

Conoce los cuatro pilares de Greentastic

Desde el Grupo Mediterránea apostamos por un nuevo modelo de alimentación orientado a crear hábitos de comida saludables y reducir el impacto medioambiental a través de una elección responsable de alimentos.

1. SOSTENIBILIDAD



Somos respetuosos con el medio ambiente eligiendo las materias primas, reduciendo los residuos y aprovechando excedentes.

2. EDUCACIÓN



Nos importa dar a conocer una cocina sostenible basada en alimentos de cercanía, fáciles de cocinar y consumir. Queremos concienciar sobre el impacto nutricional y medioambiental de nuestra alimentación.

3. SALUD



Una alimentación equilibrada es fundamental para mantener una buena salud, por lo que nuestro programa se centra en promover hábitos de vida saludable desde la infancia.

4. ALIMENTACIÓN



Una alimentación basada en productos de temporada, reduciendo el consumo excesivo de carne, sobre todo procesadas, aumentando el consumo de legumbres y consumiendo diariamente frutas y verduras.



**Programa de nutrición
y hábitos saludables
del Grupo Mediterránea**

mediterránea
educación
www.mediterranea-group.com

TE SUGERIMOS ESTAS OPCIONES DE CENA



Si has comido...

Pasta/arroz/patata/legumbre + Carne
Pasta/arroz/ patata/legumbre + Pescado
Pasta/arroz/patata/legumbre + Huevo
Verdura + Carne
Verdura + Pescado
Verdura + Huevo
Frutas o lácteo

...deberías cenar

Verdura + Pescado o huevo
Verdura + Carne o huevo
Verdura + Pescado o carne
Pasta/arroz/patata/legumbre + Pescado o huevo
Pasta/arroz/patata/legumbre + Carne o huevo
Pasta/arroz/patata/legumbre + Pescado o carne
Frutas o lácteo

Lunes

- 11** Arroz con Tomate
Caballa en Aceite
Ensalada de Lechuga y Zanahoria
Pan y Agua
Fruta de Temporada

Kcal: 670 **Lip:** 20,30 **Prot:** 29,47 **HC:** 94,57

Cena: Verdura + Carne + Fruta

- 18** Coliflor a la Italiana con Salsa de Piquillo y Tomate
Lentejas con Chorizo
Ensalada de Lechuga y Zanahoria
Pan y Agua
Fruta de Temporada

Kcal: 813 **Lip:** 30,33 **Prot:** 28,51 **HC:** 105,31

Cena: Patata + Huevo + Lácteo

- 25** Menestra de Verduras
Lacón a la Gallega
Patatas Panadera
Pan y Agua
Fruta de Temporada

Kcal: 543 **Lip:** 20,76 **Prot:** 25,98 **HC:** 62,13

Cena: Arroz + Pescado + Lácteo

Martes

- 12** Crema de Calabacín ECO
Raviolis de Carne en Salsa de Tomate

Pan y Agua
Fruta de Temporada

Kcal: 569 **Lip:** 17,00 **Prot:** 14,24 **HC:** 88,19

Cena: Patata + Huevo + Fruta

- 19** Paella de Verduras

Empanadillas de Atún
Ensalada de Tomate y Aceitunas
Pan y Agua
Fruta de Temporada

Kcal: 818 **Lip:** 29,40 **Prot:** 13,58 **HC:** 127,21

Cena: Verdura + Carne + Fruta

- 26** Judías Pintas Estofadas
Bacalao con Tomate
Pimientos Asados
Pan y Agua
Fruta de Temporada

Kcal: 650 **Lip:** 16,55 **Prot:** 40,63 **HC:** 86,28

Cena: Patata + Carne + Fruta

Miércoles

- 13** Patatas a la Riojana
Merluza a la Andaluza
Ensalada de Lechuga y Tomate
Pan Integral y Agua
Fruta de Temporada

Kcal: 650 **Lip:** 25,74 **Prot:** 31,91 **HC:** 74,87

Cena: Verdura + Ave + Lácteo

- 20** Crema de Zanahoria ECO

Pollo Asado
Patatas Panadera
Pan Integral y Agua
Fruta de Temporada

Kcal: 593 **Lip:** 21,09 **Prot:** 37,60 **HC:** 61,39

Cena: Arroz + Pescado + Lácteo

- 27** Arroz Caldoso con Pollo
Tortilla Francesa
Ensalada de Lechuga y Zanahoria
Pan Integral y Agua
Fruta de Temporada

Kcal: 635 **Lip:** 23,25 **Prot:** 22,62 **HC:** 87,72

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

Jueves

- 14** Crema de Verduras ECO
Potaje de Garbanzos con Huevo Cocido

Pan y Agua
Fruta de Temporada

Kcal: 629 **Lip:** 16,91 **Prot:** 24,49 **HC:** 97,02

Cena: Arroz + Pescado + Fruta

- 21** Macarrones con Tomate

Gallo a la Bilbaína
Pimientos Asados
Pan y Agua
Fruta de Temporada

Kcal: 678 **Lip:** 17,61 **Prot:** 37,51 **HC:** 91,72

Cena: Verdura + Ave + Fruta

- 28** Sopa de Cocido
Tortilla Francesa
Cocido Completo con Verduras

Pan y Agua
Fruta de Temporada

Kcal: 659 **Lip:** 14,40 **Prot:** 35,75 **HC:** 99,64

Cena: Arroz + Huevo + Fruta

Viernes

- 15** Lentejas Estofadas con Verduras
Jurel al Horno
Patatas Panadera
Pan y Agua
Fruta de Temporada y Yogur

Kcal: 810 **Lip:** 23,02 **Prot:** 43,73 **HC:** 99,88

Cena: Verdura + Ave + Fruta

- 22** Fabada Asturiana

Tortilla Francesa
Ensalada de Lechuga y Tomate
Pan y Agua
Fruta de Temporada

Kcal: 873 **Lip:** 50,38 **Prot:** 34,59 **HC:** 73,35

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

- 29** Espirales Amatriciana
Boquerones a la Andaluza
Ensalada de Tomate y Aceitunas
Pan y Agua
Fruta de Temporada y Tarta

Kcal: 895 **Lip:** 36,75 **Prot:** 35,39 **HC:** 105,17

Cena: Verdura + Carne + Fruta

ASTURIANA
JORNADA GASTRONÓMICA



mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.