Menú vegetariano semanal, de 2500 kcal aprox. (de manera orientativa, para un varón adulto con peso normal y de actividad moderada)

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Desayuno	- 2 yogures de soja con dos cucharaditas con miel de	tostadas integrales (~40 g) con aceite de oliva (una cucharada)	- 2 yogures de soja, con dos	1 bol de batido de soja enriquecido (con 1 cucharada de cacao en polvo) con una cucharada			1 vaso de batido de soja enriquecido.
	caña Pieza de fruta (~120 g)	1 vaso de batido de soja enriquecido, con una	cucharaditas con miel de caña	de postre con miel de caña.	- 4 biscotes integrales (~40 g)	2 yogures de soja, con dos cucharaditas con miel de caña y trocitos de fruta	Dos puñados de cereales de desayuno integrales,
	Dos puñados de cereales de desayuno integrales,	cucharadita de cacao en polvo.	- Galletas (4 u.) - 1 pieza de fruta	 Bocadillo (~80 g) de seitán (~50 g), con aceite de oliva (una cucharada) 	- 2 piezas de fruta	(~120 g).	enriquecidos (~60 g) - Dos piezas de fruta
	enriquecidos (~60 g)	- 2 piezas de fruta		- 1 pieza de fruta.			- Dos piezas de Irata
	Consejo: i	ncluye a diario alimento		mina B12, o toma un sur	olemento: <u>www.unionveg</u>		
Media mañana	<u>- Bocadillo integral con</u> <u>seitán</u>		- Bocadillo integral con tofu(untado con tomate)		- 2 rebanadas de pan de molde integral tostado (~50 g) untado con tomate, con	- Panecillo integral con crema de sésamo (Tahini)	
	- Pan integral (~80 g)	- Dos puñados de frutos secos (~40 g)	- Pan integral (~80 g) - Tofu (~50 g)	 2 rebanadas de pan de molde integral (~50 g) con mermelada (una cucharada). 	una cucharada de crema de cacahuete.	- Pan integral (~40 g) - 1 cucharada de tahini.	2 puñados de frutos secos (~40 g)
	 Rodaja de seitán (~70 g), con una cucharadita de aceite de oliva 		- Aceite de oliva, una		- 1 cucharada de aceite de oliva	- 1 cucharada de aceite de	
cucharada oliva Consejo: utiliza, con moderación, sal yodada en tus comidas							
0 11	- Pasta con verduritas			, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,			
Comida	- Pasta integral (en crudo)					- Parrillada de verduras	
	~60 g Pimiento rojo ~15 g,	- Lentejas especiadas	- Ensalada de cogollos y palmitos	- Arroz integral con setas	- Guisantes salteados	- Alcachofa (1 corazón ~50 g), berenjena ~30 g, calabacín ~30 g, pimiento	- Guacamole
	calabacín ~15 g, champiñones ~40 g, tomate ~50 g, zanahoria ~15 g, cebolla ~15 g.	 Lentejas cocidas (~ 80g), hierbas de Provenza, aceite de oliva (una cucharada) 	- 2 cogollos, 2 palmitos, ½ tomate (~60 g).	- Arroz integral (en crudo), ~80 g, setas ~100 g, cebolla ~30 g	- Guisantes (~300 g), cebolla (~30 g); aceite de oliva, una cucharada	~40 g, champiñones ~50 g, tomate ~80 g, patata ~200 g.	- 1 aguacate, 1 tomate, ½ cebolla, sal yodada
	Aceite de oliva ~dos cucharadas.	- Falafel a la papillote con ensalada de tomate	Aceite de oliva, una cucharadita	- Aceite de oliva, una cucharada	- Seitán frito a la menta con patata al horno	Aceite de oliva, una cucharada.	- Espinacas a la catalana
	- Hamburguesa vegetal con ensalada verde	- Falafel ~120 g, calabacín ~75 g, cebolla ~ 25 g.	- Espaguetis a la boloñesa - Pasta (en crudo) ~60 g,	- Canelones de verduras	- Seitán (~100 g), una pizca	- Paella vegetal	 espinaca congelada, ~150 gramos, dos dientes de ajo, un puvado de pasas,
	- Hamburguesa vegetal (~100 g).	aceite de oliva (una cucharadita)	soja texturizada ~100 g, sofrito de cebolla con salsa de tomate ~50 g	3 unidades de pasta de canelones.	de menta fresca, patata (~200 g)	- Arroz (en crudo) ~60 g, sofrito: tomate ~75 , cebolla ~25 g, pimiento ~15	un puñado de piñones. - Aceite de oliva, dos
	- Lechuga ~20 g, Tomate	 1 tomate mediano (~150 g), aceite de oliva ~una cucharada. 	Aceite de oliva, dos cucharadas.	- Bechamel de batido de soja (~100 g),	- aceite de oliva (una cucharadita)	g, zanahoria ~20 g, garrofó (judía blanca) ~50 g	cucharadas - 4 rebanadas de 1/4 de pan
	~70 g, zanahoria ~15 g, espárragos (2 u.) ~30 g	- 4 rebanadas de 1/4 de pan integral (~70 g)	- 4 rebanadas de 1/4 de pan integral (~70 g)	- Salteado de hortalizas de temporada (~200 g).	- 4 rebanadas de 1/4 de pan integral (~70 g)	Aceite de oliva, dos cucharadas	integral (~70 g)
	- 2 rebanadas de 1/4 de pan integral (~35 g)	- 2 piezas de fruta	- 1 pieza de fruta	- 2 piezas de fruta	- 1 pieza de fruta	- 2 rebanadas de 1/4 de pan integral (~35 g)	- 1 pieza de iruta
	- Aceite de oliva ∼una cucharada.					- 2 piezas de fruta	
- 1 pieza de fruta Consejo: expón tu piel a los rayos del sol a diario, aunque con moderación							
Merienda	- 1 vaso de batido de soja	- 2 yogures de soja, con dos	1 vaso de batido de soja enriquecido, con 1			loficito con miel de coñe	
Weileilda	enriquecido, con 1 cucharada de postre con miel de caña.	cucharadas de postre con miel de caña.	cucharada de postre con miel de caña.	- 1 puñado de frutos secos (~20 g)	 2 yogures de soja, con dos cucharaditas con miel de caña. 	Infusión con miel de caña. Biscotes integrales (4 u.)	 1 yogur de soja, con una cucharadita de miel de caña.
	- Galletas (4 u.)	 Un puñado de cereales de desayuno integrales, enriquecidos (~30 g) 	Dos puñados de cereales de desayuno integrales, enriquecidos (~60 g)	(20 9)	- Galletas (4 u.)	- 1 pieza de fruta	- Biscotes integrales (3 u.)
Consejo: evita en lo posible los alimentos superfluos (refrescos, bollería, helados…)							
Cena	- Ensalada de tomate <u>y</u>				- Ensalada de arroz integral		
	nueces - Tomate ~200 g, 5 nueces,	- Crema de calabacín - Calabacín ~250 g, cebolla	- Vichyssoise (~200 g.) (incluir una cucharadita de aceite de oliva)	- Gazpacho o zumo de	- Arroz (en crudo) ~60 g, tomate ~100 g, espárragos	- Espaguetis con alcachofas	- Salteado de setas
	Aceite de oliva (una cucharadita)	~ 30 g, patata ~100 g.	- Coles de Bruselas salteadas, con guarnición	tomate (~300 g), con picatostes (pan integral tostado, ~20 g)	~45 g, cebolla ~30 g, zanahoria ~30 g.	- Pasta integral (en crudo) ~60 g, alcachofas (3 corazones ~ 150 g)	- Setas ~250 g - Aceite de oliva, una
	- Brocheta de tofu,	cucharada.	- Coles de Bruselas (~120	- Tostada de pimiento asado, con níscalos	Aceite de oliva, una cucharada.	Aceite de oliva, dos cucharadas	cucharada - Sopa de tomate
	verduras y patata - Tofu ~50 g, Cebolla ~20 g,	- Rollitos de primavera con flan de arroz	g.) salteadas con ajo picado, con guarnición de menestra de verduras (~ 125 g)	- 3 rebanadas de pan de	- Tofu "finas hierbasâ€ al vino blanco	- Croquetas de cuscús integral	- 2 tomates, 2 pimientos verdes, 1 cebolla, 1 patata,
	pimiento ~20 g, calabacín ~20 g, patata al horno ~200 g.	- Rollitos de primavera ~120 g, arroz ~ 30 g,	- Dos cucharadas de aceite de oliva (~ 10 ml.)	molde integral, pimiento asado (~60 g), y níscalos salteados (~60 g).	- Tofu a las finas hierbas ~120 g, tomate ~ 80 g, vino blanco ~100 ml (medio	- Cuscús vegetal cocido	ajos, perejil, hierbabuena, azafrán y sal yodada.
	Aceite de oliva (una cucharada)	Aceite de oliva, 1 cucharada.	- Macedonia con chocolate	- Aceite de oliva, una cucharada	vaso). - Aceite de oliva, dos	~200 g, pan rallado para espesar ~50 g.	- 2 rebanadas de 1/4 de pan integral (~35 g)
	- 2 rebanadas de 1/4 de pan integral (~35 g)	- 4 rebanadas de 1/4 de pan integral (~70 g)	- Macedonia de frutas del tiempo (~ 150 g.) con virutas	- 2 piezas de fruta	cucharadas. - 4 rebanadas de 1/4 de pan	- 4 rebanadas de 1/4 de pan integral (~70 g)	- 1 pieza de fruta
	- 1 pieza de fruta	- 1 pieza de fruta	de chocolate negro (~20 g.)		integral (~70 g)	- 1 pieza de fruta	-
			Consejo: reali	za ejercicio físico a diar	io		
Resopón	- 1 vaso de batido de soja enriquecido.	Destro de sei- 400 -	- Infusión con miel de caña (una cucharadita).	- 2 yogures de soja, con dos	1 vaso de batido de soja enriquecido con 1 cucharadita de cacao en polvo y una cucharadita de	- 1 ración pequeña de	 Infusión, con una cucharadita de miel de caña.
	- 15 almendras	- Postre de soja ~ 100 g.	- 15 almendras	cucharaditas de miel de caña	miel de caña	palomitas de maíz (~40 g)	- 15 almendras
	l	I	I	I	- 15 almendras	I	1