



DIETA: SIN LACTOSA *EL MENÚ DIARIO, IRÁ ACOMPAÑADO DE PAN Y AGUA.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Table for the first week of September (SEPTIEMBRE) with columns for LUNES, MARTES, MIÉRCOLES, JUEVES, and VIERNES. Each column contains a main dish, ingredients, and a detailed nutritional table for a fruit (Manzana, Yogur, Mandarina, Plátano).

Table for the second week of September with columns for LUNES, MARTES, MIÉRCOLES, JUEVES, and VIERNES. Each column contains a main dish, ingredients, and a detailed nutritional table for a fruit (Manzana, Pera, Natilla, Mandarina, Plátano).

Table for the third week of September with columns for LUNES, MARTES, MIÉRCOLES, JUEVES, and VIERNES. Each column contains a main dish, ingredients, and a detailed nutritional table for a fruit (Manzana, Plátano, Yogur, Mandarina, Pera).

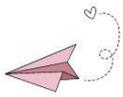
Table for the fourth week of September with columns for LUNES, MARTES, MIÉRCOLES, JUEVES, and VIERNES. Each column contains a main dish, ingredients, and a detailed nutritional table for a fruit (Mandarina, Yogur, Pera, Plátano, Manzana).

Table for the fifth week of September with columns for LUNES, MARTES, MIÉRCOLES, JUEVES, and VIERNES. Each column contains a main dish, ingredients, and a detailed nutritional table for a fruit (Manzana, Yogur, Mandarina, Pera).

NOVIEMBRE

** AOVE: Aceite de Oliva Virgen Extra ** Para freir siempre se utiliza Aceite de Girasol Refinado. ** En nuestras cocinas se revisan diariamente todos los productos para confirmar que son los adecuados para cada alergia o intolerancia.

CÓDIGOS ALÉRGICOS: 1: GLUTEN / 2: CRUSTÁCEOS / 3: HUEVO / 4: PESCADO / 5: CACAHUETE / 6: SOJA / 7: LÁCTEOS / 8: FRUTOS CON CÁSCARA / 9: APIO / 10: MOSTAZA / 11: SÉSAMO / 12: SULFITOS / 13: MOLUSCOS / 14: ALTRAMUCES



PLANIFICAR LA ALIMENTACIÓN SEMANAL Y EVITAR LA IMPROVISACIÓN PUES TERMINA EN COMIDA RÁPIDA Y ALIMENTOS QUE PROMUEVEN HáBITOS ALIMENTARIOS INSANOS

NO PROHIBIR EL CONSUMO DE ALIMENTOS COMO BOLLERÍA, REFRESCOS...PERO EVITAR TENERLOS EN CASA

PLANIFICAR LA CENA EN FUNCIÓN DE LA COMIDA



EL AGUA ES LA MEJOR BEBIDA PARA ACOMPAÑAR LAS COMIDAS Y CALMAR LA SED



ALGUNOS CONSEJOS PARA SEGUIR UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN CASA

MOSTRAR EJEMPLOS QUE REFUERZEN BUENOS HáBITOS, PRINCIPALMENTE PONIÉNDOLOS EN CASA TODA LA FAMILIA



¡ PROMOVER LA ACTIVIDAD FÍSICA EN FAMILIA ES BUENO PARA TODOS !



- CONTRIBUYE A DESARROLLAR LAS CAPACIDADES DE LOS NIÑOS Y NIÑAS: COORDINACIÓN, AGILIDAD Y EQUILIBRIO
- FORTALECEN SUS MÚSCULOS Y HUESOS
- MEJORAN SU AUTOESTIMA Y RENDIMIENTO ESCOLAR
- LES FACILITA A TENER UN PESO SALUDABLE



MODELO DE MENÚ SEMANAL

Primer plato	Segundo plato	Pan	Bebida	Postre
Pasta o arroz	Carne	1 ración	Agua	Fruta (puede complementarse con leche o postre lácteo)
Legumbre + verdura	Pescado	1 ración	Agua	
Verdura + patatas	Huevos y/o ensalada	1 ración	Agua	
Legumbre + patatas	Ensalada o verdura	1 ración	Agua	
Pasta o arroz	Pescado	1 ración	Agua	

