

# MENÚ INFANTIL

mayo '19

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
 <p>Los <b>frutos rojos</b> promueven la función cognitiva, el aprendizaje y la memoria debido a su poder antioxidante. Son muy recomendables para proteger la salud cerebral.</p>		<b>FESTIVO</b>	<p>1 . Cazuela de arroz marinera 2</p>  <p>. Tortilla francesa – Ensalada 1</p> 	<p>3 . Sopa de puchero con fideítos</p>  <p>. Pizza- Ensalada 2</p>  <p>. <b>Yogur natural con mermelada de cerezas</b></p> 
<p>6 . Crema de verduras</p> <p>. Cinta de lomo al horno con arroz basmati</p>	<p>7 . Lentejas estofadas con verduras</p> <p>. Tortilla de patatas - Ensalada 3</p> 	<p>8 . Espirales boloñesa</p>  <p>. Fritura variada (jibia y rosada) - Ensalada 4</p> 	<p>9 . Paella con pollo</p> <p>. Pechuga de pollo a la plancha- Ensalada 5</p> 	<p>10 . Sopa de puchero con lagrimitas</p>  <p>. Lomo de merluza empanada – Ensalada 6</p>  <p>. Natillas</p> 
<p>13 . Crema de verduras</p> <p>. Jamoncitos de pollo al horno con patatas cocidas</p>	<p>14 .Macarrones con jamón serrano y queso rallado</p>  <p>. Jibia frita con picadillo de tomate</p> 	<p>15 . Arroz blanco con tomate</p> <p>. Salchichas frescas de pollo- Ensalada 1</p> 	<p>16 . Crema de alubias blancas</p> <p>. Tortilla de patatas con espinacas rehogadas</p> 	<p>17 . Cazuela de fideos con pollo</p>  <p>. Boquerones fritos - Ensalada 3</p>  <p>. <b>Tarta de queso y fresas</b></p> 
<p>20 . Crema de verduras</p> <p>.Lomo de merluza empanada- Ensalada 2</p> 	<p>21 . Paella marinera</p>  <p>. Tortilla francesa con coliflor</p> 	<p>22 . Crema de garbanzos</p> <p>. Churrasco de pollo asado con patatas fritas</p>	<p>23 . Macarrones con tomate</p>  <p>. Salmón al horno – Ensalada 4</p> 	<p>24 . Crema de zanahorias</p> <p>. Cinta de lomo al horno con patata asada</p> <p>. <b>Helado con frambuesas</b></p> 

## MENÚ INFANTIL

mayo '19

<p>. Lentejas estofadas con verduras 27</p> <p>. Tortilla de patatas con champiñones rehogados</p>	<p>. Cazuela de fideos con jibia 28</p> <p>. Lomo de merluza rebozada- Ensalada 3</p>	<p>. Crema de calabacín 29</p> <p>. Pinchitos de pollo con cous cous</p>	<p>. Espaguetis boloñesa 30</p> <p>. Lomo de bacalao al horno- Ensalada 4</p>	<p><b>SUECIA</b> 31</p> <p>. Köttbullar</p> <p>. Knäckebröd</p> <p>. Chokladboll</p>
<p><b>Ensalada 1:</b> Tomate, queso fresco, aceitunas negras, orégano y albahaca  <b>Ensalada 3:</b> Ensalada Mezclum, tomate, remolacha y maíz  <b>Ensalada 5:</b> Lechuga Batavia, tomate, mozzarella rallada y salsa César  <b>Ensalada 2:</b> Lechuga iceberg, col, zanahoria rallada, arándanos y vinagreta con miel  <b>Ensalada 4:</b> Ensalada Mezclum, col lombarda, tomate y zanahoria rallada  <b>Ensalada 6:</b> Lechuga iceberg, caballa, cebolla morada y maíz</p> <p><b>Cada día habrá fruta variada de temporada excepto los viernes.</b>  <b>Cada menú irá acompañado de pan elaborado con harina blanca e integral.</b></p> <p><b>ALÉRGENOS PRESENTES EN NUESTRO MENÚ:</b></p> <p>  Lácteos          Huevos          Gluten          Pescado          Apio          Moluscos          Crustáceos       </p>				

### Recomendaciones para hacer el familia

#### “Crumble de fresas”

##### Ingredientes:

- . 20 fresas medianas
- . 100 gramos de mantequilla
- . 125 gramos de azúcar
- . 150 gramos de harina
- . 8 gotas de esencia de vainilla

##### Elaboración:

Lavar las fresas y cortarlas en dados pequeños. Añadirlas a un bol junto a 50 gramos de azúcar. Mover con una cuchara y dejar macerar durante 15 minutos. Por otro lado, en otro bol mezclar la harina con el resto de azúcar (75gramos) y la mantequilla en dados pequeños. Verter las 8 gotas de esencia de vainilla. Amasar con las manos hasta que desaparezca la mantequilla. En un molde untar un poco de mantequilla, verter las fresas en la base y por encima toda la masa de harina hasta cubrir las fresas. Introducir en el horno previamente calentado a 200°C durante 15-20 minutos aproximadamente.