MENÚ DÍA 1 – ~2000 kcal aprox.

Desayuno (~560 kcal)  
• Pan de centeno envasado (50 g)  
• Tomate en conserva (50 g)  
• Aceite de oliva virgen extra (1 cucharada – 10 g)  
• Frutos secos mixtos (nueces y almendras, 20 g)  
• Zumo de naranja 100 % envasado (200 ml)  
• Rebanada extra de pan de centeno (30 g) con 1 cucharadita de aceite de oliva (5 g)  
Valores estimados:  
• HC: 55 g | GR: 30 g | PR: 8 g | Fibra: 7 g

Media mañana (~190 kcal)  
• Barrita energética de avena y dátiles (40 g)  
• Fruta deshidratada (orejón o manzana seca, 15 g)  
Valores estimados:  
• HC: 30 g | GR: 6 g | PR: 3 g | Fibra: 4 g

Comida (~625 kcal)  
• Lentejas cocidas en conserva (200 g escurridas)  
• Verduras variadas en conserva (100 g)  
• Tiras de pimiento asado en conserva (50 g)  
• Crackers integrales (40 g)  
• Compota de manzana sin azúcar (100 g)  
• Tiras de alga nori tostada (60 g)  
Valores estimados:  
• HC: 60 g | GR: 22 g | PR: 20 g | Fibra: 10 g

Merienda (~205 kcal)  
• Galletas integrales sin azúcar (3 uds – 30 g)  
• Bebida vegetal enriquecida (avena o almendra, 200 ml)  
Valores estimados:  
• HC: 25 g | GR: 10 g | PR: 4 g | Fibra: 2 g

Cena (~420 kcal)  
• Garbanzos cocidos en conserva (150 g)  
• Tomates secos (10 g)  
• Hummus (40 g)  
• Pan envasado (30 g)  
• Fruta en conserva sin azúcar (melocotón, 100 g)  
Valores estimados:  
• HC: 40 g | GR: 15 g | PR: 15 g | Fibra: 8 g

TOTAL DÍA 1  
• Energía: ~2000 kcal  
• Hidratos de carbono: ~210 g (≈50 %)  
• Proteínas: ~50 g (≈10 %)  
• Grasas: ~85 g (≈40 %)  
• Fibra: ~31 g

MENÚ DÍA 2 – ~2000 kcal aprox.

Desayuno (~470 kcal)  
• Copos de avena blandos (50 g)  
• Bebida vegetal enriquecida (soja o avena, 250 ml)  
• Plátano deshidratado (15 g)  
• Semillas de chía (10 g)  
• Jarabe de agave (1 cucharadita)  
Valores estimados:  
• HC: 55 g | GR: 15 g | PR: 10 g | Fibra: 7 g

Media mañana (~200 kcal)  
• Tostadas de pan integral envasado (30 g)  
• Crema de cacahuete (10 g)  
• Mandarina en conserva al natural (100 g)  
Valores estimados:  
• HC: 20 g | GR: 8 g | PR: 4 g | Fibra: 3 g

Comida (~700 kcal)  
• Judías blancas cocidas en conserva (200 g escurridas)  
• Tomates secos y espárragos en conserva (50 g)  
• Pan tipo pitta blando (40 g)  
• Aceite de oliva virgen extra (1 cucharada – 10 g)  
• Piña en su jugo (100 g)  
• Medallones vegetales de soja (60 g)  
Valores estimados:  
• HC: 60 g | GR: 20 g | PR: 25 g | Fibra: 10 g

Merienda (~230 kcal)  
• Barrita de frutos secos y cereales (40 g)  
• Zumo 100 % de uva o manzana envasado (200 ml)  
Valores estimados:  
• HC: 25 g | GR: 10 g | PR: 3 g | Fibra: 2 g

Cena (~400 kcal)  
• Cuscús instantáneo precocido (rehidratado en frío, 60 g seco)  
• Verduras variadas en conserva (100 g)  
• Paté vegetal de champiñón (40 g)  
• Ciruelas pasas (30 g)  
Valores estimados:  
• HC: 45 g | GR: 15 g | PR: 10 g | Fibra: 7 g

TOTAL DÍA 2  
• Energía: ~2000 kcal  
• Hidratos de carbono: ~205 g (≈55 %)  
• Proteínas: ~52 g (≈10 %)  
• Grasas: ~75 g (≈35 %)  
• Fibra: ~30 g

MENÚ DÍA 3 – ~2000 kcal aprox.

Desayuno (~480 kcal)  
• Pan multicereal envasado (50 g)  
• Aguacate en conserva (30 g)  
• Tomate seco en aceite escurrido (15 g)  
• Kiwi deshidratado (15 g)  
• Bebida vegetal enriquecida (200 ml)  
Valores estimados:  
• HC: 45 g | GR: 25 g | PR: 8 g | Fibra: 6 g

Media mañana (~220 kcal)  
• Galletas integrales sin azúcar (3 uds – 30 g)  
• Crema de almendra (10 g)  
• Ciruela pasa (1 ud)  
Valores estimados:  
• HC: 25 g | GR: 10 g | PR: 3 g | Fibra: 3 g

Comida (~700 kcal)  
• Alubias rojas cocidas en conserva (200 g escurridas)  
• Ensalada de maíz y pimientos en conserva (100 g)  
• Pan de centeno (40 g)  
• Aceite de oliva virgen extra (10 g)  
• Melocotón en su jugo (100 g)  
• Tofu firme en conserva (100 g)  
Valores estimados:  
• HC: 55 g | GR: 20 g | PR: 25 g | Fibra: 10 g

Merienda (~220 kcal)  
• Tortas de arroz (2 uds – 20 g)  
• Tahini (10 g)  
• Zumo 100 % de piña envasado (200 ml)  
Valores estimados:  
• HC: 30 g | GR: 9 g | PR: 3 g | Fibra: 2 g

Cena (~380 kcal)  
• Ensalada de garbanzos en conserva (150 g), aceitunas negras (10 g), pepinillos y cebolla en vinagre  
• Crackers integrales (30 g)  
• Compota de pera sin azúcar (100 g)  
Valores estimados:  
• HC: 35 g | GR: 10 g | PR: 12 g | Fibra: 8 g

TOTAL DÍA 3  
• Energía: ~2000 kcal  
• Hidratos de carbono: ~195 g (≈55 %)  
• Proteínas: ~53 g (≈10 %)  
• Grasas: ~70 g (≈35 %)  
• Fibra: ~32 g

MENÚ DÍA 4 – ~2000 kcal aprox.

Desayuno (~460 kcal)  
• Muesli integral sin azúcar (40 g)  
• Bebida vegetal de soja enriquecida (250 ml)  
• Higo seco (20 g)  
• Almendras crudas (15 g)  
Valores estimados:  
• HC: 45 g | GR: 20 g | PR: 10 g | Fibra: 6 g

Media mañana (~220 kcal)  
• Tostadas de pan de centeno envasado (30 g)  
• Paté vegetal de aceituna o tomate seco (20 g)  
• Fruta en conserva natural (pera o piña – 100 g)  
Valores estimados:  
• HC: 25 g | GR: 10 g | PR: 3 g | Fibra: 3 g

Comida (~700 kcal)  
• Ensalada fría de trigo tierno en conserva (100 g escurrido)  
• Judía verde en conserva (80 g)  
• Maíz en conserva (50 g)  
• Pimiento y cebolla asada en conserva (50 g)  
• Garbanzos tostados especiados (60 g)  
• Aceite de oliva virgen extra (10 g)  
Valores estimados:  
• HC: 50 g | GR: 25 g | PR: 25 g | Fibra: 8 g

Merienda (~230 kcal)  
• Tortas de maíz (2 uds – 20 g)  
• Tahini (10 g)  
• Zumo 100 % de melocotón envasado (200 ml)  
Valores estimados:  
• HC: 30 g | GR: 9 g | PR: 3 g | Fibra: 2 g

Cena (~390 kcal)  
• Lentejas cocidas en conserva (150 g)  
• Alcachofas o champiñones en conserva (50 g)  
• Pan multicereal envasado (30 g)  
• Compota de manzana sin azúcar (100 g)  
Valores estimados:  
• HC: 35 g | GR: 8 g | PR: 15 g | Fibra: 8 g

TOTAL DÍA 4  
• Energía: ~2000 kcal  
• Hidratos de carbono: ~195 g (≈55 %)  
• Proteínas: ~54 g (≈10 %)  
• Grasas: ~65–70 g (≈30 %)  
• Fibra: ~31 g

MENÚ DÍA 5 – ~2000 kcal aprox.

Desayuno (~470 kcal)  
• Pan de higo o dátil (40 g)  
• Tostadas finas integrales envasadas (30 g)  
• Crema de anacardos (10 g)  
• Bebida vegetal enriquecida (250 ml)  
Valores estimados:  
• HC: 45 g | GR: 20 g | PR: 8 g | Fibra: 5 g

Media mañana (~220 kcal)  
• Mix de nueces y semillas (20 g)  
• Zumo 100 % de uva envasado (200 ml)  
Valores estimados:  
• HC: 25 g | GR: 10 g | PR: 3 g | Fibra: 2 g

Comida (~710 kcal)  
• Garbanzos con remolacha y cebolla en conserva (150 g escurridos)  
• Galletas saladas sin azúcar (40 g)  
• Filetes vegetales de soja (60 g)  
• Ensalada de zanahoria y lombarda en conserva (80 g)  
• Aceite de oliva virgen extra (10 g)  
Valores estimados:  
• HC: 55 g | GR: 28 g | PR: 25 g | Fibra: 9 g

Merienda (~220 kcal)  
• Tortas de arroz (2 uds – 20 g)  
• Tahini (20 g)  
• Fruta deshidratada (albaricoque o mango – 20 g)  
Valores estimados:  
• HC: 25 g | GR: 8 g | PR: 4 g | Fibra: 2 g

Cena (~380 kcal)  
• Judías verdes y patata en conserva (150 g)  
• Pimientos del piquillo y calabacín en conserva (50 g)  
• Pan multicereal envasado (30 g)  
• Compota de ciruela sin azúcar (100 g)  
Valores estimados:  
• HC: 35 g | GR: 9 g | PR: 12 g | Fibra: 7 g

TOTAL DÍA 5  
• Energía: ~2000 kcal  
• Hidratos de carbono: ~190 g (≈55 %)  
• Proteínas: ~52 g (≈10 %)  
• Grasas: ~70 g (≈35 %)  
• Fibra: ~31 g

MENÚ DÍA 6 – ~2000 kcal aprox.

Desayuno (~480 kcal)  
• Galletas integrales sin azúcar (3 uds – 30 g)  
• Crema de avellanas sin azúcar ni leche (15 g)  
• Zumo 100 % de mandarina envasado (200 ml)  
• Bebida vegetal enriquecida (200 ml)  
Valores estimados:  
• HC: 45 g | GR: 20 g | PR: 8 g | Fibra: 5 g

Media mañana (~220 kcal)  
• Barrita energética de avena y frutos secos (40 g)  
• Albaricoque seco (15 g)  
Valores estimados:  
• HC: 25 g | GR: 9 g | PR: 3 g | Fibra: 2 g

Comida (~700 kcal)  
• Arroz integral cocido en conserva (100 g escurrido)  
• Guisantes en conserva (100 g)  
• Zanahoria rallada y espárragos blancos en conserva (50 g)  
• Tiras de tempeh marinadas (60 g)  
• Aceite de oliva virgen extra (10 g)  
• Piña en su jugo (100 g)  
Valores estimados:  
• HC: 50 g | GR: 25 g | PR: 25 g | Fibra: 8 g

Merienda (~210 kcal)  
• Pan de centeno envasado (30 g)  
• Paté vegetal de calabaza o zanahoria (20 g)  
• Zumo 100 % de manzana envasado (150 ml)  
Valores estimados:  
• HC: 30 g | GR: 7 g | PR: 4 g | Fibra: 3 g

Cena (~390 kcal)  
• Lentejas en conserva (150 g)  
• Berenjena y pimiento en conserva (50 g)  
• Crackers integrales (30 g)  
• Compota de pera sin azúcar (100 g)  
Valores estimados:  
• HC: 35 g | GR: 9 g | PR: 15 g | Fibra: 8 g

TOTAL DÍA 6  
• Energía: ~2000 kcal  
• Hidratos de carbono: ~195 g (≈55 %)  
• Proteínas: ~52 g (≈10 %)  
• Grasas: ~65–70 g (≈30 %)  
• Fibra: ~31 g

MENÚ DÍA 7 – ~2000 kcal aprox.

Desayuno (~460 kcal)  
• Copos de maíz sin azúcar (40 g)  
• Bebida vegetal enriquecida (250 ml)  
• Pasas (20 g)  
• Avellanas (15 g)  
Valores estimados:  
• HC: 45 g | GR: 18 g | PR: 8 g | Fibra: 5 g

Media mañana (~220 kcal)  
• Barrita de arroz y dátil (40 g)  
• Orejón de albaricoque (15 g)  
Valores estimados:  
• HC: 25 g | GR: 9 g | PR: 3 g | Fibra: 2 g

Comida (~700 kcal)  
• Quinoa cocida en conserva (100 g escurrida)  
• Judías verdes, champiñones y cebolla en conserva (100 g)  
• Tortilla vegana de garbanzos en conserva (1 unidad)  
• Pan de centeno envasado (40 g)  
• Aceite de oliva virgen extra (10 g)  
• Melocotón en su jugo (100 g)  
Valores estimados:  
• HC: 50 g | GR: 25 g | PR: 25 g | Fibra: 8 g

Merienda (~210 kcal)  
• Tortas de maíz (2 uds – 20 g)  
• Paté vegetal de pimiento y almendra (20 g)  
• Zumo 100 % de manzana envasado (200 ml)  
Valores estimados:  
• HC: 25 g | GR: 8 g | PR: 4 g | Fibra: 3 g

Cena (~410 kcal)  
• Lentejas rojas cocidas en conserva (150 g)  
• Espinacas en conserva (50 g)  
• Pan integral envasado (30 g)  
• Compota de frutos rojos sin azúcar (100 g)  
Valores estimados:  
• HC: 40 g | GR: 10 g | PR: 15 g | Fibra: 9 g

TOTAL DÍA 7  
• Energía: ~2000 kcal  
• Hidratos de carbono: ~195 g (≈55 %)  
• Proteínas: ~52 g (≈10 %)  
• Grasas: ~65–70 g (≈30 %)  
• Fibra: ~32 g