

MENÚ TRITURADO JULIO 2021



FECHA		Postre
Jueves 1	Verduras con ternera	Compota de fruta natural
Viernes 2	Patata y zanahoria con pescado	Yogur
Lunes 5	Lentejas con pollo	Compota de fruta natural
Martes 6	Sémola de arroz con merluza	Compota de fruta natural
Miércoles 7	Puré de legumbres con lomo	Compota de fruta natural
Jueves 8	Verduras con pescado	Compota de fruta natural
Viernes 9	Patata y zanahoria con ternera	Yogur
Lunes 12	Crema de verduras con lomo	Compota de fruta natural
Martes 13	Verduras con merluza	Compota de fruta natural
Miércoles 14	Sémola de arroz con pollo	Compota de fruta natural
Jueves 15	Patata y zanahoria con ternera	Compota de fruta natural
Viernes 16	Verduras con pescado	Yogur
Lunes 19	Sémola de arroz con merluza	Compota de fruta natural
Martes 20	Verduras con pavo	Compota de fruta natural
Miércoles 21	Patata y zanahoria con ternera	Compota de fruta natural
Jueves 22	Verduras con rape	Compota de fruta natural
Viernes 23	Sémola de arroz con pollo	Yogur
Lunes 26	Patata y zanahoria con lomo	Compota de fruta natural
Martes 27	Verduras con merluza	Compota de fruta natural
Miércoles 28	Sémola de arroz con pollo	Compota de fruta natural
Jueves 29	Verduras con ternera	Compota de fruta natural
Viernes 30	Patata y zanahoria con pescado	Yogur



RECETAS INFANTILES

Batido de fresa casero



Ingredientes:

- 400g de fresas
- 1l de leche
- 100g de azúcar

¿Cómo prepararlo?

1. Lavamos las fresas, les cortamos los rabitos y las cortamos en trozos.
2. Las embadurnamos con azúcar y dejamos reposar durante 20 minutos en la nevera. Las echamos en la batidora, añadimos la leche y trituramos hasta conseguir un batido cremoso
3. Lo pasamos por un colador para que quede más fino y lo metemos en el frigorífico para que se enfríe.