



**Gobierno
de La Rioja**

**MENÚ COMPLEMENTARIO CENAS MES DE FEBRERO 2020.
ESCUELA INFANTIL DE NAVARRETE Y NÁJERA.**

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
CENAS	3 Verdura Ave con hortaliza Fruta	4 Ensalada Huevo con hortaliza Fruta	5 Sopa de fideos Pescado con hortaliza Fruta	6 Ensalada Huevo con patata Fruta	7 Ensalada Pescado con hortaliza Fruta
	10 Verdura Huevo con hortaliza Fruta	11 Ensalada Pescado con patata Fruta	12 Verdura Pescado con ensalada Fruta	13 Verdura Huevo con hortaliza Fruta	14 Verdura Huevo con hortaliza Fruta
	17 Ensalada Pescado con patata Fruta	18 Verdura Huevo con ensalada Fruta	19 Ensalada Pescado con hortaliza Fruta	20 Hortaliza Huevo con ensalada Fruta	21 Verdura Huevo con hortaliza Fruta
	24 FIESTA	25 Ensalada Huevo con hortaliza Fruta	26 Crema de legumbre Pescado con ensalada Fruta	27 Verdura Huevo con hortaliza Fruta	28 Ensalada Pescado con hortaliza Fruta

Consumir, preferentemente, alimentos variados, frescos y de temporada.

Verduras/hortalizas: cocidas o en puré: champiñón, setas, pimiento, berenjena, cebolla, calabacín, guisantes, calabaza, brócoli, berza, coliflor, cardo, alcachofas, col de Bruselas, puerros, borraja, achicoria. (1 ración diaria)

Ensaladas: aguacate, zanahoria rallada, lechuga, escarola, cogollos finamente cortados, apio, tomate, pepino, pimiento... (1 ración diaria)

Fruta: 3-4 piezas diarias

Un desayuno equilibrado incluye un lácteo (Leche, sin adición de azúcares o cola-cajo, yogur natural sin azúcar ni edulcorante, o queso fresco) + pan (pan integral de panadería o repostería hecha en casa con poco azúcar y aceite de oliva, o copos de maíz o avena no azucarados ni chocolateados) + fruta (una pieza de fruta fresca.)

Legumbres: consumir como mínimo 2-4 veces por semana.

La patata, mejor cocida y aliñada con aceite de oliva virgen extra; las fritas tienen mucha grasa.

Merienda: una pieza de fruta, yogur natural sin azúcar ni edulcorante, vaso de leche sola, bocadillo de queso fresco, rebanada de pan con aceite de oliva virgen extra, con tomate natural, repostería hecha en casa con poco azúcar y aceite de oliva, batidos hechos en casa de fruta y leche.

Evitar: carne procesada (salchichas, hamburguesas, nuggets, embutidos), la bollería industrial, salsas industriales de mesa (kétchup, mayonesa, etc).

La dieta cuanto más variada, más equilibrada es. Se aconseja, antes de concluir que un alimento no le gusta a un niño/a, cocinarlo/presentarlo de diferentes formas. Hay que probar un alimento entre 8 o 10 veces para poder observar un aumento de su aceptación: preparar pequeñas raciones, atractivas a la vista, mezclados con otros alimentos...

Ver guía alimentación de 1 a 3 años en:

http://www.riojasalud.es/frs/docs/Alimentacion_de_1_a_3_anos_2019.pdf

Ver recetas sanas en: <http://cocinasana.riojasalud.es/>