	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
09	01 LENTEJAS ESTOFADAS MERLUZA SALSA C/VERDURAS FRUTA	CREMA DE CALABAZA LACON A LA GALLEGA C/PATATAS FRUTA	ESPIRALES NAPOLITANA TORTILLA PATATA C/GUISANTES FRUTA	04 ARROZ C/VERDURAS ABADEJO EMPANADO C/PATATAS FRUTA	PATATAS GUISADAS ALBONDIGAS POLLO A LA JARDINERA YOGUR
	692 Kcal 74 g HC 38 g Prot 21 g Lip	697 Kcal 82 g HC 38 g Prot 24 g Lip	703 Kcal 89 g HC 40 g Prot 24 g Lip	704 Kcal 92 g HC 32 g Prot 22 g Lip	695 Kcal 78 g HC 34 g Prot 22 g Lip
					COCINA TRADICIONAL SIN PRECOCINADOS
	Dave consultos colore aláremenos y a deference	and an anti-sta and dangerous at the state of	in an al taláfana CO7 E24 O4E a an al sussilis sustait	:	
		oo (N° colegiada MAD00088) Diplomadas/Grac a familia de procedencia.	on en el teléfono 607 524 915 o en el email: <u>nutric</u> luadas en Nutrición Humana y Dietética. Debido a		

2025 **SEPT**

Blanco



Alimentando sonrisas, creando futuros

¿Cómo planificar las cenas?

COMEDOR CASA

PRIMEROS PLATOS

Guarnic: Patatas/ Arroz/ Maíz Pasta-Arroz (mejor sopa) Patatas Guarnic: Verdura/ Hortaliza/ Ensalada

Pasta-Arroz, Patatas, Guarnic: Verdura/ Legumbres Hortaliza/ Ensalada Verduras/ Hortalizas/ Ensaladas Guarnic: Patatas/ Arroz/ Maíz

SEGUNDOS PLATOS

Carne

Verduras/Hortalizas

Pescado

Huevo

Pescado/ Huevo

Carne/Huevo

Carne/Pescado

POSTRES

Fruta/lácteo

Preferentemente fruta

Calle Centauro, 11 Pol. Ind. Las Cubiertas 7elf. 916900033 www.comedoresblanco.es



Frutas y Verduras:

Representan la mayor parte de la rueda. Se recomienda que alrededor del 50% de tu ingesta diaria provenga de frutas y verduras.

Cereales y Almidones:

Incluye alimentos como pan, arroz pasta y cereales integrales.

Proteínas

Fuentes de proteínas incluyen carnes magras, pescado, huevos, legumbres

Grasas y Aceites

Incluye aceites saludables, como aceite de oliva, y grasas presentes en frutos secos y aguacates.

Productos lácteos o alternativas Incluye leche, yogur y quesos.

Las pautas nutricionales son generales y pueden variar según la edad, género, actividad física y condiciones de salud. Es esencial considerar la calidad de los alimentos y elegir opciones nutritivas. Las recomendaciones pueden diferir según las pautas locales, por lo que se aconseja consultarlas para obtener información actualizada y específica.









