 LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DÍA 1 <ul style="list-style-type: none"> • Puré de verduras • Canelones de atún Garcimar al horno con ensalada • Fruta y pan 	DÍA 2 <ul style="list-style-type: none"> • Arroz blanco con salsa de tomate • Lomo de merluza al pesto con tomate natural • Fruta y pan 	DÍA 3 <ul style="list-style-type: none"> • Patatas guisadas con magro • Tortilla de jamón york con ensalada • Yogur y pan 	DÍA 4 <ul style="list-style-type: none"> • Pure de zanahoria • Muslos de pollo asados al limón con patatas fritas • Fruta y pan 	DÍA 5 <ul style="list-style-type: none"> • Lazos (pasta) de colores con crema de calabaza • Filete de lomo empanado con ensalada • Fruta y pan
DÍA 8 <ul style="list-style-type: none"> • Tallarines con bacon y salsa de tomate • Merluza a la valenciana con aceitunas, huevo duro picado y ensalada • Fruta y pan 	DÍA 9 <ul style="list-style-type: none"> • Puré de zanahoria • Croquetas de jamón con ensalada • Yogur y pan 	DÍA 10 <ul style="list-style-type: none"> • Judías verdes rehogadas • Tortilla de queso con patatas fritas • Fruta y pan 	DÍA 11 <ul style="list-style-type: none"> • Arroz blanco con jamón • Atún con salsa de tomate • Fruta y pan 	DÍA 12 FESTIVO
DÍA 15 <ul style="list-style-type: none"> • Puré de zanahoria • Tortilla de patata con pimientos • Fruta y pan 	DÍA 16 <ul style="list-style-type: none"> • Patatas con verduras • Pollo al chilindrón con ensalada • Fruta y pan 	DÍA 17 <ul style="list-style-type: none"> • Arroz a la milanesa con queso • Merluza de cola azul empanada con tomate natural • Yogur y pan 	DÍA 18 <ul style="list-style-type: none"> • Puré de verduras • Ternera asada en su jugo con verduras sin legumbres • Fruta y pan 	DÍA 19 <ul style="list-style-type: none"> • Coditos (pasta) con atún y tomate • San Jacobo con ensalada • Fruta y pan
DÍA 22 <ul style="list-style-type: none"> • Judías verdes rehogadas • Filete de lomo de cerdo a la plancha con patatas fritas • Fruta y pan 	DÍA 23 <ul style="list-style-type: none"> • Macarrones con calabacín y salsa de tomate • Bacalao a la romana con ensalada • Fruta y pan 	DÍA 24 <ul style="list-style-type: none"> • Sopa de fideos sin legumbres • Pavo guisado con champiñones • Natillas y pan 	DÍA 25 <ul style="list-style-type: none"> • Puré de verduras • Filete de hamburguesa de cerdo casero a la plancha con patatas fritas • Fruta y pan 	DÍA 26 <ul style="list-style-type: none"> • Arroz blanco con jamón york • Huevos con bechamel empanados y ensalada • Fruta y pan
DÍA 29 <ul style="list-style-type: none"> • Espirales con tomate • Albóndigas (burguer meat mixta) con verduras (sin guisantes) • Fruta y pan 	DÍA 30 <ul style="list-style-type: none"> • Crema de puerros • Pollo al ajillo con patatas fritas • Fruta y pan 	DÍA 31 <ul style="list-style-type: none"> • Puré de zanahoria • Empanadillas de atún con ensalada • Yogur y pan 		



Recomendaciones para la cena

La cena debe ser complementaria a la comida, teniendo siempre en cuenta los alimentos que se han consumido para no repetirlos. Procura cocinarlos de una forma sencilla, y moderar el consumo de grasas y azúcares.



Si comes

Puedes cenar

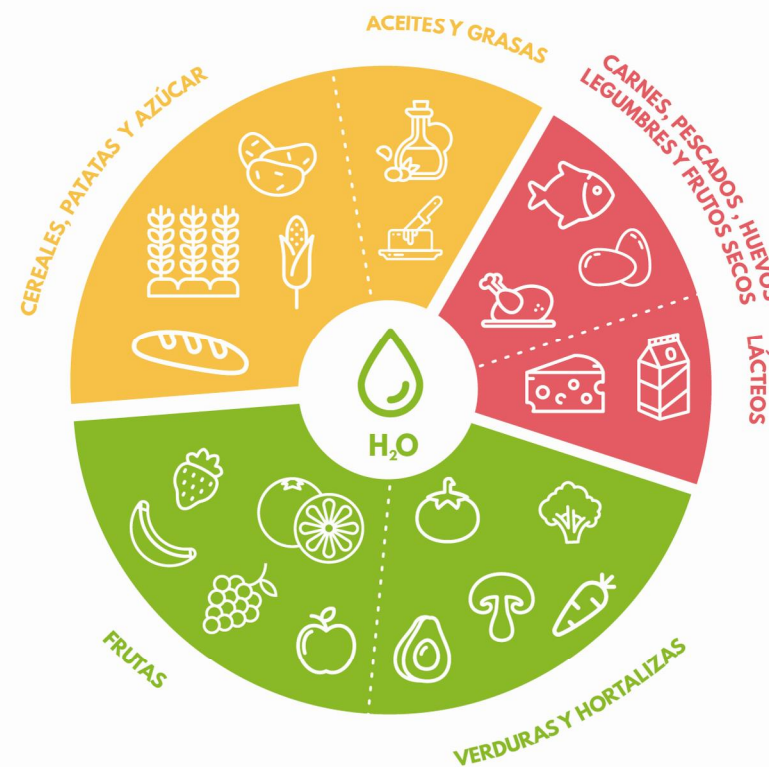
Pasta, arroz, patata o legumbre	Verdura u hortaliza
Verdura u hortaliza	Pasta, arroz o patata
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne o huevo
Huevo	Carne o pescado

- De postre una pieza de fruta y/o un lácteo, cuando no se hayan consumido las tres raciones de cada uno de ellos a lo largo del día.
- Acompaña tu cena con pan y agua para beber.
- En caso de alergia o intolerancia alimentaria elabora la cena sustituyendo el alimento no apto en cada caso por otro tolerado del mismo grupo de alimentos, siempre que el tipo de alergia lo permita, garantizando una alimentación variada y equilibrada.

catergest



La rueda de los alimentos



www.catergest.com | 902 181 946

Av. de la Industria 8, oficina 3, 2ºD. 28108 Alcobendas, Madrid

Empresa con el sistema de gestión certificado por DNV.GL = ISO 9001 = = ISO 14001 =



- Formadores: permiten el crecimiento, desarrollo y mantenimiento del organismo
- Energéticos: aportan el combustible necesario
- Reguladores: necesarios para que el metabolismo funcione correctamente