Octubre 2024 EHS 1-3 años Menu de Desayuno y Merienda

Martes

Miercoles

Jueves

Viernes

HEAD START AND EARLY HEAD START

EDMONDS COLLEGE

Cheerios **Applesauce**

Deluxe Snack Mix (WGR Cereal, Crackers) Tropical Fruit

Yogur **Duraznos**

Galletas v Queso Mandarinas

WGR Panecillo Ingles con Jalea **Peras**

Yogur y Duraznos con WGR Avena

WGR Muffin de Arándano Naranja

WGR Panecillo Ingles con Jalea Manzanas en rodajas

Remolachas asadas v Remolacha Salteada **Verduras**

WGR Pretzel sugve con Miel Mostaza

> Kix Cereal Mandarinas

Fruta Tropical

Mezcla de bocadi (WGR Cereal, Galletas) Duraznos

> Yogur **Peras**

WGR Bagel con

Queso Crema

Duraznos

Kix Cereal

Fruta Tropical

WGR Muffin de **Platano Mandarinas**

Queso y Galletas Manzanas Pequeñas

Yogur

Mandarinas

Galletas y Queso

Salsa de Manzana

Yogur y Peras con **WGR** Avena

WGR Panecillo Inales con Jalea

Duraznos

WGR Muffin de **Platano** Peras

WGR Pretzel Suave con Miel Mostaza Duraznos

WGR Panecillo Ingles c Jalea Piña

Mezcla de bocadilla **Mandarinas**

Kix Cereal

Salsa de Manzana

Galletas y Queso

Peras

WGR Bagel con **Cream Cheese** Duraznos

WGR Muffin de Arándano Manzanas Pequeñas WGR Panecillo Inal con Jalea Fruta Tropical

> Queso Cottage **Peras**

Yogur y Duraznos con **WGR** Avena

> Cheerios Mandarinas

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

Instrucciones:

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

Mezcla de bocadil (WGR Cereal, Galletas) **Peras**

WGR Pretzel Sugve con Miel Mostaza Piña

30 WGR Muffin de Arándano Piña

> Yogur Duraznos

WGR Muffin de **Platano** Fruta Tropical

Galletas y Queso Peras

WGR" significa enrique cido 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.