



CELIACO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES



Fideos a la marinera (sin gluten) **1**
Pechuga de pollo alicantina
Ensalada de zanahoria
Pan sin gluten
Yogurt
Alérgenos: 2,7,14

Alubias con verduras **2**
Tortilla de patata
Zanahorias salteadas
Pan sin gluten
Yogurt
Alérgenos: 3,7,9

Arroz con tomate **3**
Merluza a la marinera (sin gluten)
Ensalada de maíz
Pan sin gluten
Fruta fresca
Alérgenos: 4,12

Patatas con verduras **6**
Lomo a la castellana
Judias verdes
Pan sin gluten
Fruta fresca
Alérgenos: 9,12

Crema de calabacin **7**
Salmón en amarillo
Guisantes salteados
Pan sin gluten
Yogurt
Alérgenos: 4,7

Gazpacho (sin pan) **8**
Lagrimitas de pollo en salsa (sin gluten)
Patatas panaderas
Pan sin gluten
Yogurt
Alérgenos: 7,12

Arroz con pollo **9**
Lenguado en salsa alicantina
Tomate aliñado
Pan sin gluten
Fruta fresca
Alérgenos: 4

Puchero de garbanzos **10**
Tortilla de atún
Champiñones salteados
Pan sin gluten
Fruta fresca
Alérgenos: 3,4,9

Macarrones napolitana (sin gluten) **13**
Abadejo a la marinera (sin gluten)
Ensalada de zanahoria
Pan sin gluten
Fruta fresca
Alérgenos: 4,12

Crema de legumbres **14**
Albóndigas de pollo (sin gluten)
Calabacines salteados
Pan sin gluten
Fruta fresca
Alérgenos: 9,12

Paella **15**
Merluza en salsa alicantina
Ensalada de maíz
Pan sin gluten
Yogurt
Alérgenos: 4,7,12,14



Sopa de fideos (sin gluten) **17**
Pollo asado
Zanahorias salteadas
Pan sin gluten
Fruta fresca
Alérgenos: 3,9,12

Patatas con choco **20**
Jamón asado en salsa (sin gluten)
Judias verdes
Pan sin gluten
Fruta fresca
Alérgenos: 12,14

Ensalada de pasta (sin gluten) **21**
Merluza en salsa alicantina
Menestra
Pan sin gluten
Fruta fresca
Alérgenos: 4

Garbanzos con verduras **22**
Abadejo en amarillo
Ensalada de zanahoria
Pan sin gluten
Yogurt
Alérgenos: 4,7,9,12

Gazpacho (sin pan) **23**
Hamburguesa de pollo (sin salsa)
Patatas dados
Pan sin gluten
Natilla
Alérgenos: 7,12

Crema de puerros **24**
Tortilla francesa
Ensalada de maíz
Pan sin gluten
Fruta fresca
Alérgenos: 3



Alérgenos: 1-Cereales con gluten 2-Crustáceos 3-Huevos 4-Pescado 5-Cacahuetes 6-Soja 7-Lácteos 8-Frutos secos 9-Apio 10-Mostaza 11-Sésamo 12-Sulfitos 13-Altramuz 14-Moluscos

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)	814,35	783,95	778,15			644,35	417,35	567,75	689,95	774,55			637,35	732,95	716,15		617,95			588,35	711,35	606,35	565,55	676,15							
Valor energético (Kj)	3415,5	3291,7	3264,1			2705,9	1755,7	2385,5	2896,1	3247,5			2674,5	3075,3	3005,1		2594,7			2472,9	2986,7	2545,5	2373,5	2836,1							
Grasas (g)	26,77	33,09	18,45			30,85	14,11	28,13	19,19	27,37			15,47	33,07	19,05		20,19			22,05	21,57	18,77	38,23	37,35							
Grasas saturadas (g)	6,99	7,01	2,75			7,63	3,77	6,05	3,03	5,11			1,99	6,21	4,85		4,41			4,63	3,71	4,09	7,05	4,95							
Hidratos de Carbono (g)	105,91	82,27	126,03			66,59	57,01	53,45	97,65	93,21			109,71	79,49	103,33		74,17			64,39	102,87	78,31	42,63	66,03							
Azúcares (g)	17,02	21,72	21			22,52	18,28	18,24	21,36	19,58			21,42	24,4	16,7		21,72			21,62	24,66	19,82	5,88	23,1							
Proteínas (g)	34,47	27,79	21,75			19,37	11,61	21,11	27,83	32,31			8,47	22,87	29,65		29,89			26,57	22,05	22,27	10,95	14,55							
Sal (g)	3	2,15	2,22			4,48	1,02	2,13	1,93	2,39			2,26	2,58	2,26		2,61			2,18	2,74	1,38	3,38	2,52							

Técnicas culinarias Cocina rico y sano



En nuestro país, las técnicas culinarias más utilizadas son: hervido, asado, plancha, salteado, vapor y fritura.

Es importante conocer las claves de cada técnica, para aprovechar al máximo las cualidades nutritivas de los alimentos, y conseguir platos ricos y sanos.

Debemos saber por ejemplo, que la cocción destruye vitaminas. Por ello es conveniente consumir, como mínimo, una ración de verduras y hortalizas crudas al día. Además, es mejor cocinar las verduras al baño maría o al vapor, así evitamos diluir las sales minerales.

Respecto a las carnes y pescados, cuanto mejor las cocinemos, menor será el riesgo de sufrir una intoxicación alimentaria.



Las técnicas más saludables para las carnes son la plancha, el asado y el hervido, porque no necesitan el uso de grasas.

Finalmente, a la hora de hablar de los fritos, comentar que es conveniente moderar su consumo, y realizarlos de forma correcta, utilizando abundante aceite de oliva, introduciendo el alimento cuando el aceite esté bien caliente y colocando al alimento sobre un papel absorbente.

