

## MENÚ INFANTIL

febrero '19

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
. Lacitos boloñesa 4  . Lomo de merluza en salsa verde con guisantes salteados	. Crema de verduras 5 . Jamoncitos de pollo al horno con patatas fritas	. Arroz tres delicias 6  . Cinta de lomo a plancha con picadillo de tomate	. Lentejas estofadas con verduras 7 . Tortilla de patatas- Ensalada 2 	. Sopa de puchero con fideítos 8  . Fritura variada de pescado (boquerones, bacalao) - Ensalada 3  .Natillas
. Crema de verduras 11 .Lomo de merluza al horno con salsa de tomate 	. Paella con pollo 12 . Jibia frita-. Ensalada 5 	. Crema de garbanzos 13 . Tortilla de patatas- Ensalada 4 	. Macarrones integrales con tomate y queso rallado 14  . Lomo de bacalao al horno – Ensalada 6 	. Cazuela de fideos con jibia 15  . Hamburguesa de cerdo con picadillo de tomate y maíz . Yogur
. Sopa de puchero con lagrimitas 18  . Croquetas de cocido- Ensalada 2 	. Lentejas estofadas con verduras 19 . Lagrimitas de merluza rebozada – Ensalada 1 	. Crema de verduras 20 . Pinchitos de pollo con cous cous 	. Espaguetis boloñesa 21  .Lomo de bacalao al horno con judías verdes rehogadas  . Yogur	<b>BUFFET ANDALUZ</b> 22 .Gazpacho/Pipirrana/Ajo blanco  .Migas malagueñas/Berenjenas con miel de caña/ Habitas con jamón  .Naranjas El Pinar Km 0

## MENÚ INFANTIL

febrero '19

**Ensalada 1:** Tomate, queso fresco, aceitunas negras, orégano y albahaca

**Ensalada 3:** Lechuga Batavia, kiwi, maíz y espinacas

**Ensalada 5:** Lechuga Batavia, tomate cherry, mozzarella rallada y salsa César

**Ensalada 2:** Lechuga iceberg, Col, zanahoria rallada, manzana y vinagreta con miel

**Ensalada 4:** Lechuga iceberg, col lombarda, tomate y zanahoria rallada

**Ensalada 6:** Lechuga iceberg, canónigos, cebolla morada y maíz

*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:



### Recomendaciones para hacer el familia

#### “Ajoblanco malagueño”

##### Ingredientes:

- . 200 gramos de almendras crudas peladas
- . 2 dientes de ajo
- . 100 gramos de miga de pan blanco
- . 70 ml de aceite de oliva virgen extra
- . 30ml de vinagre
- . 800 ml de agua
- . Sal al gusto
- . 1 racimo de uvas o 1 tajada de melón

##### Elaboración:

Poner en remojo la miga de pan blanco. Verter en el vaso de la batidora las almendras crudas, el ajo pelado, la miga de pan escurrida, sal y un poco de agua. Batir muy bien hasta formar una pasta fina. Añadir el aceite de oliva virgen extra, el vinagre y el agua fría. Seguir batiendo hasta que quede sin grumos. Reposar en la nevera varias horas antes de servir. Es típico tomarlo con uvas o trocitos de melón.