

Junio 2026 Menu de Almuerzo ¡Es el mes de la Baya!

Martes

2
Sopa de Papa
(Papas, Pollo,
Maiz, Zanahoria,
Cebolla)
Pan Integral
Duraznos

Miercoles

3
Sandwich de Pa-
vo y Queso en
pan integral
Pepino con Dip
Fresas



Jueves

4
No Hay Clases

Viernes

5
No Hay Clases

Sabías...

Las bayas crecen en diferentes tipos de plantas, incluyendo arbustos y cañas. Estas plantas viven por muchos años y crecen una nueva cosecha de bayas cada año.

Las bayas contienen vitamina C, fibra, potasio y otros antioxidantes (fitoquímicos que pueden reducir el riesgo de ciertos cánceres y enfermedades cardíacas.)

Elija bayas que son de colores brillantes y no blandas o mohosas. Trate de comer bayas frescas dentro de una semana. Si no puedes comerlos antes de que se ablanden, ¡puedes ponerlos en el congelador! Las bayas congeladas durarán de 6 meses a un año en el congelador.

No laves las bayas hasta que estés a punto de comerlas. El agua las hace blandas.

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 enriquecida en grano integral y especifica que el producto contiene por lo menos 50% de grano integros.

Yogur Congelado Picaduras de Bayas

INGREDIENTES

1 taza de vainilla de yogur griego
2 tazas Arándanos, Moras
Fresas, o Plátanos



DIRECCIONES

Lavar las bayas y escurrir. Trabajando de una en una, sumerja las bayas en el yogur (con un palillo o una herramienta de inmersión) y colóquelas en una bandeja para hornear forrada. Congele las bayas durante 1-2 horas, retírelas de la bandeja para hornear y cómalas o colóquelas en una bolsa Ziploc y vuelva al congelador para que esté lista para comer.



EDMONDS COLLEGE

HEAD START AND
EARLY HEAD START



Esta institución es un proveedor de oportunidades iguales.