

# NUTRITIP MAYO / 2024

## ENTRENAMIENTO DE FUERZA

### BENEFICIOS PARA NUESTRA SALUD



**Mejora la sensibilidad a la insulina**

Prevención de diabetes y otras enfermedades metabólicas; estimula la oxidación de grasas



**Mejor salud cardiovascular**

Mejora el riego sanguíneo y el transporte de oxígeno. Disminuye la frecuencia cardíaca en reposo y la presión arterial



**Estimula la formación de hueso**

Incrementa su densidad y previene osteoporosis



**Previene la inflamación sistémica de bajo grado**

Menor riesgo de enfermedades autoinmunes, neurológicas, pulmonares,...

- PESAS
- BANDAS ELÁSTICAS
- CALISTENIA
- CROSSFIT
- YOGA
- PILATES
- ENTRENAMIENTO FUNCIONAL



**Disminuye el riesgo de complicaciones y mortalidad**

Especialmente en ancianos y pacientes hospitalizados u oncológicos



**Regula el sistema inmune especialmente frente al cáncer**

Se liberan células con mayor capacidad antitumoral y mejora la infiltración intratumoral de estas

## MENÚ (ENA)

### 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	<b>1</b>	Cacahuete	<b>8</b>
Leche	<b>2</b>	Soja	<b>9</b>
Huevo	<b>3</b>	Apio	<b>10</b>
Pescado	<b>4</b>	Mostaza	<b>11</b>
Moluscos	<b>5</b>	Altramuza	<b>12</b>
Crustáceos	<b>6</b>	Sésamo	<b>13</b>
F. Cáscara	<b>7</b>	Sulfitos	<b>14</b>

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



# MENÚ

## Mensual

**MAYO / 2024**  
SECUNDARIA - BACHILLERATO

- » Existen menús de celiacos, 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	<b>29 de abril</b>		<b>30 de abril</b>		<b>1 de mayo</b> <i>FESTIVO</i>		<b>2 de mayo</b>	Cal 719,8 Kc Prot 25,5 g H.C. 128,8 g Lip. 9,7 g G. 2,3 g	<b>3 de mayo</b>	Cal 627,8 Kc Prot 18,0 g H.C. 35,0 g Lip. 77,3 g G. 2,3 g
2	<b>6 de mayo</b> » Potaje de verduras » Ensalada de tomates » Tortellini carne (1)(2)(3)(4)(5) (6)(7)(8)(9)(11) » Tortellini espinacas (1)(2) (3)(9)(11) » Salsa Napolitana » Lácteo (2)	Cal 632,1 Kc Prot 13,2 g H.C. 55,2 g Lip. 64,3 g G. 2,7 g	<b>7 de mayo</b> » Crema de berros » Ensalada caprese (2) » Churros de Merluza (1)(2)(4) Tr(5)(6) » Merluza al pimentón (4)Tr(5)(6) » Papas al vapor/Lactoalioli (2) » Lácteo (2)	Cal 481,9 Kc Prot 13,4 g H.C. 57,1 g Lip. 9,7 g G. 3,7 g	<b>8 de mayo</b> » Salmorejo » Ensalada rusa (3)(4) » Pollo a la plancha » Croquetas de pollo (1)(2)(3)(4) (5)(6)(7)(8)(9)(11) » Verduras al horno » Fruta	Cal 437,5 Kc Prot 19,3 g H.C. 50,6 g Lip. 15,6 g G. 2,8 g	<b>9 de mayo</b> » Parrillada de verduras » Ensalada mixta (3)(4) » Calamares a la romana (1)(2)(3)(4) (5)(6)(7)(8)(9)(11) » Merluza al horno (4) Tr(5)(6) » Papas arrugadas con mojo rojo » Lácteo (2)	Cal 866,5 Kc Prot 33,7 g H.C. 70,6 g Lip. 113,5 g G. 4,1 g	<b>10 de mayo</b> » Ensalada tricolor (1) Tr(9)(11) » Sopa de pollo (1) Tr(9)(11) » Ropa vieja Mixta » Ropa Vieja Vegana (9)(14) » Fruta	Cal 437,5 Kc Prot 19,3 g H.C. 50,6 g Lip. 15,6 g G. 2,8 g
3	<b>13 de mayo</b> » Ens tomate y queso tierno (1)(2) » Albóndigas a la casera (9) » Cerdito asado con verduras » Arroz blanco » Albóndigas veganas (9) » Fruta	Cal 874 Kc Prot 56,5 g H.C. 60,1 g Lip. 38,6 g G. 5,1 g	<b>14 de mayo</b> » Pisto de verduras » Ensalada mixta (3)(4) » Marmitaco de atún (4) » Pescado a la plancha (4) Tr(5)(6) » Papas sancochadas » Marmitaco de tofu (9) » Lácteo (2)	Cal 678,8 Kc Prot 22,4 g H.C. 50,7 g Lip. 53,0 g G. 4,0 g	<b>15 de mayo</b> » Judías a la vinagreta » Sopa de la casa (1) Tr (9)(11) » Estofado de ternera con verduras » Estofado vegano (9) » Salteado de champiñones » Fruta	Cal 446,2 Kc Prot 26,5 g H.C. 28,0 g Lip. 42,8 g G. 1,3 g	<b>16 de mayo</b> » Crema de berros » Gazpacho » Macarrones con atún y tomate (1) (4)Tr(2)(3)(5)(6) » Macarrones con verduras (1) Tr (9)(11) » Fruta	Cal 642,1 Kc Prot 42,7 g H.C. 40,9 g Lip. 23,3 g G. 0,3 g	<b>17 de mayo</b> » Coliflor gratinada con queso » Ensalada mixta (3)(4) » Jamoncitos de Pollo empanados » Pollo a la plancha con ajo y perejil » Papas fritas » Fruta	Cal 816,6 Kc Prot 32,9 g H.C. 67,4 g Lip. 55,7 g G. 11,1 g
4	<b>20 de mayo</b> » Potaje de lentejas » Ensalada mixta (3)(4) » Tortilla española (3) » Tortilla francesa (3) » Tempura de verduras (1) » Fruta	Cal 937,3 Kc Prot 61,5 g H.C. 29,9 g Lip. 90,9 g G. 7,3 g	<b>21 de mayo</b> » Gazpacho » Ensalada tres colores (1) Tr (9)(11) » Lomos de merluza al horno (4)Tr(5)(6) » Merluza con tomate (4)Tr(5)(6) » Papas sancochadas » Fruta	Cal 711,7 Kc Prot 44,2 g H.C. 37,2 g Lip. 55,7 g G. 5,6 g	<b>22 de mayo</b> » Guisantes con jamón » Ensalada verde (1)(2) » Caracolas de pasta boloñesa (1) Tr(9)(11) » Caracolas con salsa de tomate y verduras (1) Tr (9)(11) » Salteado de Tofu con verduras (9)(14) » Fruta	Cal 825,3 Kc Prot 23,8 g H.C. 138,6 g Lip. 15,8 g G. 1,6 g	<b>23 de mayo</b> » Rancho canario (1) Tr (9)(11) » Ensalada mixta (3)(4) » Croquetas de Merluza (1)(2)(4) Tr(5)(6) » Fogonero Plancha (4) » Pisto de verduras » Croquetas veganas (1)(9) » Fruta	Cal 517,2 Kc Prot 37,5 g H.C. 28, g Lip. 45,8 g G. 2,0 g	<b>24 de mayo</b> » Ensalada césar » Tomates aliñados » Lomo de cerdo al horno » Zanahorias al ajillo » Lácteo (2)	Cal 618,9 Kc Prot 8,8 g H.C. 60,8 g Lip. 38,3 g G. 4,1 g
5	<b>27 de mayo</b> » Sopa de ternera (1) Tr (9)(11) » Salteado de garbanzos y verduras » Pollo asado » Papas tipo asadero » Alioli (2) » Fruta	Cal 785,2 Kc Prot 39,4 g H.C. 71,6 g Lip. 49,7 g G. 10,9 g	<b>28 de mayo</b> » Papas, judías y fideos (1) Tr (9)(11) » Ensalada Canaria » Fogonero empanado (1)(4) » Fogonero a la plancha (4) » Papas parisinas » Menestra de verduras » Lácteo (2)	Cal 421,1 Kc Prot 13,1 g H.C. 38,6 g Lip. 21,1 g G. 3,0 g	<b>29 de mayo</b> » Potaje de berros con queso tierno » Pata asada » Papas arrugadas con mojo » Pella de gofio con plátano » Fruta	Cal 938,3 Kc Prot 53,0 g H.C. 86,9 g Lip. 21,3 g G. 7 g	<b>30 de mayo</b> <i>FESTIVO</i>	<b>31 de mayo</b> <i>FESTIVO</i>		

Telde

## STRENGTH TRAINING

### HEALTH BENEFITS



#### Improves insulin sensitivity

Prevention of diabetes and other metabolic diseases; stimulates fat oxidation



#### Better cardiovascular health

Improves blood flow and oxygen transport.  
Decreases resting heart rate and blood pressure



#### Prevents low-grade systemic inflammation

Lower risk of autoimmune, neurological and pulmonary diseases

- WEIGHTS
- ELASTIC BANDS
- CALISTHENICS
- CROSSFIT
- YOGA
- PILATES
- FUNCTIONAL TRAINING



#### Stimulates bone formation

Density is increased and osteoporosis is prevented



#### Reduces the risk of complications and mortality

Especially in the elderly and hospital or cancer patients



#### Regulates the immune system especially against cancer

Cells with greater anti-tumour capacity are released and their intratumoral infiltration is improved

## DINNER MENU

### If for lunch, we ate...

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

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



# MONTHLY Menu

MAY / 2024  
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.

Semana	LUNES	Información nutricional	MARTES	Información nutricional	MIÉRCOLES	Información nutricional	JUEVES	Información nutricional	VIERNES	Información nutricional
1	April 29th		April 30th		May 1st	HOLIDAY	May 2nd	Cal 719,8 Kc Prot 25,5 g H.C. 128,8 g Lip. 9,7 g G. 2,3 g	May 3rd	Cal 627,8 Kc Prot 18,0 g H.C. 35,0 g Lip. 77,3 g G. 2,3 g
2	May 6th » Vegetable stew » Tomato salad » Meat tortellinis (1X2X3X4X5) (6X7X8X9X11) » Spinach tortellini (1X2X3) (9X11) » Neapolitan sauce » Dairy (2)	Cal 632,1 Kc Prot 13,2 g H.C. 55,2 g Lip. 64,3 g G. 2,7 g	May 7th » Watercress soup » Caprese Salad (2) » Hake sticks (1X2X4)Tr(5X6) » Hake in paprika sauce (4) Tr(5X6) » Potatoes with alioli » Dairy (2)	Cal 481,9 Kc Prot 13,4 g H.C. 57,1 g Lip. 9,7 g G. 3,7 g	May 8th » "Salmorejo" cold vegetable soup » Russian salad (3X4) » Grilled chicken » Chicken croquettes (1X2X3X4) (5X6) (7X8X9X11) » Baked vegetables (1) » Fruit	Cal 437,5 Kc Prot 19,3 g H.C. 50,6 g Lip. 15,6 g G. 2,8 g	May 9th » Grilled vegetables » Salad (3X4) » Squid "Calamares a la romana" » Baked Hake » Canarian style Potatoes with "mojo rojo" sauce » Dairy (2)	Cal 866,5 Kc Prot 33,7 g H.C. 70,6 g Lip. 113,5 g G. 4,1 g	May 10th » Tricolour salad » Chicken soup (1) Tr(9X11) » "Ropa Vieja" stew (3X4) » Vegan "Ropa Vieja" (9X14) » Fruit	Cal 437,5 Kc Prot 19,3 g H.C. 50,6 g Lip. 15,6 g G. 2,8 g
3	May 13th » Tomato and soft cheese salad (1X2) » Home-made meatballs (9) » Pork with vegetables » White rice » Vegan Meatballs (9) » Fruit	Cal 874 Kc Prot 56,5 g H.C. 60,1 g Lip. 38,6 g G. 5,1 g	May 14th » Vegetable ratatouille » Salad (3X4) » Tuna slices (4) » Grilled fish (4)Tr(5X6) » Boiled potatoes » Tofu stew (9) » Dairy (2)	Cal 678,8 Kc Prot 22,4 g H.C. 50,7 g Lip. 53,0 g G. 4,0 g	May 15th » Beans in vinaigrette » Soup of the day » Beef stew with vegetables » Vegan stew » Mushrooms with garlic and parsley » Fruit	Cal 446,2 Kc Prot 26,5 g H.C. 28,0 g Lip. 42,8 g G. 1,3 g	May 16th » Watercress soup, » "Gazpacho", cold vegetable soup » Pasta with tuna and tomatoes (1) (4)Tr(2X3X5X6) » Pasta with vegetables » Fruit	Cal 642,1 Kc Prot 42,7 g H.C. 40,9 g Lip. 23,3 g G. 0,3 g	May 17th » Cauliflower with cheese » Salad » Breaded Chicken Wings » Grilled chicken with garlic and parsley » French fries » Fruit	Cal 816,6 Kc Prot 32,9 g H.C. 67,4 g Lip. 55,7 g G. 11,1 g
4	May 20th » Lentil stew » Salad (3X4) » Spanish omelette (3) » French omelette (3) » Vegetable tempura (1) » Fruit	Cal 937,3 Kc Prot 61,5 g H.C. 29,9 g Lip. 90,9 g G. 7,3 g	May 21st » "Gazpacho" cold vegetable soup » Three-coloured salad (1X3X4) » Baked hake (1X4)Tr(2X3X5X6) » Hake with tomato stew » Boiled potatoes » Fruit	Cal 711,7 Kc Prot 44,2 g H.C. 37,2 g Lip. 55,7 g G. 5,6 g	May 22nd » Peas with ham » Green salad (1X2) » Pasta bolognese » Pasta with tomato sauce and vegetables (1) Tr (9X11) » Tofu with vegetables (9X14) » Fruit	Cal 825,3 Kc Prot 23,8 g H.C. 138,6 g Lip. 15,8 g G. 1,6 g	May 23rd » "Rancho canario" (1) Tr (9X11) » Salad (3X4) » Hake Croquettes (1X2X4)Tr(5X6) » Grilled fish (4)Tr(5X6) » Vegetable ratatouille » Vegan Croquettes (9) » Fruit	Cal 517,2 Kc Prot 37,5 g H.C. 28, g Lip. 45,8 g G. 2,0 g	May 24th » Caesar salad » Tomatoes salad » Baked pork » Carrots with garlic » Dairy (2)	Cal 618,9 Kc Prot 8,8 g H.C. 60,8 g Lip. 38,3 g G. 4,1 g
5	May 27th » Beef soup » Chickpeas and vegetables stew » Roast chicken » Roast potatoes » Alioli » Fruit	Cal 785,2 Kc Prot 39,4 g H.C. 71,6 g Lip. 49,7 g G. 10,9 g	May 28th » Canarian Stew "papas, judías y fideos" » Canarian Salad » Breaded fish (1X4) » Grilled Fish (4)Tr(5X6) » Potatoes and vegetables » Dairy (2)	Cal 421,1 Kc Prot 13,1 g H.C. 38,6 g Lip. 21,1 g G. 3,0 g	May 29th » Watercress stew with soft cheese » Roast pork » Canarian style Potatoes with "mojo rojo" sauce » "Pella de gofio" with banana » Fruit	Cal 938,3 Kc Prot 53,0 g H.C. 86,9 g Lip. 21,3 g G. 7 g	May 30th HOLIDAY	May 31st HOLIDAY		