



SIN MARISCO

LUNES

1

Arroz con verduras
Merluza a la bilbaina
Zanahorias salteadas
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,4,6,12

8

Alubias con verduras
Tortilla de atún
Coliflor gratinada
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,3,4,6,7,9

15

Crema de verduras
Carne con tomate
Arroz salteado
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,6,12

22

Lentejas con verduras
Revuelto de patatas
Tomate aliñado
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,3,6,9

29

Salmorejo
Pechuga de pollo a la plancha
Puré de patatas
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,6,12

MARTES

2

Crema de calabaza
Pollo al curry
Patatas dados fritas
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,6

9

Arroz salteado
Jamoncitos de pollo al horno
Pisto manchego
Pan
Yogurt
Alérgenos: 1,6,7

16

Gazpacho
Tortilla de patata
Ensalada mixta
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,3,6,12

23

Arroz con tomate
Lomo a la castellana
Menestra
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,6,12

30

Coditos napolitana
Merluza en salsa alicantina
Calabacines salteados
Pan
Yogurt
Alérgenos: 1,3,4,6,7,12

MIÉRCOLES

3

Patatas con verduras
Tortilla francesa
Judías verdes
Pan
Yogurt
Alérgenos: 1,3,6,7,9

10

Macarrones carbonara
Lomo adobado a la plancha
Calabacines salteados
Pan
Yogurt
Alérgenos: 1,6,7

17

Fideos a la cazuela
Merluza a la plancha
Ensalada mixta
Pan
Yogurt
Alérgenos: 1,3,6,7,9,12

JUEVES

4

Puchero de garbanzos
Croquetas de jamón
Tomate aliñado
Pan
Yogurt
Alérgenos: 1,6,7,9

11

Lentejas estofadas
Merluza frita
Ensalada de maíz
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,4,6,7,9

18

25

Patatas con verduras
Hamburguesa de pollo plancha
Champiñones salteados
Pan
Yogurt
Alérgenos: 1,6,7,9,12

VIERNES

5

Canelones de carne
Salmón al horno
Ensalada mixta
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,3,4,6,7

12

Sopa de picadillo
Perca en salsa alicantina
Ensalada de zanahoria
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,3,6,7,9

19

26

Cocido de garbanzos
Perca a la roteña
Guisantes salteados
Pan
Fruta fresca
Alérgenos: 1,4,6,7,9

VALORACION NUTRICIONAL

DÍA DEL MES	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Valor energético (Kcal)	621,5	385,5	733,9	740,5	531,3			719,3	644,3	339,5	880,7	388,9			562,3	548,3						657,5	852,9	554,3	603,1	679,9			620,1	748,5	
Valor energético (Kj)	2604,1	1617,9	3075,3	3101,5	2225,7			3011,7	2698,5	1423,7	3683,5	1627,9			2357,1	2295,7						2754,5	3571,1	2322,7	2524,9	2846,1			2598,1	3134,7	
Grasas (g)	15,38	12,92	47,34	25,58	23,06			30,76	18,6	12,86	34,14	6,96			19,6	27,56						22,18	30,16	17,36	33,56	25,5			27,22	26,96	
Grasas saturadas (g)	2,36	1,8	8,08	6,68	8,68			5,58	4,14	3,86	6,2	1,94			4,06	4,18						3,68	7,26	4,58	7,96	5,62			4,78	5,56	
Hidratos de Carbono (g)	105,45	55,81	54,57	95,13	57,63			66,83	103,93	33,67	100,01	63,29			69,83	59,83						77,53	116,15	73,63	53,19	77,39			60,31	89,47	
Azúcares (g)	23,1	21,36	18,7	21,94	30			22,7	14,8	14,08	26,48	20			22,46	21,4						22,44	21,84	17,2	17,86	25,06			24,12	17,78	
Proteínas (g)	10,4	7,66	18,68	26,44	18,2			33,1	13,32	20,88	32,86	15,58			22,96	12,3						27,94	24,86	21,8	17,82	26,72			29,42	31,58	
Sal (g)	0,93	0,4	2,84	2,29	1,45			1,65	1	3,54	2,74	0,98			1,2	1,45						1,25	4,26	0,89	3,15	1,3			1,68	1,84	

La dieta mediterránea, escudo del corazón

La dieta mediterránea es el mejor ejemplo de alimentación saludable, ya que posee beneficios científicamente probados que se han relacionado con la mejora del perfil lipídico.

Además, es una alimentación **rica en fibras y antioxidantes**. Estos efectos biológicos, y muchos más, permiten considerar la Dieta Mediterránea como una **excelente propuesta para la prevención de la enfermedad coronaria**.

La Dieta Mediterránea es una valiosa herencia cultural que representa mucho más que una pauta nutricional, es un estilo de vida equilibrado que recoge recetas, formas de cocinar, celebraciones, costumbres, productos típicos y actividades humanas diversas.

Algunas de sus principales características son:

- Utilizar aceite de oliva como principal grasa.
- Consumir alimentos de origen vegetal en abundancia.
- Consumir diariamente productos lácteos (yogurt y quesos principalmente) y cereales.
- Preferir alimentos poco procesados, frescos, y de temporada.
- Consumir pescado en abundancia.
- Fruta fresca para el postre y agua para acompañar las comidas.
- Completar todo esto con actividad física diaria.



Emplatados