

MENÚ TRITURADO Octubre 2021



FECHA		Postre
Viernes 1	Lentejas con pescado	Yogur
Lunes 4	Guisado de verduras con ternera	Compota de fruta natural
Martes 5	Patata y zanahoria con pollo	Compota de fruta natural
Miércoles 6	Sémola de arroz con merluza	Compota de fruta natural
Jueves 7	Crema de legumbres con pavo	Compota de fruta natural
Viernes 8	Verduras con pescado	Yogur
Miércoles 13	Sémola de arroz con pollo	Compota de fruta natural
Jueves 14	Verduras con merluza	Compota de fruta natural
Viernes 15	Patata y zanahoria con ternera	Yogur
Lunes 18	Sémola de arroz con pescado	Compota de fruta natural
Martes 19	Crema de verduras con lomo	Compota de fruta natural
Miércoles 20	Patata y zanahoria con pollo	Compota de fruta natural
Jueves 21	Verduras con merluza	Compota de fruta natural
Viernes 22	Puré de verduras con ternera	Yogur
Lunes 25	Patata y zanahoria con pollo	Compota de fruta natural
Martes 26	Crema de verduras con pescado	Compota de fruta natural
Miércoles 27	Sémola de arroz con lomo	Compota de fruta natural
Jueves 28	Guisado de verduras con pavo	Compota de fruta natural
Viernes 29	Verduras con merluza	Yogur



RECETAS INFANTILES

Momias de Halloween



Ingredientes:

- 250g de harina
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 125g de mantequilla
- 60g de agua
- Longanizas o salchichas

¿Cómo prepararlo?

1. Empezamos haciendo la masa. Mezclamos todos los ingredientes hasta que estén bien unidos. Envolvemos en film y dejamos reposar en la nevera 30 minutos.
2. Después estiramos la masa sobre una mesa con un poco de harina y la cortamos a tiras.
3. Con esas tiras envolvemos las salchichas dejando un hueco que nos servirá para la "cara".
4. Horneamos a 180°C durante 15 minutos. Sacamos, dejamos enfriar unos minutos y podemos decorarlo con salsa de tomate.