

OCTUBRE 2025



DIETA: BAJO EN SAL

	DILTA. BAJO LIN SAL					
LUNES 6	MARTES 7	MIERCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10	SABADO 11	DOMINGO 12
Judías verdes portuguesa	Calamares encebollados	Fideuá mixta	Borraja con patatas	Arroz a la cubana con huevo	Lentejas con verduras	Borraja con almejas
Roti de pavo en salsa	Brócoli con ajos	Estofado de ternera	Merluza al orio con tomate	Lomo a la plancha con pimientos	Pavo guisado	Ternasco asado
Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta	Tarta
Crema de espinacas	Merluza al horno con verduras	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 con patatas	Lomo a la riojana	Merluza 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 almendras	Macarrones boloñesa	Ensaladilla rusa
Cordon bleu con pimientos	Estofado de ternera	Longaniza asada con huevo	Salmón al horno con	Tortilla de patata con	Caella al horno con cebolla	Pollo asado con patata panadera
Lácteo		y patatas	verduras	loncha de york		panaucia
	Fruta	y patatas Lácteo	verduras Fruta	Boer choco	Fruta	Flan
Puré de verduras	Fruta Guisantes salteados	1		•	Fruta Sopa minestrone	•
Puré de verduras Fruta		Lácteo	Fruta	Boer choco		Flan
	Guisantes salteados	Lácteo Crema de gambas	Fruta Puré de verduras	Boer choco Judías verdes con patata	Sopa minestrone	Flan Espinacas a la crema
Fruta	Guisantes salteados Lácteo	Lácteo Crema de gambas Fruta	Fruta Puré de verduras Lácteo	Boer choco Judías verdes con patata Fruta	Sopa minestrone Lácteo	Flan Espinacas a la crema Fruta
Fruta LUNES 27	Guisantes salteados Lácteo MARTES 28	Lácteo Crema de gambas Fruta MIÉRCOLES 29	Fruta Puré de verduras Lácteo JUEVES 30 Tallarines al wok	Boer choco Judías verdes con patata Fruta VIERNES 31	Sopa minestrone Lácteo SABADO 1	Flan Espinacas a la crema Fruta DOMINGO 2
Fruta LUNES 27 Brócoli con ajos Jamoncitos de pollo	Guisantes salteados Lácteo MARTES 28 Patatas a la marinera	Lácteo Crema de gambas Fruta MIÉRCOLES 29 Acelgas con patata	Fruta Puré de verduras Lácteo JUEVES 30 Tallarines al wok	Boer choco Judías verdes con patata Fruta VIERNES 31 Flamenquines	Sopa minestrone Lácteo SABADO 1 Arroz mixto	Flan Espinacas a la crema Fruta DOMINGO 2 Borraja con patatas Pechugas empanadas con
Fruta LUNES 27 Brócoli con ajos Jamoncitos de pollo pepitoria	Guisantes salteados Lácteo MARTES 28 Patatas a la marinera Merluza en salsa verde	Lácteo Crema de gambas Fruta MIÉRCOLES 29 Acelgas con patata Magro guisado con ciruelas	Fruta Puré de verduras Lácteo JUEVES 30 Tallarines al wok Merluza plancha con limón	Boer choco Judías verdes con patata Fruta VIERNES 31 Flamenquines Salchichas con tomate	Sopa minestrone Lácteo SABADO 1 Arroz mixto San marino con pimientos	Flan Espinacas a la crema 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.