

MENÚ INFANTIL

noviembre '18

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
 <p>Los frutos secos mejoran la memoria de trabajo, es decir, la que permite el almacenamiento a corto plazo de la información.</p>				
<p>. Cazuela de fideos con jibia  5</p> <p>. Lomo de merluza rebozada- Ensalada 2 </p>	<p>. Lentejas estofadas con verduras y arroz integral 6</p> <p>. Tortilla francesa – Ensalada 4 </p>	<p>. Crema de verduras 7</p> <p>. Pinchitos de pollo con cous cous </p>	<p>. Espaguetis boloñesa 8</p> <p>. Lomo de bacalao al horno – Ensalada 3 </p>	<p>. Cazuela de patatas con pollo 9</p> <p>. Pizza - Ensalada 5 </p> <p>. Natillas </p>
<p>. Crema de verduras 12</p> <p>. Tortilla de patatas - Ensalada 1 </p>	<p>. Crema de alubias blancas estofadas con verduras 13</p> <p>. Solomillo de cerdo con patatas cocidas</p>	<p>. Macarrones integrales con tomate y queso rallado </p> <p>. Lomo de merluza al horno con guisantes salteados </p>	<p>. Sopa de puchero con fideítos </p> <p>. Croquetas de bacalao- Ensalada 2 </p>	<p>. Arroz tres delicias 16</p> <p>. Cazón en adobo- Ensalada 3 </p> <p>. Flan de vainilla </p>
<p>. Crema de verduras 19</p> <p>. Albóndigas de pollo y ternera con patatas fritas </p>	<p>. Espirales con tomate </p> <p>. Rosada al horno – Ensalada 4 </p>	<p>. Crema de garbanzos con verduras 21</p> <p>. Tortilla francesa con brócoli al vapor </p>	<p>. Cazuela de fideos con merluza </p> <p>. Croquetas de cocido – Ensalada 2 </p>	<p>. Crema de calabacín 23</p> <p>. Hamburguesa de pollo con picadillo de tomate y maíz </p> <p>. Yogur </p>
<p>. Sopa de puchero con fideítos </p> <p>. Merluza empanada – Ensalada 3 </p>	<p>. Macarrones integrales con tomate y queso rallado </p> <p>. Pechuga de pollo al curry con champiñones salteados</p>	<p>. Lentejas estofadas con verduras 28</p> <p>. Tortilla de patatas - Ensalada 4 </p>	<p>. Paella marinera 29</p> <p>. Croquetas de bacalao- Ensalada 6 </p>	<p>ALEMANIA 30</p> <p>. Kartoffelsuppe </p> <p>. Bratwurst auf Nürnberger Art </p> <p>. Apfelstrudel </p>

MENÚ INFANTIL

noviembre '18

Ensalada 1: Lechuga Batavia, tomate, maíz y queso fresco

Ensalada 3: Lechuga Batavia, col, tomate y zanahoria rallada fresca

Ensalada 5: Lechuga Batavia, col lombarda, caballa y tomate

Ensalada 2: Lechuga iceberg, col lombarda, tomate y pepino

Ensalada 4: Lechuga iceberg, espinacas, tomate y zanahoria rallada fresca

Ensalada 6: Lechuga iceberg, remolacha, aceitunas y zanahoria rallada fresca

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



Dióxido de azufre y sulfitos



Soja

Recomendaciones para hacer el familia

“Bizcocho de avellana y chocolate”

Ingredientes:

- . 80 gramos de avellanas molidas
- . 125 gramos de chocolate negro
- . 80 gramos de mantequilla
- . 3 huevos
- . 2 cucharadas de cacao en polvo
- . 75 gramos de azúcar

Elaboración:

En un plato poner el chocolate cortado a trozos y la mantequilla, derretir en microondas o baño maría el tiempo necesario. Reservar.

En un bol batir los huevos junto con el azúcar hasta que quede una masa esponjosa. Añadir la avellana molida poco a poco y el cacao.

Verter toda la mezcla en un molde previamente untado con un poco de mantequilla.

Hornear a 175°C durante 20-25 minutos aproximadamente. Dejar enfriar.