

menú enero

SIN LECHE DE VACA

Colegio Sagrado Corazón

LUNES

1

MARTES

2

MIÉRCOLES

3

JUEVES

4

VIERNES

5

Cereales
¡4-6 raciones al día!

Los cereales son una importante fuente de carbohidratos, tienen un **alto valor nutritivo**, aportan ácidos grasos esenciales, vitaminas y minerales, proteínas y fibra alimentaria.

Deben comenzarse a introducir en la alimentación a partir del cuarto mes de vida, ya que proporcionan una excelente digestibilidad por estar hidrolizados enzimáticamente facilitando su absorción intestinal.

Comenzaremos introduciendo papillas de arroz, maíz o tapioca, ya que son cereales sin gluten. En el sexto o séptimo mes (si lo autoriza su pediatra) podremos añadir una cucharada de cereales con gluten, y aumentar una cucharada más cada semana durante el siguiente mes. Lo aconsejable es incluirlos poco a poco para que el niño los tolere mejor. Durante el resto de la vida, los cereales **constituyen la base de la pirámide de los alimentos**, debiendo incluir principalmente cereales integrales.

Los cereales son especialmente importantes en la infancia por la gran demanda de energía que requiere esta etapa.



8
Crema de legumbres
Tortilla de patata
Calabacines salteados
Pan
Fruta en su jugo

9
Macarrones boloñesa
Merluza a la marinera
Ensalada de zanahoria
Pan
Lácteo de soja

10
Sopa de fideos
Pechuga de pollo alicantina
Champiñones salteados
Pan
Lácteo de soja

11
Paella
Hamburguesa de pollo plancha
Tomate aliñado
Pan
Fruta

12
Garbanzos con verduras
Lenguado en salsa alicantina
Judias verdes
Pan
Fruta

15
Coditos napolitana
Carne mechada en salsa
Ensalada de maíz
Pan
Fruta en su jugo

16
Lentejas con verduras
Revuelto de patatas
Zanahorias salteadas
Pan
Fruta

17
Patatas con costilla
Lenguado en salsa alicantina
Menestra
Pan
Lácteo de soja

18
Crema de zanahoria
Pollo asado
Patatas dados
Pan
Lácteo de soja

19
Puchero de garbanzos
Merluza en salsa verde
Ensalada de tomate
Pan
Fruta

22
Fideos a la cazuela
Merluza en salsa alicantina
Judias verdes
Pan
Fruta en su jugo

23
Arroz con tomate
Salchichas de pollo al vino
Ensalada de zanahoria
Pan
Lácteo de soja

24
Alubias con verduras
Tortilla francesa
Menestra
Pan
Lácteo de soja

25
Sopa de estrellas
Bacalao ajoarriero
Tomate aliñado
Pan
Fruta

26
Crema de verduras
Pollo estofado
Patatas panadera
Pan
Fruta

29
Arroz a la marinera
Hamburguesa de pollo plancha
Ensalada de maíz
Pan
Fruta en su jugo

30
Patatas con verduras
Varitas de merluza
Judias verdes
Pan
Fruta

31
Berza con verduras
Lomo sajonia con salsa barbacoa
Calabacines salteados
Pan
Lácteo de soja

Menú revisado por
Lourdes Casado Osuna.
Diplomada en Nutrición
Humana y Dietética.
Núm. Socio:
ADUNDA AND-00221