Octubre 2024 EHS 6-11 meses Menu de Desayuno y Merienda

16

23

30



EDMONDS COLLEGE

HEAD START AND EARLY HEAD START

Martles

Miercoles

Jueves

Viernes

Remolachas asadas y Remolacha Salteada Verduras

Cereales para bebés Salsa de Manzana

WGR Galletas Fruta Tropical Yogur Duraznos

Cheerios Mandarinas Queso Cottage Peras

Chex Cereal Duraznos Queso en cubitos Cheerios Naranjas

WGR Muffin de Platanos Salsa de Manzana

Ingredientes:

1 Monton de remolachas c 2 cucharadas de aceite, di

2 picado dientes de ajo

2 cucharadas cebolla picada (opcional) Sal and pimiento probar

1. Precalentar el horno a 350 grados (175 grados C).

1 Cuchanrada vinagre favorito, opcional (rojo vino, balsamico, sidra de manzana)

Instrucciones:

Cereales para bebés Tropical Fruit

WGR Galletas Mandarinas Yogur Duraznos

Cheerios Peras Queso Cottage Mandarinas

Chex Cereal Mini apples Queso en cubitos Chex Cereal Peras

WGR Muffin de Arándano Duraznos

Cereales para bebés Pineapple Tidbits

WGR Galletas Mandarinas Yogur Duraznos

Cheerios Fruta Tropical Queso Cottage Mandarinas

Chex Cereal Applesauce Queso en cubitos Cheerios Pears

WGR Muffin de Platanos Duraznos

Cereales para bebés

WGR Galletas Peras

Applesauce

Yogur Duraznos

Cheerios Salsa de Manzana Queso Cottage Fruta Tropical

Chex Cereal Pears Queso en cubitos Chex Cereal Peaches

WGR Muffin de Arándano Mandarinas Lavar las remolachas completamente, dejando las pieles en, y eliminar los verdes. Enjuague el verdes, removiendo cualquier tallo grande, y dejar de lado. Poner las remolachas en una Fuente pequena para hornear y tirar con cucharda de aceite. Si deseas pelar las remolachas, es mas facil hacerlo una vez que han sido tostados.

2. Cubierta con papel de aluminio, hornear de 45 a 60 minutos, o hasta que un cuchillo pueda deslizarse facilmente la remolacha mas grande. Mantenga la remolacha con una toalla de papel y limpiar la piel. Cortado en cubos.. Cuando las remolachas asadas estan casi listas, calendar el restante 1 cucharada de aciete de olive en una sarten a fuego medio-bajo. Agregue el ajo y las cebollas y cocine por un minuto. Rasgue las hojas de remolacha en pedazos de 1 a 3 pulgadas y agregalos a la sarten. Cocine y revuelva hasta que los greens esten marchitos y tiernos. Condimentar con sal y pimiento. Sirve los greens como estan, y las remolachas asadas cortadas con vinagre o sal y pimiento.

Cereales para bebés Pears

WGR Galletas Piña Yogur Piña

Cheerios Duraznos -

Queso Cottage Fruta Tropical

Chex Cereal Pears WGR" significa enriquecido en grano integro" y especifica que el product contiene por lo menos 50% de granos integros. No se usan cacahuates, productos de
Puerco en la preparación de ningún platillo
del menú. Leche (1%
bajo en grasa) se sirve
en con cada almuerzo.

Esta es un institucion es un proveedor de oportunidades iguales.