## ALIMENTACIÓN INFANTIL Cómo preparar cenas sanas y equilibradas



## ¡VAMOS A PRACTICAR! SI UNA CENA TIENE UN ALIMENTO DE CADA GRUPO...

- 1. **Grupo Naranja**: un alimento del grupo de las féculas. Ejemplos: patata, arroz, macarrones, espaguetis, pasta, pan, lentejas, garbanzos, etc.
- 2. **Grupo Verde**: un alimento del grupo de las verduras hortalizas Ejemplos: crema de calabacín, ensalada de tomate y zanahoria, puré de verduras, revuelto de espárragos, menestra de verduras, espinacas a la crema, verduritas al horno, etc.
- 3. **Grupo Azul:** un alimento del grupo de las proteínas. Ejemplos: huevo, merluza, pollo, lenguado, cerdo, salmón, pavo, rape, sepia, rodaballo, atún, conejo, calamares, dorada, mero, etc.
- 4. **Grupo Rojo**: un postre; fruta o lácteo. Ejemplos: macedonia de fruta, yogur, zumo de naranja natural, requesón, una pera o una manzana o un plátano, natillas, dos mandarinas, melón, piña, un batido de leche con fruta, un batido de yogur con fruta, etc.

## Buscar en estas cenas equilibradas el alimento de cada uno de los grupos (naranja, verde, azul y rojo)

Puré de calabaza con patata Buñuelos de bacalao con tomate aliñado Fresas con yogur



Sopa de letras

Tortilla a la francesa con ensalada de lechuga y zanahoria

Batido de vogur con plátano



Ensalada variada con tomate cherry, queso y olivas Muslo de pollo al horno con patatas Macedonia de frutas del tiempo



Crema de puerros con patata Filete de merluza con zanahoria al vapor Una pera a trocitos

## ...ES EQUILIBRADA Y MUY SANA!!



¿Los habéis encontrado todos? Seguro que sí, ya veis que cenar sano no es complicado!!

Si me colgáis en la nevera me tendréis de referencia y siempre a mano.

