



**MENÚ COMPLEMENTARIO CENAS C.P.C. SAGRADO CORAZÓN (HARO). NOVIEMBRE 2020.**

<b>DESAYUNO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lácteos: <b>leche sin adición de azúcares o cola-caó</b>, yogur natural sin azúcar o edulcorante, queso fresco.</li> <li>- Cereales: <b>pan integral de panadería (mejor opción)</b>, repostería hecha en casa con poco azúcar y aceite de oliva, copos de maíz, avena, muesli (integrales no azucarados, ni chocolateados)</li> <li>- Frutas: <b>fruta entera, variada y del tiempo</b></li> <li>- El pan integral (de panadería) se puede acompañar con aceite de oliva virgen extra, tomate natural, aguacate untado...</li> </ul>				
<b>RECREO</b>	<p><b>Variar y combinar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Fruta: variada y de temporada.</li> <li>. Bocado de pan integral de panadería con queso fresco, aguacate, tomate y aceite virgen extra, sardinas de lata en aceite de oliva virgen extra, hummus hecho en casa...</li> <li>. Frutos secos naturales no fritos y sin sal.</li> <li>. Fruta desecada (orejones, ciruelas, uvas pasas...)</li> <li>. Hortaliza: zanahoria, tomate cherry...</li> </ul>				
<b>MERIENDA</b>	<p><b>Variar y combinar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Fruta: consumir todo tipo de fruta variada y de temporada</li> <li>. Lácteos: leche, yogur natural sin azúcar o edulcorante, queso fresco.</li> <li>. Bocado de pan integral de panadería con queso fresco, aguacate, tomate y aceite virgen extra, sardinas de lata en aceite de oliva o girasol...</li> <li>. Frutos secos naturales no fritos y sin sal.</li> <li>. Batidos hechos en casa de leche y fruta.</li> </ul>				
	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
<b>CENA</b>	2 <b>FIESTA</b>	3 Verdura Pescado con hortaliza Fruta	4 Ensalada Huevo con hortaliza Fruta	5 Verdura Huevo con hortaliza Fruta	6 Crema de legumbre Pescado con hortaliza Fruta
	9 Verdura Huevo con hortaliza Fruta	10 Verdura Pescado con hortaliza Fruta	11 Ensalada Huevo con hortaliza Fruta	12 Verdura Huevo con hortaliza Fruta	13 Verdura Pescado con ensalada Fruta
	16 Verdura Pescado con ensalada Fruta	17 Verdura Pescado con hortaliza Fruta	18 Verdura Huevo con hortaliza Fruta	19 Crema de legumbre Pescado con ensalada Fruta	20 Verdura Huevo con hortaliza Fruta
	23 Verdura Huevo con hortaliza Fruta	24 Ensalada Pescado con hortaliza Fruta	25 Verdura Huevo con ensalada Fruta	26 Crema de legumbre Huevo con hortaliza Fruta	27 Ensalada Pescado con hortaliza Fruta
	30 Verdura Huevo con hortaliza Fruta				
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Hortalizas (variadas y de temporada): pimientos, setas, champiñón, guisantes, habitas, espárragos, calabacín, berenjena, cebolla</li> <li>. La patata mejor cocida y aliñada con aceite de oliva; las fritas tienen mucha grasa.</li> <li>. Crema de legumbre: puede ser de guisantes secos, habas secas, garbanzos, lentejas ...</li> <li>. Consumir pan integral de panadería y beber agua</li> <li>. Verduras (variadas y de temporada) cocinadas o en puré: calabaza, brócoli, berza, coliflor, cardo, alcachofas, borraja, puerros, achicoria, judía verde.</li> <li>. Ensaladas (variadas y de temporada): aguacate, zanahoria y remolacha rallada, lechuga, escarola, cogollos de Tudela finamente cortados, tomate, pepino, pimiento.</li> </ul>					

Ver recetas sanas en: <http://cocinasana.riojasalud.es/>

Alimentación equilibrada 4 12 años en:

[http://www.riojasalud.es/f/rs/docs/Alimentacion de 4 a 12 años 2019.pdf](http://www.riojasalud.es/f/rs/docs/Alimentacion%20de%204%20a%2012%20años%202019.pdf)