



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 Ensalada campera Filete de salmón al vapor Arroz con maíz dulce Fruta fresca Agua	2 Arroz tres delicias Pollo asado Ensalada mixta Fruta fresca Agua	3 Papas con judías Tortilla francesa (sin lácteos) Pico de gallo con aguacate Yogur de soja Agua	4 Crema de ayote (sin lácteos) Filete de corvina a la parrilla Verduras al olivo Fruta fresca Agua	5 Estofado de verduras con pollo y papas Picadillo de vainica y zanahoria Arroz blanco Fruta fresca Agua
8 Sopa Bullabesa (sin lácteos) Lomo de cerdo asado Ensalada verde Fruta fresca Agua	9 Espaguetis a la napolitana Dorado a las finas hierbas (sin lácteos) Salteado de verduras mediterráneo Yogur de soja Agua	10 Lentejas con verduras Hamburguesa de res Papas fritas y ensalada fresca de la huerta Fruta fresca Agua	11 FERIADO	12 FERIADO
15 FERIADO	16 FERIADO	17 FERIADO	18 FERIADO	19 FERIADO
22 Papas fritas con salsa de tomate Muslitos de pollo en salsa criolla Ensalada de col (coleslaw) Fruta fresca Agua	23 Macarrones a la italiana (sin lácteos) Tortilla francesa con tofu Ensalada tricolor Fruta fresca Agua	24 Parrillada de calabacín Milanesas de res (sin lácteos) Patatas a la campesina (sin lácteos) Yogur de soja Agua	25 CUBA Arroz Congri Mariscada en salsa de Caribe (sin lácteos) Verduras rehogadas Fruta fresca Agua	26 Frijoles blancos con verduras y pollo Trocitos de yuca al mojo Ensalada de la huerta Fruta fresca Agua
29 Dim sum de cerdo Atún sellado con salsa de soja Vegetales al jengibre Fruta fresca Agua	30 Puré de papa (sin lácteos) Pollo guisado a la antigua Brócoli al ajillo (sin lácteos) 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.

