

FECHA		Postre
Lunes 4	Verduras trituradas con pollo	Compota de fruta natural
Martes 5	Verduras trituradas con pescadilla	Compota de fruta natural
Jueves 7	Lentejas con pavo	Compota de fruta natural
Viernes 8	Sémola de arroz con jamón york	Yogur
Lunes 11	Guisado de verduras con ternera	Compota de fruta natural
Martes 12	Sémola de arroz con merluza	Compota de fruta natural
Miércoles 13	Verduras con pollo	Compota de fruta natural
Jueves 14	Garbanzos con pescado	Compota de fruta natural
Viernes 15	Patata y zanahoria con pollo	Yogur
Lunes 18	Verduras con merluza	Compota de fruta natural
Martes 19	Patata y zanahoria con pavo	Compota de fruta natural
Miércoles 20	Sémola de arroz con ternera	Compota de fruta natural
Jueves 21	Crema de puerros y calabacín con pollo	Compota de fruta natural
Viernes 22	Verduras con lubina	Yogur
Lunes 25	Sémola de arroz con lomo	Compota de fruta natural
Martes 26	Lentejas trituradas con pollo	Compota de fruta natural
Miércoles 27	Verduras con merluza	Compota de fruta natural
Jueves 28	Guisado de verduras con ternera	Compota de fruta natural
Viernes 29	Crema de Saint Germain con pescado	Yogur



RECETAS INFANTILES

Galletas saladas de zanahoria



Ingredientes:

- 200 g de zanahorias
- 70 g de queso rallado
- 4 cucharadas de harina de avena
- 2 huevos
- Sal

¿Cómo prepararlo?

1. Raspa las zanahorias, lávalas y rállalas. Ponlas en un bol con medio vaso de agua, tápalo y cuece en el microondas durante 3 minutos.
2. Escúrrelas y ponlas en un paño de cocina que no sea de rizo. Junta los extremos del paño y retuércelo para eliminar el exceso de líquido. Vuelve a poner la zanahoria en un bol, añade el queso rallado, la harina de avena, un poco de sal y los huevos.
3. Precalienta el horno a 180°C. Coloca un cortapastas en forma de estrella en la placa del horno forrada con papel vegetal y rellénalo con un poco de la masa preparada. Presiona con los dedos para compactarla y levanta el cortapastas con cuidado. Repite la operación para seguir formando estrellas hasta agotar la masa.
4. Por último, hornéalas diez o quince minutos, hasta que estén ligeramente doradas. Déjalas templar un poco sobre una rejilla antes de servir.