

## SEPTIEMBRE 2025



DIETA: BASAL

SERCOPED				DIETA:	BASAL	
LUNES 1	MARTES 2	MIERCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5	SABADO 6	DOMINGO 7
Sopa castellana	Brócoli con ajos	Arroz con verduras	Guisantes con jamón	Fideuá de verduras	Alubias blancas con verduras	Ensalada de pasta
San Jacobo con pimientos	Pechugas de pollo a la naranja	Trucha a la navarra	Jamoncitos de pollo al horno con patatas	Tortilla de chorizo con loncha de queso	Merluza a la romana con limón	Pincho moruno
Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta	Natillas
Menestra de verduras	Crema de trigueros	Sopa de ave con fideos	Salchipapas	Vichyssoise	Brócoli salteado	Judías verdes salteadas
Fruta	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta
LUNES 8	MARTES 9	MIERCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12	SABADO 13	DOMINGO 14
Coles de bruselas salteadas	Menestra a la aragonesa	Paella valenciana	Lentejas con verduras	Cardo en salsa de almendras	Macarrones boloñesa	Ensaladilla rusa
Cordon bleu con pimientos	Estofado de ternera	Longaniza asada con huevo y patatas	Salmón al horno con verduritas	Tortilla de patata con loncha de york	Caella al horno con cebolla	Muslo de pollo asado con patatas panadera
Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta	Cuajada
Puré de verduras	Guisantes salteados	Crema de gambas	Puré de verduras	Judías verdes con patata	Sopa minestrone	Espinacas a la crema
Fruta	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta
LUNES 15	MARTES 16	MIERCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19	SABADO 20	DOMINGO 21
Brócoli con ajos	Judías blancas con chorizo	Migas a la pastora	Tallarines al wok	Judías verdes portuguesa	Arroz mixto	Borraja con patatas
Jamoncitos de pollo pepitoria	Merluza en salsa verde	Magro guisado con ciruelas	Empanada de atún	Salchichas con tomate	San marino con pimientos	Pechugas empanadas co champiñones
Lácteo	Quesito con mermelada	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta	Flan
Sopa minestrone	Tortilla de patata con loncha de queso	Coles de Bruselas salteadas	Vichyssoise	Sopa de ave con fideos	Menestra a la aragonesa	Espinacas rehogadas cor patata
Fruta	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26	SABADO 27	DOMINGO 28
Coditos con chorizo	Brócoli salteado	Arroz milanesa	Judías verdes salteadas	Fideuá de verduras	Lentejas con verduras	Menestra de verduras
Salmón al horno con hortalizas	Huevos rotos con virutas de jamón	Merluza en salsa de gambas	Tortilla española con loncha de york	Bacalao ajoarriero	Lomo sajonia con zanahoria baby	Pollo al chilindrón
Lácteo	Boer Choco	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta	Natillas
Sopa minestrone	Guisantes con jamón	Sopa de pescado	Puré de verduras	Acelgas con patata	Coliflor salteada	Sopa de ave con fideos
Fruta	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta
LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3	SABADO 4	DOMINGO 5
Judías verdes con jamón	Alubias pintas estofadas	Macarrones napolitana	Lentejas con verduras	Patatas a la marinera	Acelgas con patata	Canelones de carne
Merluza a la romana con limón	Musio de pollo asado con patatas panadera	Cordon bleu con pimientos	Hamburguesa de calamar con pimientos	Estofado de magro	Albóndigas con tomate	Jamoncitos de pollo al horno con patatas
Lácteo	Quesito con mermelada	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta	Flan
Crema de espárragos	Sopa castellana	Tortilla de chorizo con loncha de queso	Coles de Bruselas salteadas	Crema de zanahoria	Sopa de pescado	Guisantes salteados
Fruta	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta
	1	l		l	l .	L

## RECOMENDACIONES PARA UNA ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA

Para asegurarnos de que tu dieta sea lo más completa y beneficiosa para tu salud, te sugerimos complementar las comidas del día de la siguiente manera:

Si en la comida has comido carne (pollo, ternera, cerdo, etc.), opta por un menú de pescado o marisco en la cena. Esto aportará una fuente alternativa de proteínas y grasas saludables.

Si has comido **arroz, pasta o legumbres,** te recomendamos que en la cena incluyas **verduras o ensaladas**. De esta forma, incorporarás más fibra y vitaminas a tu alimentación.

Si has tenido un plato basado en fritos o salsas muy calóricas durante la comida, en la cena es preferible optar por preparaciones a la plancha, al vapor o al horno, que son más ligeras y fáciles de digerir.

Si en la comida has tomado un plato **muy rico en carbohidratos (como arroz, pan o patatas),** en la cena puedes enfocarte en **proteínas ligeras** (como pescado o huevos) y una buena porción de **verduras frescas o cocidas** para equilibrar el consumo de nutrientes.

Si has tenido una comida rica en grasas (como embutidos o quesos grasos), te sugerimos que en la cena prefieras opciones más ligeras como sopas de verduras, ensaladas o pescados bajos en grasa.

Bebe suficiente agua durante todo el día y trata de incluir infusiones o caldos en las comidas para mantenerte hidratado/a.