## Mayo 2018-Menú de Almuerzo

Lunes

**Martes** 

**Miércoles** 

**Jueves** 

El tallo del Espárrago crece directamente en

~Espárragos~

Head Start Early Head Start

WGR Pita Pizza

Pita Integral, Salsa de Pizza, Mozzarella, Aceitunas, Pavo Ahumado, Hongos, Trocitos de Piña

WGR Rotini Cremosos con Hongos Cremini, espárragos, Chícharos y Zanahorias, Huevo Duro, Melones Mixtos

Ensalada de Atún en Pan Integral, Brócoli con Dip Naranjas la tierra y se cosecha de Apbril a Junio. iPueden Crecer hasta una pulgada por hora!
Los espárragos son deliciosos hervidos, azados, o refritos. iPruebe en agregarlos a sus platillos refritos, sopas o tacos!

Los espárragos son altos en acido fólico, Vitamina K, Vitamina A, y antioxidante, los cuales ayudan a que el cuerpo funcione correctamente.

Los niños pueden ayudar a preparar los espárragos al: Ayudar a quitar las puntas blancas, cortar los espárragos cocidos con un cuchillo: iUsando las manos para mezclar espárragos y aceite de oliva, sal y pimienta, para preparer para azar!

Sopa de Tomate, Calabacita y Albahaca, Queso, WGR Galletas Saladas, Peras

Arroz Integral No-frito con huevo, Espárragos, Chícharos, Zanahorias, Salsa Agridulce, Ensalada verde, Naranjas-Mandarinas

Ensalada de Huevo con Pan de Pretzel WGR, Palitos de Apio con dip Fresas WGR Pretzel Suave, Humus, Brócoli, Coliflor, Mezcla de Pimiento Rojos, Plátanos

Sopa de Verduras con Espárragos, Huevo Duro, WGR Galletas Sala das, Puré de Manz

Tacos de Pezcado

Pollock de Alaska Col Salsa Tártara WGR Tortilla de Maíz Sandía Chili del Suroeste WGR Pan de Maíz Brócoli y Pepino Dip de Crema Piña BYO Sub Sándwich

WGR Pan Hoagie ,
Pesto de Untar, Pavo, Queso, Lechuga,
Tomate, Aceitunas,
Embutidos, Mini
Manzanas

IN 1.

Sopa de Chícharos
WGR Palito de Pan
Zanahorias Bebé

Macarrones a la quero WGR con les, Espárragos, I

Macarrones a la Vaquero WGR con Frijoles, Espárragos, Maíz, Queso y Salsa de tonate, Ensalada Verde, Albaricoque

Frijoles Horneados, Ensalada de Papa, Pan Integral, Melones Frescos Ensalada de Polli con Palos de Apio, WGR Galletas Saladas, Naranjamandarina Receta de Espárragos Azados

**INGREDIENTES** 

1 Ramo de Espárragos 3 Cdas de Aceite 1 ½ Cdta de Queso

½ Cdta de Sal ½ Cdta de Pimienta 1 Diente de Ajo Partido

Parmesano
INDICACIONES

1. Precaliente el horno a 425 grados

- Pongan los Espárragos partidos en un tazón de mezclar o bolsa de plástica. Agregue el tipo de aceite deseado y luego los otros ingredientes. Mezcle para de forma uniforme en los espárragos.
- 3. Acomode los espárragos en una sola capa en una Bandeja de hornear.
- 4. Hornee hasta que estén tiernos, alrededor de 10 minutes de pendiendo en su grueso. ¡Disfruten!

28

<u>**día festivo**</u> No hay escuela

Naranjas

Esparragos con Queso, Pan Integral, Huevo Duro, Kiwi

Sopa de Frijoles y Arroz Integral, WGR Tortilla Chips Rueditas de Pepino Durazno Ensalada de Atún en WGR Pan Enbutidos Palitos de Zanahoria Fresas 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

"WGR" significa enriquecido en grano íntegro" y especifica que el producto contiene por lo menos 50% de granos íntegros. "WW" significa "Granos Íntegros" y especifica que el

producto contiene 100% de

granos íntegros

Esta institución es un proveedor de oportunidades iguales.