

		<u>MENÚ TRANSICIÓN 2º TRIMESTRE (INVIERNO) E.I. EL TREN</u>				
El exceso de carne, pescado, huevos y lácteos tiene un alto coste para nuestra salud y el medio ambiente: por eso, fomentamos el consumo de vegetales, especialmente verduras, frutas y legumbres. Las verduras son alimentos saludables que ayudan al desarrollo de los niños y a la prevención de diversas enfermedades infantiles como pueden ser la diabetes, el colesterol, trastornos digestivos o cáncer.						
SEMANA 1 20 FEBRERO 24 FEBRERO 31 MARZO	LUNES -PURÉ DE VERDURAS -TORTILLA C/ENSALADA -LÁCTEO Y PAN 	MARTES -PURÉ DE VERDURAS -PATATAS GUIADAS CON VERDURAS Y CARNE -FRUTA, PAN/AGUA 	MIÉRCOLES -PURÉ DE VERDURAS -SALMÓN PLANCHA C/PATATAS PANADERA -LÁCTEO Y PAN 	JUEVES -PURÉ DE VERDURAS -COCA DE POLLO Y VERDURAS (Masa con pollo y verduras) -FRUTA Y PAN 	VIERNES -PURÉ DE VERDURAS -PAELLA DE PESCADO Y VERDURAS -LÁCTEO Y PAN 	
	SEMANA 2 27 FEBRERO 3 MARZO 7 ABRIL	-PURÉ DE VERDURAS -TORTILLA DE PATATAS C/ZANAHORIA -LÁCTEO Y PAN 	-CREMA DE GUISANTES -POLLO ASADO CON ARROZ -FRUTA Y PAN 	-PURÉ DE VERDURAS -MERLUZA EN SALSA DE PUERRO -LÁCTEO Y PAN 	-PURÉ DE VERDURAS -COCIDO COMPLETO (Garbanzos, morcillo, , gallina, zanahoria, patata y repollo) -FRUTA Y PAN 	-PURÉ DE VERDURAS -BACALAO HORNO C/ENSALADA -LÁCTEO Y PAN
	SEMANA 3 3 FEBRERO 10 MARZO 14 ABRIL	-PURÉ DE VERDURAS -TORTILLA C/ PUERRO -LÁCTEO Y PAN 	-PURÉ DE CALABAZA Y BONIATO -SALMÓN AL HORNO C/PATATAS PANADERA -FRUTA Y PAN 	-PURÉ DE VERDURAS -RAGOUT DE TERNERA EN SALSA C/ARROZ PILAF -LÁCTEO Y PAN 	-PURÉ DE VERDURAS -EMPANADILLAS CASERAS DE POLLO AL HORNO -FRUTA Y PAN 	-PURÉ DE VERDURAS -MERLUZA EN SALSA VERDE -LÁCTEO Y PAN
	SEMANA 4 10 FEBRERO 17 MARZO	-PURÉ DE JUDÍAS VERDES -TORTILLA DE PATATAS C/CALABACÍN -LÁCTEO Y PAN 	-PURE DE BRÓCOLI -POLLO PLANCHA CON ENSALADA DE GARBANZOS, TOMATE Y CEBOLLA -FRUTA Y PAN 	-PURÉ DE VERDURAS -MERLUZA AL HORNO CON GUISANTES -LÁCTEO Y PAN 	-PURÉ DE VERDURAS -LENTEJAS GUIADAS CON VERDURAS Y QUINOA -FRUTA, PAN/AGUA 	-PURÉ DE VERDURAS -TERNERA EN SALSA CON VERDURAS -LÁCTEO Y PAN
	SEMANA 5 17 FEBRERO 24 MARZO	-PURÉ DE VERDURAS -TORTILLA DE PATATA CON ESPINACAS -LÁCTEO Y PAN 	-PURÉ DE VERDURAS -MERLUZA AL HORNO C/ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA -FRUTA, PAN/AGUA 	-CREMA GUISANTES -POLLO AL HORNO C/ZANAHORIA SALTEADA -LÁCTEO Y PAN 	-PURÉ DE VERDURAS -COCIDO COMPLETO(garbanzos, morcillo, , gallina, zanahoria, patata y repollo) -FRUTA, PAN/AGUA 	-PURÉ DE VERDURAS -PAELLA DE KEKA (Arroz con pollo y verduras) -LÁCTEO Y PAN

VALORES NUTRICIONALES MEDIA DIARIAL: Kcal: 405 PR: 17,0g LIP: 14.1g HC: 58.8g



PROMOCIÓN DE LA FORMACIÓN LAS PALMAS
ALENZA 30, MADRID 28003
NUTRICIONISTA: VIRGINIA CABALLERO DE LEÓN GÓMEZ
MIEMBRO DE LA ACADEMIA ESPAÑOLA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

*LAS NOTIFICACIONES DE MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS EN LOS DÍAS DE PESCADO, SE DEBE AL HECHO DE SER CONGELADOS (POR NORMATIVA), Y NO GARANTIZAN LA INEXISTENCIA DE TRAZAS DE LOS MISMOS, ASÍ COMO EL SÉSAMO Y LA SOJA EN EL PAN O LA MOSTAZA EN ALGUNAS PASTAS *

El consumo de fruta y verdura de temporada tiene grandes beneficios para nuestro@s niñ@s, sin olvidarnos de los que tiene para el ecosistema. Mas info: <https://justiciaalimentaria.org/>

Más verduras, hortalizas y frutas de temporada:

Acelga, Alcachofa Boniato Puerro Zanahoria Rábano Remolacha Repollo Romanesco Rúcula Brócoli Calabaza Lechuga Lombarda Nabo Cebolla Coliflor Champiñón/ Setas Escarola Espinaca Haba verde Hinojo Aguacate Chirimoya Kiwi Manzana Pera Plátano Mandarina Naranja