

# 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>			. Crema de verduras 1 . Pollo con tomate y patata asada	. Sopa de puchero con fideítos 2  . Boquerones fritos - Ensalada 2  . Flan de vainilla 
. Crema de verduras 5 . Merluza empanada- Ensalada 3 	. Crema de garbanzos con acelgas 6 . Tortilla francesa con pisto 	. Sopa de puchero con arroz 7  . Churrasco de pollo asado con patatas fritas	. Macarrones con tomate 8  . Lomo de bacalao al horno – Ensalada 6 	. Ensaladilla malagueña 9  . Cinta de lomo al horno con calabacín salteado . Yogur 
. Cazuela de fideos con cazón 12  . Jibia rebozada- Ensalada 4 	. Crema de lentejas estofadas con trocitos de chorizo fresco 13 . Tortilla de patatas – Ensalada 1 	. Crema de verduras 14 . Pinchitos de pollo con cous cous 	. Espaguetis boloñesa 15  . Merluza al horno con champiñones salteados 	. Cazuela de patatas con pollo 16 . Pizza - Ensalada 3  . Natillas 
. Arroz con tomate 19 . Tortilla francesa con queso- Ensalada 5 	. Crema de alubias blancas estofadas con verduras 20 . Solomillo de cerdo con patatas cocidas	. Macarrones boloñesa 21  . Buñuelos de bacalao- Ensalada 3 	. Sopa de puchero con fideítos 22  . Merluza al horno con guisantes salteados 	<b>COMUNIDAD ANDALUZA</b> 23 . Gazpacho  . Migas malagueñas con huevo  . Naranjas del Valle del Guadalhorce
<b>Ensalada 1:</b> Lechuga, espinaca, tomate y queso fresco <b>Ensalada 3:</b> Lechuga, col, tomate y zanahoria rallada fresca <b>Ensalada 5:</b> Lechuga, col lombarda, caballa y tomate		<b>Ensalada 2:</b> Lechuga, col lombarda y kiwi <b>Ensalada 4:</b> Lechuga, pollo, tomate y zanahoria rallada fresca <b>Ensalada 6:</b> Lechuga, remolacha, aceitunas y zanahoria rallada fresca		

## 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.*