














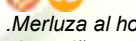












MENÚ INFANTIL

febrero `18

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
 <p>El aceite de oliva virgen extra mantiene en buen estado las conexiones neuronales por lo que retrasa el deterioro cognitivo. Mejora la memoria y longevidad debido al poder antioxidante.</p>			<p>. Crema de verduras 1</p> <p>. Pollo con tomate y patata asada</p>	<p>. Sopa de puchero con fideítos 2</p> <p> . Boquerones fritos - Ensalada 2</p> <p> . Flan de vainilla </p>
<p>. Crema de verduras 5</p> <p>. Merluza empanada- Ensalada 3</p> <p></p>	<p>. Crema de garbanzos con acelgas 6</p> <p>. Tortilla francesa con pisto</p> <p></p>	<p>. Sopa de puchero con arroz 7</p> <p> . Churrasco de pollo asado con patatas fritas</p>	<p>. Macarrones con tomate 8</p> <p> . Lomo de bacalao al horno – Ensalada 6 </p>	<p>. Ensaladilla malagueña 9</p> <p> . Cinta de lomo al horno con calabacín salteado</p> <p>. Yogur </p>
<p>. Cazuela de fideos con cazón 12</p> <p> . Jibia rebozada- Ensalada 4</p> <p></p>	<p>. Crema de lentejas estofadas con trocitos de chorizo fresco 13</p> <p>. Tortilla de patatas – Ensalada 1</p> <p></p>	<p>. Crema de verduras 14</p> <p>. Pinchitos de pollo con cous cous</p> <p></p>	<p>. Espaguetis boloñesa 15</p> <p> . Merluza al horno con champiñones salteados</p> <p></p>	<p>. Cazuela de patatas con pollo 16</p> <p>. Pizza - Ensalada 3</p> <p> . Natillas </p>
<p>. Arroz con tomate 19</p> <p>. Tortilla francesa con queso- Ensalada 5</p> <p></p>	<p>. Crema de alubias blancas estofadas con verduras 20</p> <p>. Solomillo de cerdo con patatas cocidas</p>	<p>. Macarrones boloñesa 21</p> <p> . Buñuelos de bacalao- Ensalada 3 </p>	<p>. Sopa de puchero con fideítos 22</p> <p> . Merluza al horno con guisantes salteados </p>	<p>COMUNIDAD ANDALUZA 23</p> <p> . Gazpacho</p> <p>. Migas malagueñas con huevo</p> <p> . Naranjas del Valle del Guadalhorce</p>
<p>Ensalada 1: Lechuga, espinaca, tomate y queso fresco</p> <p>Ensalada 3: Lechuga, col, tomate y zanahoria rallada fresca</p> <p>Ensalada 5: Lechuga, col lombarda, caballa y tomate</p>		<p>Ensalada 2: Lechuga, col lombarda y kiwi</p> <p>Ensalada 4: Lechuga, pollo, tomate y zanahoria rallada fresca</p> <p>Ensalada 6: Lechuga, remolacha, aceitunas y zanahoria rallada fresca</p>		











MENÚ INFANTIL

febrero `18

Cada día habrá fruta variada de temporada excepto los viernes.

Cada menú irá acompañado de pan elaborado con diferentes harinas a lo largo de la semana (blanca- integral- centeno -avena –espelta).

ALÉRGENOS PRESENTES EN NUESTRO MENÚ:

 Lácteos  Huevos  Gluten  Pescado  Apio  Moluscos  Crustáceos  Mostaza  Soja  Dióxido de azufre y sulfitos

Recomendaciones para hacer en familia

“Torta de aceite”

Ingredientes:

- . ½ taza de aceite de oliva virgen extra (AOVE)*
- . 1 huevo*
- . ½ taza de azúcar*
- . 1 taza y ½ de harina*
- . 1 cucharadita rasa de levadura en polvo*
- . ½ taza de leche*
- . ½ cucharadita de ajonjolí*
- . ½ cucharada de matalauva*
- . 1 cáscara de limón*
- . ½ taza de almendras picadas*
- . ¼ cucharada de canela molida*

Elaboración:

Verter el aceite en una sartén, agregar la cáscara de limón y freír. Cuando el aceite comience a humear apagar . Retirar la cáscara de limón, añadir la matalauva en el aceite y dejar enfriar.

En un bol, batir el huevo y agregar el azúcar, el aceite frío con la matalauva, la leche , la harina , la levadura, la canela, las almendras y mezclarlo todo muy bien.

Engrasar un molde de bizcocho con un poco de aceite y verter la masa. Añadir por encima el ajonjolí e introducir en el horno previamente calentado a 150°C durante 30-40 min. aproximadamente.