¡FRUTA, FRUTA, FRUTA!

Aunque estamos más que acostumbrados a escuchar la importancia de comer fruta, esta, no siempre se encuentra presente en nuestra dieta en la medida en que debería estarlo..

Propiedades de la fruta:

- **Ricas en vitaminas y minerales**: las frutas poseen muchas vitaminas y minerales. Si acostumbramos a incluir fruta en nuestra dieta diaria, nunca tendremos carencias de vitaminas y minerales.
- **Ricas en fibra**: Las frutas son muy ricas en fibra. Debido a ello, tienen un gran efecto saciante, ayudan a bajar el colesterol y evitan el estreñimiento regulando el tránsito intestinal.
- **Alto contenido de agua**: Las frutas, en su gran mayoría, presentan un alto porcentaje de agua en su composición. Esto hace que sean fundamentales a la hora de hidratar y desintoxicar nuestro organismo.
- **No aportan grasas**: Aunque existen algunas excepciones como es el caso de los frutos secos, el aguacate, el coco y las aceitunas.
- **Ricas en fructosa**: La fructosa es el azúcar de las frutas. Se trata de un hidrato de carbono de absorción rápida por lo que las frutas son una fuente de energía rápida.
- Ricas en antioxidantes: Las frutas son un alimento muy rico en antioxidantes, lo que las hace ser muy útiles en la prevención de algunas enfermedades, sobre todo, de algunos tipos de cáncer.

Algo que hay que tener en cuenta es su **aporte calórico**. No todas las frutas contienen la misma cantidad de hidratos de carbono (azúcar) en su composición. Por ejemplo, las uvas, los higos y el plátano tienen más calorías que una rodaja de sandía o una naranja.

Como ya hemos dicho cada fruta presenta unas particularidades concretas y una serie de ventajas para nuestra salud, sólo debemos conocerlas para elegir las que más nos gusten y nos beneficie

Colegio Público de Infantil y Primaria

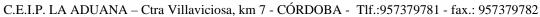
La Aduana



Menú Comedor Escolar

Mes de MARZO 2021

MENÚ DEL MES DE MARZO 2021





LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	2- CREMA DE VERDURAS	3- ARROZ A LA CUBANA	4- POTAJE DE GARBANZOS CON CHORIZO	5-SOPA DE PICADILLO
	(calabacín, patatas, zanahorias, guisantes, puerros)	(arroz, cebolla, ajo, huevo pasteurizado. tomate frito)	(legumbre, cebolla, ajo, zanahoria, patata, chorizo, AOVE, tomate)	(pasta, ave, añojo, huevo cocido, jamón)
	PECHUGAS DE POLLO CON SALSA VERDE	PALITOS DE MERLUZA	HUEVOS RELLENOS	(merluza, guisantes, jamón, AOVE)
	(carne, ajo, perejil, limón, AOVE) PATATAS PALILLO	RODJAS DE TOMATE	ENSALADA Nº1	YOGUR O FRUTA - PAN BLANCO
	FRUTA NATURAL – PAN INTEGRAL	FRUTA NATURAL_PAN BLANCO	FRUTA NATURAL – PAN INTEGRAL	
	Sugerencia cena: arroz-pescado-fruta	Sugerencia cena: verdura-huevo-fruta	Sugerencia cena: ensalada-carne-fruta	Sugerencia cena: verdura-arroz-fruta
8_LAZOS CON SALSA DE ATUN	9_ COCIDO ANDALUZ	10- ARROZ TRES DELICIAS	11- CREMA DE VERDURAS CON CALABAZA	12_ LENTEJAS ESTOFADAS CON CHORIZO
(pasta, tomate, atún)	(legumbre, ave, añojo, tocino, judías verdes,	(arroz, zanahoria, guisantes, huevo,	(calabaza, patatas, zanahorias, guisantes,	(legumbre, ajo, cebolla pimiento, tomate,
TORTILITA DE CAMARONES	zanahorias, patatas)	gambas)	puerros)	AOVE, chorizo, patata, zanahoria)
ENSALADA Nº 2	CROQUETAS DE COCIDO	ROSADA AL HORNO CON BROCOLI AL	TORTILLA DE PAVO	FTES DE CABALLA
(lechuga, b. soja, zanahoria rallada,	ENSALADA VERDE	COMINO	(pechuga de pavo, huevo pasteurizado)	(caballa, salsa de tomate)
AOVE) FRUTA NATURAL - PAN BLANCO	FRUTA NATURAL – PAN INTEGRAL	(pescado, perejil, limón, ajo, AOVE, brócoli, comino)	ENSALADA MIXTA	RODAJAS DE TOMATE
FRUIA NATURAL - PAN BLANCO	FRUIA NATURAL – PAN INTEGRAL	,	(lechuga, tomate, maíz, atún, soja, zanah) FRUTA NATURAL - PAN INTEGRAL	YOGUR O FRUTA – PAN BLANCO
Sugerencia cena: verdura-carne-fruta	Sugerencia cena: ensalada-pescado-fruta	FRUTA NATURAL - PAN BLANCO Sugerencia cena: arroz-huevo-fruta	Sugerencia cena: verdura-arroz-fruta	Sugerencia cena: ensalada-sopa-fruta
15- PURE DE VERDURAS	16- ALUBIAS ESTOFADAS CON ARROZ	17- CANELONES GRATINADOS	18- COCIDO ANDALUZ	19- ALBÓNDIGAS CON CALDO
(calabacines., puerro, zanahoria, patata,	(legumbre, patata, ajo, cebolla, pimiento,	(canelones de carne, bechamel, tomate,	(legumbre, ave, añojo, tocino, judías verdes,	(carne de pollo, pan rallado, huevo pasteur,
guisantes, judías verdes –queso rallado	puerro, zanahoria, arroz, tomate)	queso)	zanahorias, patatas)	ajo, caldo blanco)
opcional)	TORTILLA DE VERDURAS	FILETES DE MELVA	EMPANADA DE ATUN	ajo, cardo otaricoj
ESCALOPES DE POLLO CON	(judía verde, zanah. brócoli, huevo)	(melva, salsa de tomate)	(hojaldre, tomate frito, atún)	PATATAS A LO POBRE CON TAQUITOS DE
ZANAHORIA BABY	ENSALADA MIXTA	ENSALADA MEZCLUM	ENSALADA Nº1	JAMÓN SERRANO (patatas, pimiento, cebolla, jamón)
FRUTA NATURAL - PAN BLANCO	FRUTA NATURAL – PAN INTEGRAL	FRUTA NATURAL - PAN BLANCO	FRUTA NATURAL – PAN INTEGRAL	YOGUR O FRUTA - PAN BLANCO
Sugerencia cena: verdura-pescado-fruta	Sugerencia cena: arroz-sopa-fruta	Sugerencia cena: pasta-carne-fruta	Sugerencia cena: verdura-huevo-fruta	Sugerencia cena: ensalada-verdura-fruta
22- LENTEJAS ESTOFADAS CON	23- SOPA DE PICADILLO	24_ ARROZ TRES DELICIAS	25- CREMA DE VERDURAS CON	26- SALMOREJO CORDOBÉS
CHORIZO (legumbre, ajo, cebolla	(pasta, ave, añojo, huevo cocido, jamón)	(arroz, zanahoria, guisantes, huevo,	CALABACIN	(tomate, AOVE, pan, huevo cocido, jamón
pimiento, tomate, AOVE, chorizo, patata,		gambas)	(calabacín, patatas, zanahorias, guisantes,	serrano)
zanahoria)	TORTILLA DE PAVO	SOLOMILLOS DE POLLO MULTICEREAL	puerros)	TORTILLA DE PATATAS
LOMOS DE BACALAO REBOZADO CON ZANAHORIAS	(pechuga de pavo, huevo pasteurizado) ENSALADA DE COGOLLOS	ENSALADA VERDE	EMPANADILLAS DE ATUN ENSALADA Nº 2	(patatas, huevo pasteurizado)
(pescado, AOVE, zanahorias)	FRUTA NATURAL - PAN INTEGRAL	FRUTA NATURAL - PAN INTEGRAL	(lechuga, b. soja, zanahoria rallada, AOVE)	YOGUR O FRUTA - PAN BLANCO
FRUTA NATURAL – PAN BLANCO			FRUTA NATURAL – PAN INTEGRAL	
Sugerencia cena: ensalada-huevo-fruta	Sugerencia cena: verdura-carne-fruta	Sugerencia cena: ensalada-pescado-fruta	Sugerencia cena: ensalada-carne-fruta	Sugerencia cena: ensalada-arroz-fruta
		,		
		stros platos está disponible para su consulta, es		

Alérgenos (Reglamento 1169/2011 (UE): la información relativa al contenido de alérgenos de nuestros platos está disponible para su consulta, en el Centro Escolar.

Recuerda: practicar y fomentar el ejercicio físico, comer alimentos variados 5 veces al día, beber agua 2L/día, y proceder a la higiene adecuada de manos antes de comer y dientes después de comer