

## OCTUBRE 2025



DIETA: BASAL

DIETA, BASAL						
LUNES 6	MARTES 7	MIERCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10	SABADO 11	DOMINGO 12
Judías verdes portuguesa	Garbanzos estofados	Fideuá mixta	Borraja con patatas	Arroz a la cubana con huevo	Lentejas con verduras	Borraja con almejas
Roti de pavo en salsa	Merluza al horno con verduras	Estofado de ternera	Bacalao al orio con tomate	Libritos de jamón y queso con pimientos	Pavo guisado con verduras	Ternasco asado
Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta	Tarta
Crema de espinacas	Brócoli con ajos	Surtido de fiambre	Sopa de cocido	Judías verdes con patata	Guisantes a la francesa	Puré de verduras
Fruta	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta
LUNES 13	MARTES 14	MIERCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17	SABADO 18	DOMINGO 19
Espirales con chorizo	Brócoli con ajos	Arroz con verduras	Guisantes con jamón	Fideuá de verduras	Alubias blancas con verduras	Espaguetis con verduras y gambas
San Jacobo con pimientos	Albóndigas a la jardinera	Trucha a la navarra	Jamoncitos de pollo al horno con patatas	Lomo a la riojana	Merluza a la romana con limón	Salchichas con tomate
Lácteo	Fruta	Lácteo	Quesito con mermelada	Lácteo	Fruta	Cuajada
Menestra de verduras	Crema de trigueros	Sopa de ave con fideos	Salchipapas	Vichyssoise	Coliflor con pimentón	Judías verdes salteadas
Fruta	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta
LUNES 20	MARTES 21	MIERCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24	SABADO 25	DOMINGO 26
Migas a la pastora	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	Boer choco	Fruta	Flan
Puré de verduras	Guisantes salteados	Crema de gambas	Puré de verduras	Judías verdes con patata	Sopa minestrone	Espinacas a la crema
Fruta		ar cilia are garillado		Jaaras veraes con paraca		Espinacas a la ci enla
11 aca	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta
LUNES 27	Lácteo MARTES 28	1		•	·	•
3 3 5 5 5 5 5		Fruta	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta
LUNES 27	MARTES 28	Fruta MIÉRCOLES 29	Lácteo JUEVES 30	Fruta VIERNES 31	Lácteo SABADO 1	Fruta DOMINGO 2
LUNES 27  Brócoli con ajos  Jamoncitos de pollo	MARTES 28  Patatas a la marinera	Fruta MIÉRCOLES 29  Acelgas con patata	Lácteo  JUEVES 30  Tallarines al wok	Fruta  VIERNES 31  Judías verdes portuguesa	Lácteo SABADO 1 Arroz mixto	Fruta  DOMINGO 2  Borraja con patatas  Pechugas empanadas con
LUNES 27  Brócoli con ajos  Jamoncitos de pollo pepitoria	MARTES 28  Patatas a la marinera  Merluza en salsa verde	Fruta  MIÉRCOLES 29  Acelgas con patata  Magro guisado con ciruelas	Lácteo  JUEVES 30  Tallarines al wok  Empanada de atún	Fruta  VIERNES 31  Judías verdes portuguesa  Salchichas con tomate	Lácteo SABADO 1 Arroz mixto San marino con pimientos	Fruta  DOMINGO 2  Borraja con patatas  Pechugas empanadas con champiñones

## 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.