








MENÚ INFANTIL

mayo '19

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
 <p>Los frutos rojos promueven la función cognitiva, el aprendizaje y la memoria debido a su poder antioxidante. Son muy recomendables para proteger la salud cerebral.</p>		FESTIVO	<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>. Yogur natural con mermelada de cerezas</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>. Tarta de queso y fresas</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>. Helado con frambuesas</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>SUECIA 31</p> <p>. Köttbullar</p> <p>. Knäckebröd</p> <p>. Chokladboll</p>
<p>Ensalada 1: Tomate, queso fresco, aceitunas negras, orégano y albahaca Ensalada 3: Ensalada Mezclum, tomate, remolacha y maíz Ensalada 5: Lechuga Batavia, tomate, mozzarella rallada y salsa César Ensalada 2: Lechuga iceberg, col, zanahoria rallada, arándanos y vinagreta con miel Ensalada 4: Ensalada Mezclum, col lombarda, tomate y zanahoria rallada Ensalada 6: Lechuga iceberg, caballa, cebolla morada y maíz</p> <p>Cada día habrá fruta variada de temporada excepto los viernes. Cada menú irá acompañado de pan elaborado con harina blanca e integral.</p> <p>ALÉRGENOS PRESENTES EN NUESTRO MENÚ:</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. Añadirles 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.