





**NOVIEMBRE 2025** 

Rocío Fernández Barredo Col. 2462



DIETA: SIN (

## **SIN GLUTEN**

\*EL MENÚ DIARIO, IRÁ ACOMPAÑADO DE PAN SIN GLUTEN Y LOS MIÉRCOLES SE SERVIRÁ PAN INTEGRAL SIN GLUTEN

								LOG MILIK	DOLLO C	IL OLIVINA	TANTITLO	VAL SIN OLO	TEN						
LUNES			MARTES				MIÉRCOLES				JUEVES				VIERNES				
Espaguetis con salsa de tomate triturado y salchichas			Le	Lentejas con verduras			Crema de calabacín				Sopa de picadillo				Paella mixta				
Espaguetis sin gluten, tomate triturado, cebolla, sal, azúcar, aceite y salchichas  Tilapa con salsa verde  tilapia, aceite, sal, guisantes, maicena, cebolla.				Lentejas, ajo, cebolla, zanahoria, calabacín, pimiento rojo, verde, tomate frito y judias verdes  Tortilla con jamón y ensalada de lechuga y zanahoria rallada  Huevina, jamón, sal y aceite. Ensalada: Lechuga, zanahoria rallada, sal y aceite				patata, sal, aceite, calabacín, puerro.  Pollo asado con champiñones  pollo, aceite, sal y champiñones				Agua, sal, hueso blanco, jamón, salado, falda, pollo, gallina, zanahoria, patala, fideos sin gluten y huevo  Merluza con salsa de tomate y base de patata  merluza, tomate triturado, sal, azúcar y patata				arroz, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, ajo, laurel, aceite, sal, pollo o magro de cerdo, preparado de paella(gamba			
																Nuggets de pollo sin gluten con ensalada de lechuga y atún Nuggets de pollo. Ensalada: Lechuga, atúr aceite y sal			
	FRUT	A		FRUT	A			FRUT	Α			FRUTA Y Y	'OGUF	₹		FRUT	Α		
Kcal.	Prot. (Gr)	ALÉRGENOS:	Kcal.	Prot. (Gr)	ALÉRGI	ENOS:	Kcal.	Prot. (Gr)	ALÉF	RGENOS:	Kcal.	Prot. (Gr)	ALI	ÉRGENOS:	Kcal.	Prot. (Gr)	ALÉF	RGENOS:	
658,8	22,6	1º -	619,8	23,8	1°	-	551,2	24,2	1°	-	568	24	1°	-	725,1	21,9	1º	2,4,1	
Grasa (Gr)	HdC (Gr)	2º 4	Grasa (Gr)	HdC (Gr)	2°	3	Grasa (Gr)	HdC (Gr)	2°	-	Grasa (Gr)	HdC (Gr)	2°	4	Grasa (Gr)	HdC (Gr)	2°		
22,5	58	Día: 3	22,3	56,5	Día:	4	22,1	54,7	Día:	5	22,3	55,5	Día:	6	26,8	63,8	Día:	7	
Brócoli con queso			Macar	Macarrones con tomate y atún				Sopa cocido				Arroz 3 delicias							
bro	ócoli, queso, a	aceite y sal	Macarrones	s sin gluten, to azúcar, a		o, sal,	blanco,	ueso salado, morcillo, tocin zo y chorizo, f	io, gallina	, pollo,	congelad	uevo, jamon o os , maiz con nahoria , acei	gelado d	o de lata ,					
Tortilla de patata con toma frito				Gallineta al horno con ensalada de lechuga y remolacha				Cocido completo				San Jacobo				NO LECTIVO			
patata, huev	vina, aceite, s frito	al, cebolla y tomate	gallineta,	aceite, sal. Er emolacha, ace	nsalada: lech eite y sal	uga,	garbanzos, moi	hueso de jam cillo, tocino, g	ón, salad jallina y p	o y blanco, ollo	Pan rallac	do sin gluten,	queso, j	amón york					
FRUTA				FRUTA				FRUTA				FRUTA Y YOGUR							
Kcal.	Prot. (Gr)	ALÉRGENOS:	Kcal.	Prot. (Gr)	ALÉRGI	ENOS:	Kcal.	Prot. (Gr)	ALÉF	RGENOS:	Kcal.	Prot. (Gr)	ALI	ÉRGENOS:					
526	22,5	1º 7	670	23	1°	4	708	22,5	1°	-	685	21,7	1º	3					
Grasa (Gr)	HdC (Gr)	2º 3	Grasa (Gr)	HdC (Gr)	2°	4	Grasa (Gr)	HdC (Gr)	2°	-	Grasa (Gr)	HdC (Gr)	2°	7					
23,5	55	Día: 10	22,8	57,6	Día:	11	25,1	63,4	Día:	12	26,5	63,3	Día:	13					
NO LECTIVO			Lentejas con chorizo				Coliflor al ajoarriero				Tallarines boloñesa				Arroz caldoso con pollo				
			Lentejas, zanahoria, cebolla, patata, judía verde, chorizo				coliflor, ajo, pimento, aceite y sal				Tallarines sin gluten, came pixta de temera y cerdo, cebolla, tomate triturado, aceite, sal y azúcar				Pollo , puerro , cebolla , pimiento rojo , zanahorias , tomate triturado , caldo de pol arroz , romero, aceite de oliva				
			Huevos	Huevos cocidos con atún y tomate  Huevos cocidos, atún y tomate frito				Lacón con cachelos  Lacón, pimentón, aceite, sal y cachelos				Rabas con ensalada de lechuga y brotes de soja  Anillas de calamar, pan rallado sin gluten, maicena, aceite y sal. Ensalada: Lechuga, brotes de soia aceite y sal				Filetes rusos con tomate aliñado carne picada de cerdo y ternera, ajo, perejil aceite y sal. Ensalada: tomate, aceite y sa			
		Huevo																	
			FRUTA				FRUTA				FRUTA Y YOGUR				FRUTA				
			Kcal.	Prot. (Gr)	ALÉRGI	ENOS:	Kcal.	Prot. (Gr)		RGENOS:	Kcal.	Prot. (Gr)	1	ÉRGENOS:	Kcal.	Prot. (Gr)		RGENOS	
			630,8	23,9	1°	-	535,4	22	1°	-	664,3	23,2	1°	-	645,1	23	1°	-	
			Grasa (Gr)	HdC (Gr)	2°	3,4	Grasa (Gr)	HdC (Gr)	2°	-	Grasa (Gr)	HdC (Gr)	2°	6,13	Grasa (Gr)	HdC (Gr)	2°	-	
			22	56,8	Día:	18	21,3	54	Día:	19	23,4	61,5	Día:	20	22,3	58,3	Día:	21	
Judías verdes con patata		Fideua con magro de cerdo y verduras				Alubias con verduras				Crema de calabacín				Arroz con tomate					
,luel	lias verdes natat	a aneite v sal	pimiento, tomate,	cebolla, zanahor	ria, magro de ce	erdo, fideua		ebolla, zanahoria			calah	acín nuerro nat	ata aceit	e v sal	ar	rroz aceite sal v	tomate frit-	2	

\*\* AOVE: Aceite de Oliva Virgen Extra

Tilapia con limón al horno

tilapia, perejil, aceite, limón y sal

FRUTA

Prot. (Gr)

HdC (Gr)

Kcal.

Grasa (Gr)

2°

Colitas de bacalao con ensalada de

FRUTA

Prot. (Gr)

HdC (Gr)

Kcal.

Grasa (Gr)

AL ÉRGENOS

lechuga y aceitunas

ALÉRGENOS:

Muslitos de pollo con patatas

FRUTA Y YOGUR

Prot. (Gr)

HdC (Gr)

Albóndigas en su salsa con zanahoria y guisantes

FRUTA

ALÉRGENOS:

10

2°

Prot. (Gr)

HdC (Gr)

Kcal.

Grasa (Gr)

AL ÉRGENOS

AI ÉRGENOS

2°

Kcal.

Grasa (Gr)

Tortilla francesa con pavo y calabacín en dados

Huevina, taquitos de pavo, sal y aceite Guarnición: calabacín, aceite y sal

FRUTA

Prot. (Gr)

HdC (Gr)

Kcal.

Grasa (Gr)

<sup>\*\*</sup> Para freir siempre se utiliza Aceite de Girasol Refinado.

<sup>\*\*</sup> En nuestras cocinas se revisan diariamente todos los productos para confirmar que son los adecuados para cada alérgia o intolerancia.



PLANIFICAR LA
ALIMENTACIÓN SEMANALY
EVITAR LA IMPROVISACIÓN
PUES TERMINA EN COMÍDA
RÁPIDAY ALIMENTOS QUE
PROMUEVEN HÁBITOS
ALIMENTARIOS INSANOS

NO PROHIBIR EL CONSUMO DE ALIMENTOS COMO BOLLERÍA, REFRESCOS...PERO EVITAR TENERLOS EN CASA

PLANIFICAR LA CENA EN FUNCIÓN DE LA COMIDA



EL AGUA ES LA MEJOR BEBIDA PARA ACOMPAÑAR LAS COMIDAS Y CALMAR LA SED



ALGUNOS CONSEJOS PARA SEGUIR UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN CASA MOSTRAR EJEMPLOS QUE REFUERCEN BUENOS HÁBITOS, PRINCIPALMENTE PONIÉNDOLOS EN CASA TODA LA FAMILIA



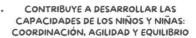












FORTALECEN SUS MÚSCUOS Y HUESOS



. LES FACILITA A TENER UN PESO SALUDABLE













## MODELO DE MENÚ SEMANAL

Primer plato	Segundo plato	Pan	Bebida	Postre		
Pasta o arroz	Carne	1 ración	Agua			
Legumbre + verdura	Pescado	1 ración	Agua	Fruta  (puede complementarse con leche o postre lácteo)		
Verdura + patatas	Huevos y/o ensalada	1 ración	Agua			
Legumbre + patatas	Ensalada o verdura	1 ración	Agua			
Pasta o arroz	Pescado	1 ración	Agua			



Rocío Fernández Barredo Col. 2462

