



¿Qué comemos hoy?



Febrero 2020 - MENÚ SIN GLUTEN

GSD INTERNATIONAL SCHOOL COSTA RICA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 Macarrones a la italiana (sin gluten) Milanesas de res (sin gluten) Vegetales mixtos salteados Fruta fresca Agua	4 Crema de espinacas Filete de pavo a la plancha Patatas asadas Fruta fresca Agua	5 Papas a la marinera Pescado dorado al vapor Ensalada griega Yogur Agua	6 Ensalada de garbanzos Ragout de magro (cerdo) Arroz con verduras Fruta fresca Agua	7 ESPAÑA Macedonia de verduras con jamón (serrano) Tortilla española Pisto manchego Fruta fresca Agua y pan (sin gluten)
10 Gallo pinto Pollo asado (sin gluten) Ensalada de col (coleslaw) Fruta fresca Agua	11 Brócoli rehogado Carne mechada en salsa criolla Arroz a la jardinera Yogur Agua	12 Sopa de ave con fideos (sin gluten) Filete de corvina a la romana (sin gluten) Ensalada mixta Fruta fresca Agua	13 Salteado de verduras mediterráneo Albóndigas caseras (sin gluten) Patatas a la campesina Fruta fresca Agua y pan	14 Crema de calabacines Raviolis de pollo (sin gluten) Arroz Pilaw Fruta fresca Agua
17 Arroz con tomate Filete de ternera a la plancha Parrillada de calabacín Fruta fresca Agua	18 Papas con costillas Tortilla francesa con jamón y queso Menestra de verduras Yogur Agua	19 Lentejas estofadas Filete de pavo a la plancha Ensalada mixta Fruta fresca Agua y pan	20 Zanahorias rehogadas con ajo y bacón Filete de salmón a la parrilla con salsa chimichurri Arroz con maíz Fruta fresca Agua	21 LÍBANO Fardeles de pollo (sin gluten) Cordero en salsa de menta y tomate asado Tajine de vegetales Fruta fresca Agua
24 Ensalada de pasta (sin gluten) Corvina a la parrilla Vegetales salteados Yogur Agua	25 Crema de brócoli con croutons (sin gluten) Filete de pollo empanado (sin gluten) Ensalada de la huerta Fruta fresca Agua	26 CHINA Taco chino (sin gluten) Tallarines tres delicias (de arroz) Ensalada de bok choy y vegetales Fruta fresca Agua	27 Ensalada caprese Estofado de cerdo Patatas fritas Fruta fresca Agua	28 Frijoles blancos con chorizo Tortilla francesa con jamón Ensalada mixta Fruta fresca Agua y pan

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

Verduras

Arroz/pasta o patatas

Segundos

Carne (vacca, 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.

