

# menú enero

CELIACO

Colegio Salesianos M<sup>a</sup> Auxiliadora

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

4

5

**Cereales**  
**¡4-6 raciones al día!**

Los cereales son una importante fuente de carbohidratos, tienen un **alto valor nutritivo**, aportan ácidos grasos esenciales, vitaminas y minerales, proteínas y fibra alimentaria.

Deben comenzarse a introducir en la alimentación a partir del cuarto mes de vida, ya que proporcionan una excelente digestibilidad por estar hidrolizados enzimáticamente facilitando su absorción intestinal.

Comenzaremos introduciendo papillas de arroz, maíz o tapioca, ya que son cereales sin gluten. En el sexto o séptimo mes (si lo autoriza su pediatra) podremos añadir una cucharada de cereales con gluten, y aumentar una cucharada más cada semana durante el siguiente mes. Lo aconsejable es incluirlos poco a poco para que el niño los tolere mejor. Durante el resto de la vida, los cereales **constituyen la base de la pirámide de los alimentos**, debiendo incluir principalmente cereales integrales.

Los cereales son especialmente importantes en la infancia por la gran demanda de energía que requiere esta etapa.



ALJACATERING

www.aljacatering.com

8  
Lentejas con verduras (sin gluten)  
Bacalao ajoarriero  
Patatas panadera  
Pan sin gluten  
Fruta en su jugo

9  
Sopa de fideos (sin gluten)  
Albóndigas de pollo (sin gluten)  
Menestra  
Pan sin gluten  
Yogurt

10  
Arroz con pollo  
Tortilla de atún  
Ensalada de tomate  
Pan sin gluten  
Yogurt

11  
Alubias con verduras  
Caella en salsa verde  
Zanahorias salteadas  
Pan sin gluten  
Fruta

12  
Fideos a la marinera (sin gluten)  
Lomo adobado a la plancha  
Ensalada de maíz  
Pan sin gluten  
Fruta

15  
Crema de legumbres  
Tortilla de patata  
Calabacines salteados  
Pan sin gluten  
Fruta en su jugo

16  
Macarrones boloñesa (sin gluten)  
Merluza a la marinera  
Ensalada de zanahoria  
Pan sin gluten  
Fruta

17  
Sopa de fideos (sin gluten)  
Pechuga de pollo alicantina  
Champiñones salteados  
Pan sin gluten  
Yogurt

18  
Paella (sin gluten)  
Hamburguesa de pollo plancha  
Tomate aliñado  
Pan sin gluten  
Yogurt

19  
Garbanzos con verduras  
Lenguado en salsa alicantina  
Judias verdes  
Pan sin gluten  
Fruta

22  
Macarrones napolitana (sin gluten)  
Carne mechada en salsa  
Ensalada de maíz  
Pan sin gluten  
Fruta en su jugo

23  
Lentejas con verduras (sin gluten)  
Revuelto de patatas  
Zanahorias salteadas  
Pan sin gluten  
Yogurt

24  
Patatas con costilla (sin gluten)  
Lenguado en salsa alicantina  
Menestra  
Pan sin gluten  
Yogurt

25  
Crema de zanahoria  
Pollo asado  
Patatas dados  
Pan sin gluten  
Fruta

26

29  
Fideos a la cazuela (sin gluten)  
Merluza en salsa alicantina  
Judias verdes  
Pan sin gluten  
Fruta en su jugo

30  
Arroz con tomate  
Salchichas de pollo al vino  
Ensalada de zanahoria  
Pan sin gluten  
Fruta

31  
Alubias con verduras  
Tortilla francesa  
Menestra  
Pan sin gluten  
Yogurt

Menú revisado por  
Lourdes Casado Osuna.  
Diplomada en Nutrición  
Humana y Dietética.  
Núm. Socio:  
ADUNDA AND-00221