

COLESTEROL Y DISLIPEMIAS

¿CÓMO PREVENIRLOS Y/O TRATARLOS?

ALGUNOS MITOS...

RECOMENDACIONES DESACTUALIZADAS

LÁCTEOS DESNATADOS

FIAMBRES BAJOS EN GRASA

LIMITAR EL CONSUMO DE TODO TIPO DE GRASAS

LIMITAR EL HUEVO

QUITAR LA SAL

1 COPA DE VINO/DÍA

...PAUTAS ACTUALES RECOMENDADAS

LÁCTEOS NATURALES SIN AZÚCAR



AUMENTAR LEGUMBRES (+3/SEM)

AUMENTAR FRUTAS Y VERDURAS (+5/DÍA)



LIMITAR DULCES, BOLLERÍA, REFRESCOS...



REDUCIR EMBUTIDOS, ESPECIALMENTE MATANZA



REDUCIR ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS: SALSAS, SNACKS SALADOS, PRECOCINADOS...



SUSTITUIR HARINAS REFINADAS POR INTEGRALES

ELIMINAR ALCOHOL



INCLUIR PESCADO AZUL, NUECES, SEMILLAS DE LINO, AOVE, AGUACATE...



OTROS HÁBITOS ESENCIALES



ELIMINAR HÁBITOS TÓXICOS



GESTIÓN DEL ESTRÉS Y EMOCIONAL



ACTIVIDAD FÍSICA Y EJERCICIO

En colaboración con colegiosaludable.com

MENÚ CENA

Si hemos comido

Podemos cenar

Cereales, féculas o legumbres	Hortalizas crudas o legumbres cocidas
Verduras	Cereales o féculas
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne magra o huevo
Huevo	Pescado o carne magra
Fruta	Lácteos o fruta
Lácteos	Fruta

ALÉRGENOS

Gluten	1	Cacahuete	8
Leche	2	Soja	9
Huevo	3	Apio	10
Pescado	4	Mostaza	11
Moluscos	5	Altramuz	12
Crustáceos	6	Sésamo	13
F. Cáscara	7	Sulfitos	14

Con estos números puede identificar aquellos alérgenos que cada plato contiene o puede contener.



MENÚ Mensual

DICIEMBRE / 2023

SECUNDARIA - BACHILLERATO

- » Existen menús de celíacos, alérgicos al pescado, huevo, leche, etc.
- » Todos los días habrá un menú de dieta blanda.
- » Los pescados que utilizamos en los menús han sido congelados al menos 72 horas antes, según normativa vigente.
- » Nuestros menús incluyen pan blanco e integral y la bebida será agua.

Semana	LUNES	Información nutricional	MARTES	Información nutricional	MIÉRCOLES	Información nutricional	JUEVES	Información nutricional	VIERNES	Información nutricional
1	27 de noviembre		28 de noviembre		29 de noviembre		30 de noviembre		1 de diciembre	Cal 517,2 Kcal Prot 37,5 g H.C. 28 g Lip. 45,8 g G. 2 g
2	4 de diciembre	Cal 424,9 Kcal Prot 18,6 g H.C. 48,8 g Lip. 16,5 g G. 3,3 g	5 de diciembre	Cal 627,8 Kcal Prot 18,0 g H.C. 35,0 g Lip. 77,3 g G. 2,3 g	6 de diciembre	FESTIVO		7 de diciembre	FESTIVO	
3	11 de diciembre	Cal 866,5 Kcal Prot 33,7 g H.C. 70,6 g Lip. 113,5 g G. 4,1 g	12 de diciembre	Cal 678,8 Kcal Prot 22,4 g H.C. 50,7 g Lip. 53,0 g G. 4,0 g	13 de diciembre	Cal 437,1 Kcal Prot 13,9 g H.C. 46,0 g Lip. 20,9 g G. 3,4 g	14 de diciembre	Cal 627,8 Kcal Prot 18,0 g H.C. 35,0 g Lip. 77,3 g G. 2,3 g	15 de diciembre	Cal 618,9 Kcal Prot 8,8 g H.C. 60,8 g Lip. 38,3 g G. 4,1 g
4	18 de diciembre	Cal 754,3 Kcal Prot 52 g H.C. 122,1 g Lip. 191,3 g G. 0,6 g	19 de diciembre	Cal 661,4 Kcal Prot 22,1 g H.C. 47,5 g Lip. 67,6 g G. 3,7 g	20 de diciembre	Cal 421,1 Kcal Prot 13,1 g H.C. 38,6 g Lip. 21,1 g G. 3 g	21 de diciembre	Cal 450,9 Kcal Prot 15,1 g H.C. 38,5 g Lip. 47,2 g G. 1,6 g	22 de diciembre	Cal 874,0 Kcal Prot 56,5 g H.C. 60,1 g Lip. 38,6 g G. 5,1 g

DINNER MENU

CHOLESTEROL AND DYSLIPIDEMIA

HOW TO PREVENT AND TREAT THEM?

MYTHS... *... (CURRENT GUIDELINES)*

OUTDATED RECOMMENDATIONS	UNSWEETENED NATURAL DAIRY PRODUCTS	REDUCE COLD MEATS ESPECIALLY CHARCUTERIE
SKIMMED DAIRY PRODUCTS		
LOW-FAT COLD CUTS	INCREASE LEGUME INTAKE (+3/WEEK)	REDUCE ULTRAPROCESSED PRODUCTS: SAUCES, SAVOURY SNACKS, PRE-COOKED FOOD, ETC.
LIMIT THE CONSUMPTION OF ALL TYPES OF FATS		
LIMIT EGG CONSUMPTION	INCREASE FRUIT AND VEGETABLE INTAKE (+5/DAY)	REPLACE REFINED FLOUR WITH WHOLEGRAIN FLOUR
CUT OUT SALT		
1 GLASS OF WINE / DAY	LIMIT SWEETS, CAKES, FIZZY DRINKS, ETC.	CUT OUT ALCOHOL
		INCLUDE OILY FISH, WALNUTS, FLAX SEEDS, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, AVOCADO, ETC.

OTHER ESSENTIAL HABITS...

	BREAK UNHEALTHY HABITS		EMOTIONAL AND STRESS MANAGEMENT		PHYSICAL ACTIVITY AND EXERCISE
--	-------------------------------	--	--	--	---------------------------------------

En colaboración con colegiosaludable.com

If for lunch, we ate...	For dinner, we can eat...
Cereals, starches or legumes	Raw green vegetables
Vegetables	Cereals or starches
Meat	Fish or egg
Fish	Lean meat or egg
Egg	Fish or lean meat
Fruit	Yogurt products or fruit
Yogurt products	Fruit

ALLERGENS

Gluten	1	Peanuts	8
Milk	2	Soya	9
Egg	3	Celery	10
Fish	4	Mustard	11
Molluscs	5	Lupin	12
Crustaceans	6	Sesame	13
Tree nuts	7	Sulphites	14

These numbers will help you to identify those allergens that each dish contains or might contain:



MONTHLY Menu

DECEMBER / 2023 SECONDARY ED. - HIGH SCHOOL

- » There are specially prepared menus for gluten intolerance, food allergies, etc.
- » We offer a bland diet daily for children who may feel unwell.
- » All fish has been frozen for a minimum of 72 hours as per food safety standards.
- » Our menus include wholemeal and white bread and the drink will be water.

Week	MONDAY	Nutritional information	TUESDAY	Nutritional information	WEDNESDAY	Nutritional information	THURSDAY	Nutritional information	FRIDAY	Nutritional information
1	November 27th		November 28th		November 29th		November 30th		December 1st	Cal 517,2 Kcal Prot 37,5 g H.C. 28 g Lip. 45,8 g G. 2 g
2	December 4th	Cal 424,9 Kcal Prot 18,6 g H.C. 48,8 g Lip. 16,5 g G. 3,3 g	December 5th	Cal 627,8 Kcal Prot 18,0 g H.C. 35,0 g Lip. 77,3 g G. 2,3 g	HOLIDAY		HOLIDAY		HOLIDAY	
3	December 11th	Cal 866,5 Kcal Prot 33,7 g H.C. 70,6 g Lip. 113,5 g G. 4,1 g	December 12th	Cal 678,8 Kcal Prot 22,4 g H.C. 50,7 g Lip. 53,0 g G. 4,0 g	December 13th	Cal 437,1 Kcal Prot 13,9 g H.C. 46,0 g Lip. 20,9 g G. 3,4 g	December 14th	Cal 627,8 Kcal Prot 18,0 g H.C. 35,0 g Lip. 77,3 g G. 2,3 g	December 15th	Cal 618,9 Kcal Prot 8,8 g H.C. 60,8 g Lip. 38,3 g G. 4,1 g
4	December 18th	Cal 754,3 Kcal Prot 52 g H.C. 122,1 g Lip. 191,3 g G. 0,6 g	December 19th	Cal 661,4 Kcal Prot 22,1 g H.C. 47,5 g Lip. 67,6 g G. 3,7 g	December 20th	Cal 421,1 Kcal Prot 13,1 g H.C. 38,6 g Lip. 21,1 g G. 3 g	December 21st	Cal 450,9 Kcal Prot 15,1 g H.C. 38,5 g Lip. 47,2 g G. 1,6 g	December 22nd	Cal 874,0 Kcal Prot 56,5 g H.C. 60,1 g Lip. 38,6 g G. 5,1 g