MARTES

MIÉRCOLES

PURÉ DE VERDURA INICIACIÓN

(Zanahoria, patata, calabacín)

PAPILLA DE FRUTAS (MANZANA, PERA,

PLÁTANO Y ZUMO DE NARANJA)

JUEVES

PURÉ DE VERDURA INICIACIÓN

(Zanahoria, patata, calabacín)

PAPILLA DE FRUTAS (MANZANA, PERA.

PLÁTANO Y ZUMO DE NARANJA)

VIERNES

3

PURÉ DE VERDURA INICIACIÓN (Zanahoria, patata, calabacín)

PAPILLA DE FRUTAS (MANZANA, PERA, PLÁTANO Y ZUMO DE NARANJA)

sano.org

























NOTAS: Se debe personalizar y adaptar la introducción de los alimentos a cada comensal. NO incluir ningún alimento que no haya sido previamente introducido en casa

PURÉ DE VERDURA INICIACIÓN (Zanahoria, patata, calabacín)

PAPILLA DE FRUTAS (MANZANA, PERA, PLÁTANO Y ZUMO DE NARANJA)

PURÉ DE VERDURA INICIACIÓN (Zanahoria, patata, calabacín)

PAPILLA DE FRUTAS (MANZANA, PERA, PLÁTANO Y ZUMO DE NARANJA)

8

PURÉ DE VERDURA INICIACIÓN (Zanahoria, patata, calabacín)

PAPILLA DE FRUTAS (MANZANA, PERA, PLÁTANO Y ZUMO DE NARANJA)

PURÉ DE VERDURA INICIACIÓN (Zanahoria, patata, calabacín)

PAPILLA DE FRUTAS (MANZANA, PERA, PLÁTANO Y ZUMO DE NARANJA)

10

PURÉ DE VERDURA INICIACIÓN (Zanahoria, patata, calabacín)

PAPILLA DE FRUTAS (MANZANA, PERA. PLÁTANO Y ZUMO DE NARANJA)

13

NO LECTIVO

14

PURÉ DE VERDURA INICIACIÓN (Zanahoria, patata, calabacín)

PAPILLA DE FRUTAS (MANZANA, PERA, PLÁTANO Y ZUMO DE NARANJA)

15

PURÉ DE VERDURA INICIACIÓN (Zanahoria, patata, calabacín)

PAPILLA DE FRUTAS (MANZANA, PERA, PLÁTANO Y ZUMO DE NARANJA)

16

PURÉ DE VERDURA INICIACIÓN (Zanahoria, patata, calabacín)

PAPILLA DE FRUTAS (MANZANA, PERA, PLÁTANO Y ZUMO DE NARANJA)

17

PURÉ DE VERDURA INICIACIÓN (Zanahoria, patata, calabacín)

PAPILLA DE FRUTAS (MANZANA, PERA, PLÁTANO Y ZUMO DE NARANJA)

20

PURÉ DE VERDURA INICIACIÓN (Zanahoria, patata, calabacín)

PAPILLA DE FRUTAS (MANZANA, PERA, PLÁTANO Y ZUMO DE NARANJA)

21

PURÉ DE VERDURA INICIACIÓN (Zanahoria, patata, calabacín)

PAPILLA DE FRUTAS (MANZANA, PERA, PLÁTANO Y ZUMO DE NARANJA)

22

PURÉ DE VERDURA INICIACIÓN (Zanahoria, patata, calabacín)

PAPILLA DE FRUTAS (MANZANA, PERA, PLÁTANO Y ZUMO DE NARANJA)

23

PURÉ DE VERDURA INICIACIÓN (Zanahoria, patata, calabacín)

PAPILLA DE FRUTAS (MANZANA, PERA, PLÁTANO Y ZUMO DE NARANJA)

24

PURÉ DE VERDURA INICIACIÓN (Zanahoria, patata, calabacín)

PAPILLA DE FRUTAS (MANZANA, PERA, PLÁTANO Y ZUMO DE NARANJA)

27

PURÉ DE VERDURA INICIACIÓN (Zanahoria, patata, calabacín)

PAPILLA DE FRUTAS (MANZANA, PERA, PLÁTANO Y ZUMO DE NARANJA)

28

PURÉ DE VERDURA INICIACIÓN (Zanahoria, patata, calabacín)

PAPILLA DE FRUTAS (MANZANA, PERA, PLÁTANO Y ZUMO DE NARANJA)

29

PURÉ DE VERDURA INICIACIÓN (Zanahoria, patata, calabacín)

PAPILLA DE FRUTAS (MANZANA, PERA, PLÁTANO Y ZUMO DE NARANJA)

30

PURÉ DE VERDURA INICIACIÓN (Zanahoria, patata, calabacín)

PAPILLA DE FRUTAS (MANZANA, PERA, PLÁTANO Y ZUMO DE NARANJA)

31

PURÉ DE VERDURA INICIACIÓN (Zanahoria, patata, calabacín)

PAPILLA DE FRUTAS (MANZANA, PERA, PLÁTANO Y ZUMO DE NARANJA)



Scolarest

COMER.

APRENDER.



Temporada PRIMAVERA - VERANO

Elige productos de temporada para tus comidas: más frescos, más sabrosos y mejores para el planeta.



Albaricoque Breva Cereza Ciruela Higo

Limón Melocotón Melón Nectarina Níspero

Paraguaya Pera Sandía



Acelga Bereniena Brócoli Calabacín Cebolla

Esparrago verde Espinacas Guisantes Habas Judía verde. Lechuga

Pepino Pimiento Puerro Rábano Tomate Zanahoria

Fuente: calendario de frutas y verduras de temporada del ministerio de agricultura, pesca y alimentación.

CONSTRUIR UNA CENA SALUDABLE

Una manera sencilla de planificar una cena saludable es a través del



PLATO HARVARD

Con este reparto es fácil entender las proporciones de cada grupo de alimentos.



PODEMOS CENAR:

SI HEMOS COMIDO...

Pasta, arroz, legumbres, patatas	\rightarrow	Verduras cocinadas o ensalada
Verduras cocinadas o ensalada	\rightarrow	Pasta, arroz, legumbres, patatas
Carne	\rightarrow	Pescado o huevo
Pescado	\rightarrow	Carne o huevo
Huevo	\rightarrow	Pescado o carne
Fruta	\rightarrow	Lácteos o Fruta
Lácteos	\rightarrow	Fruta

NOTAS



*En caso de alergia o intolerancia a algún alimento, sustituirlo por un alimento del mismo grupo alimentario, o en su defecto, por otro alimento con valor nutricional similar

RECUERDA: incluye siempre verduras y hortalizas en

COCINA CON HIERBAS AROMÁTICAS Y ESPECIAS. PARA ADEREZAR LAS CENAS Y REDUCIR EL CONSUMO DE SAL

más sobre nuestros proyectos: