 LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DÍA 1 <ul style="list-style-type: none"> • Puré de verduras • Filete de pollo en salsa de espárragos • 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 (Danone) y pan 	DÍA 4 <ul style="list-style-type: none"> • Garbanzos con verduras • Muslos de pollo asados al limón con patatas fritas • Fruta y pan 	DÍA 5 <ul style="list-style-type: none"> • Espirales sin gluten (SamMills) con crema de calabaza • Paleta de cerdo asada con verduras • Fruta y pan
DÍA 8 <ul style="list-style-type: none"> • Fettuccine sin gluten (SamMills) con bacon y salsa de tomate • Filete de merluza en salsa de pimientos con ensalada • Fruta y pan 	DÍA 9 <ul style="list-style-type: none"> • Lentejas con verduras y chorizo (Campofrío) • Filete de pollo a la plancha con ensalada • Yogur (Danone) y pan 	DÍA 10 <ul style="list-style-type: none"> • Judías verdes rehogadas • Filete ruso a la plancha sin gluten con patatas fritas • Fruta y pan 	DÍA 11 <ul style="list-style-type: none"> • Alubias blancas con verduras • Atún con salsa de tomate sin gluten • 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 en escabeche con tomate natural • Yogur (Danone) y pan 	DÍA 18 <ul style="list-style-type: none"> • Garbanzos con bacalao • Ternera asada sin gluten en su jugo con verduras • Fruta y pan 	DÍA 19 <ul style="list-style-type: none"> • Espaguetis sin gluten (SamMills) con atún y tomate • Croquetas sin gluten (Adpan) 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 sin gluten (SamMills) con calabacín y salsa de tomate • Bacalao al horno y ensalada • Fruta y pan 	DÍA 24 <ul style="list-style-type: none"> • Sopa con pasta sin gluten (SamMills) • Cocido de garbanzos, verduras, morcillo y chorizo Campofrío con ensalada • Natillas (Danone) y pan 	DÍA 25 <ul style="list-style-type: none"> • Menestra de verduras • Filete de burger meat de ternera casero sin gluten a la plancha con patatas fritas • Fruta y pan 	DÍA 26 <ul style="list-style-type: none"> • Lentejas con verduras • Tortilla francesa con ensalada • Fruta y pan
DÍA 29 <ul style="list-style-type: none"> • Espirales sin gluten (SamMills) con tomate • Merluza en salsa bilbaína con ensalada • 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"> • Alubias blancas con chorizo (Campofrío) • Empanadillas sin gluten (Gluten Free) con ensalada • Yogur (Danone) 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

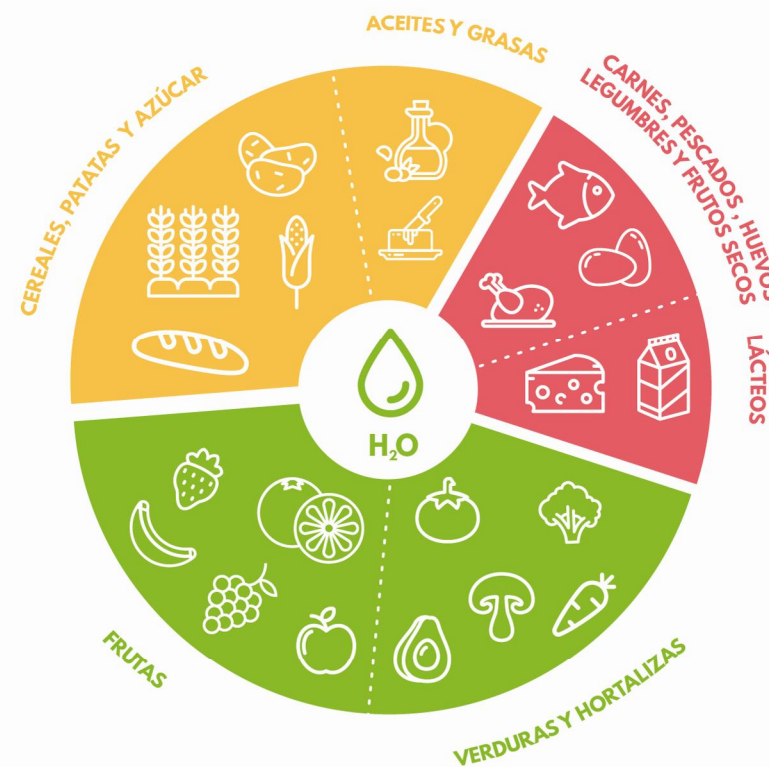
Pasta, arroz, patata o legumbre	Verdura u hortaliza
Verdura u hortaliza	Pasta, arroz o patata
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne o huevo
Huevo	Carne o pescado

- 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