Salchichas de pollo a la parrilla Puré de papas Yogur Agua	2 Crema de brócoli Tortilla francesa Ensalada tricolor Fruta fresca Agua
5 Menestra de verduras Milanesa de res con salsa de tomate Papas cremosas al horno Fruta fresca Agua	6 Ensaladilla de papa (rusa) (sin atún) Filete de pollo a la plancha Verduras al vapor Fruta fresca Agua	7 Sopa de ave (pollo) con fideos Tortilla de patata (española) Ensalada mixta Fruta fresca Agua	8 Champiñón salteado con tocineta Ragout de pollo Papas al estilo cajún Yogur Agua	9 Arroz tres delicias (sin marisco) Carne mechada en salsa criolla Vegetales salteados Fruta fresca Agua
12 Ensalada de col (coleslaw) Salchichas Frankfurt a la parrilla Arroz con guisantes Fruta fresca Agua	13 <small>CHINA CANTON.</small> Arroz cantonés Gyozas de pollo Vegetales al vapor Fruta fresca Agua	14 Lentejas estofadas (con tocineta) Tortilla francesa con jamón y queso Arroz a la jardinera Yogur Agua	15 Coliflor gratinada Filete de pollo en salsa Colbert Puré de papas Fruta fresca Agua	16 Fusilli a la boloñesa Delicias de jamón y queso Ensalada de tomate Fruta fresca Agua
19 Ensalada de verano (sin pescado) Cinta de lomo a la plancha Salteado de verduras Yogur Agua	20 Sopa azteca Pollo asado al ajillo Patatas fritas Fruta fresca Agua	21 Espaguetis a la carbonara Ragout de ternera Ensalada mixta Fruta fresca Agua	22 Potaje de garbanzos Costilla de cerdo asada Arroz blanco (Pilaw) Fruta fresca Agua	23 FERIADO
26 Arroz con verduras Filete de ternera a la plancha Ensalada de tomate (pico de gallo) Yogur Agua	27 Frijoles blanco con chorizo Tortilla francesa con jamón y queso Ensalada mixta Fruta fresca Agua	28 <small>INDIA</small> Falafel al tajine Cerdo al estilo hindú con verduras Arroz basmati Fruta fresca Agua	29 Macarrones a la napolitana Pollo asado Verduras al vapor Fruta fresca Agua	30 Ensalada de palmito Pizza de jamón y hongos Calabacines en fritura Fruta fresca Agua

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 cocinadas u hortalizas crudas
Verduras	Arroz/pasta o patatas
Segundos	
Carne (vaca, cerdo, aves)	Pescado 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.

En cada menú se indican las Kcal de una ración media aproximada.

