

Fecha:

2/2-2/6/2026

Menú para:

Head Start Día completo

Esta institución es proveedor de oportunidades iguales para todos. La leche que se sirve es de 1% sin sabor agregado. Los condimentos se entregan semanalmente y se sirven basándose en el menú: catsup, mostaza, mayonesa, aderezo ranch, pepinillos, salsa de soja, rodajas de limón/lima.

	Lunes 2/2	Martes 2/3	Miércoles 2/4	Jueves 2/5	Viernes 2/6
Desayuno					
Nombre del plato			<u>Bol de batido con chocolate y batatas</u>		Cerrado: día de planificación
Fruta o verdura	Cuadritos de duraznos	Cuadritos de peras enlatadas	Banana	Moras azules	
Grano o carne/alternativa a la carne	Cheerios GE General Mills	Pan tostado integral	See Entree	Pancake de grano entero	
Extra		Croquetas de huevo		Salsa de frutos rojos	
Leche	Leche 1%	Leche 1%	Leche 1%	Leche 1%	
Almuerzo					
Nombre del plato	Hamburguesas en bollos integrales	Burritos de frijoles con queso en tortillas integrales	Sopa de pollo con vegetales y pasta	Pizza de queso	Harvest for Healthy Kids Este mes estaremos aprendiendo batatas. (Naranjas, Blancas, y Japonesas)
Fruta	Kiwi	Cubitos de mango congelado	Rebanadas de manzana	Rebanadas de peras frescas	
Verdura	<u>Rebanadas de camote al horno</u>	Ensalada de espinacas	See Entree	Chícharos	
Grano	See Entree	See Entree	Bollos integrales	See Entree	
Carne/alternativa a la carne	See Entree	See Entree	See Entree	See Entree	
Extra		Zanahorias ralladas			
Leche	Leche 1%	Leche 1%	Leche 1%	Leche 1%	
Refrigerio (at least 2)	Servido con agua	Servido con agua	Servido con agua	Servido con agua	Servido con agua
Nombre del plato		Cereal de maíz Chex GE	Quesadilla con tortillas de grano entero		
Fruta		General Mills Trail Mix		Kiwi	
		Pasas			
Verdura	Apio	Pepinos	Pimiento morrón en rodajas		
Grano	Pan Pita	See Entree		Galletas Ritz	
Carne/alternativa a la carne	Mantequilla de semillas		See Entree	Atún	
Extra					

Fecha: 2/9-2/13/2026

Menú para: Head Start Día completo

Esta institución es proveedor de oportunidades iguales para todos. La leche que se sirve es de 1% sin sabor agregado. Los condimentos se entregan semanalmente y se sirven basándose en el menú: catsup, mostaza, mayonesa, aderezo ranch, pepinillos, salsa de soja, rodajas de limón/lima.

	Lunes 2/9	Martes 2/10	Miércoles 2/11	Jueves 2/12	Viernes 2/13
Desayuno					
Nombre del plato					
Fruta o verdura	Pedacitos de piña	Cubitos de fresas congeladas	Banana	Cubitos de duraznos	Pepinos
Grano o carne/alternativa a la carne	Mini Bagel integral	Yogurt de vainilla bajo en grasa	Avena de GE	Cereal Kix GE General Mills	Galletas Ritz
Extra	Queso crema	Yami			Huevos cocidos
Leche	Leche 1%	Leche 1%	Leche 1%	Leche 1%	Leche 1%
Almuerzo					
Nombre del plato	Macarrón con queso	Rollo de pollo con tortillas integrales	Sándwich de pavo en pan integral	Salmón estilo teriyaki	Sopa Minestrone
Fruta	Cubitos de mango congelado	Kiwi	Rebanadas de naranja	Rebanadas de manzana	Cubitos de melón verde
Verdura	Judías verdes	Col rallado	Puré de batatas	Brócoli	See Entree
Grano	Bollos integrales	See Entree	See Entree	Arroz integral	Bollos integrales
Carne/alternativa a la carne	See Entree	See Entree	See Entree	See Entree	See Entree
Extra		Queso rallado			Mozzarella rallado
Leche	Leche 1%	Leche 1%	Leche 1%	Leche 1%	Leche 1%
Refrigerio (at least 2)	Servido con agua	Servido con agua	Servido con agua	Servido con agua	Servido con agua
Nombre del plato	Mufin de GE en cuadritos de batata y jengibre			Malteada con mantequilla de semillas	Malteada verde
Fruta		Rebanadas de manzana		See Entree	See Entree
Verdura	Morrón en rodajas		Pepinos	Zanahorias	See Entree
Grano		Wheat Thins GE	Totopos de grano entero		Galletas Graham
Carne/alternativa a la carne		Atún	Frijoles refritos	See Entree	See Entree
Extra					

Fecha:

2/16-2/20/2026

Menú para:

Head Start Día completo (GE= grano entero)

Esta institución es proveedor de oportunidades iguales para todos. La leche que se sirve es de 1% sin sabor agregado. Los condimentos se entregan semanalmente y se sirven basándose en el menú: catsup, mostaza, mayonesa, aderezo ranch, pepinillos, salsa de soja, rodajas de limón/lima.

	Lunes 2/16	Martes 2/17	Miércoles 2/18	Jueves 2/19	Viernes 2/20
Desayuno					
Entree Name	Cerrado: Feriado		Taco de desayuno con tortillas integrales	Malteada de Sunbutter	
Fruit or Vegetable		Manzanas cocidas	Mandarinas naranjas frescas	Zanahorias	Cuadritos de durazno
Grain or Meat/Meat Alt		Chex de maíz GE General	See Entree	See Entree	Bisquets GE
Extra			Rebanadas de queso		
Milk		Leche 1%	Leche 1%	Leche 1%	Leche 1%
Almuerzo					
Entree Name		Croquetas de pescado en bollos integrales	Cubitos de pollo al horno	Sopa vegetariana	Chickpea Curry
Fruit		Rebanadas de manzana	Cubitos de piña	Rebanadas de naranja	Cuadritos de Mango
Vegetable		Zanahorias	Guisantes	Batata al horno	Brócoli
Grain		See Entree	Bollos integrales	Totopos de GE	Arroz integral
Meat/Meat Alt		See Entree	See Entree	See Entree	See Entree
Extra				Queso rallado Cheddar	
Milk		Leche 1%	Leche 1%	Leche 1%	Leche 1%
Refrigerio (at least 2)	Servido con agua	Servido con agua	Servido con agua	Servido con agua	Servido con agua
Entree Name			Tazón de arroz y salmón con ajonjolí	Pizza de fruta	
Fruit				Moras congeladas	Manzanas
Vegetable		Guisantes	Aguacate		
Grain			See Entree	Pan tostado integral	Wheat Thins de GE
Meat/Meat Alt		Frijoles refritos			Queso rallado
Extra		Totopos de tortilla GE		Queso crema	

Fecha: 2/23-2/27/2026
Menú para: Head Start Día completo

Esta institución es proveedor de oportunidades iguales para todos. La leche que se sirve es de 1% sin sabor agregado. Los condimentos se entregan semanalmente y se sirven basandose en el menú: catsup, mostaza, mayonesa, aderezo ranch, pepinillos, salsa de soja, rodajas de limón/lima.

	Lunes 2/23	Martes 2/24	Miércoles 2/25	Jueves 2/26	Viernes 2/27
Desayuno					
Nombre del plato				Cuadritos de cereal de grano entero con mantequilla de semillas	
Fruta o verdura	Moras azules congeladas	Banana	Puré de manzana	Pedacitos de fresas congeladas	Mandarinas naranjas enlatadas
Grano o carne/alternativa a la carne	Yogurt de vainilla bajo en grasa Yami	Mini Bagels integrales	Waffle de grano entero	See Entree	Cheerios de grano entero General Mills
Extra		Queso crema			
Leche	Leche 1%	Leche 1%	Leche 1%	Leche 1%	Leche 1%
Almuerzo					
Nombre del plato	Croquetas de pollo en bollos integrales	Pescado al horno sazonado	Sopa tres hermanas	Albóndigas de pollo Bahn Mi en bollos integrales de Hotdog	Ensalada de pollo en pan Pita
Fruta	Rebanadas de naranja	Pedacitos de durazno congelado	Kiwi	Pedacitos de durazno congelado	Manzanas
Verdura	<u>Batata asada</u>	Repollo rallado	See Entree	Zanahorias ralladas encurtidas	Pepinos
Grano	See Entree	Totopos de maiz grano entero	Pan de maíz	See Entree	See Entree
Carne/alternativa a la carne	See Entree	See Entree	See Entree	See Entree	See Entree
Extra		Lima			
Leche	Leche 1%	Leche 1%	Leche 1%	Leche 1%	Leche 1%
Refrigerio (at least 2)	Servido con agua	Servido con agua	Servido con agua	Servido con agua	Servido con agua
Nombre del plato	Cereal de GE de maiz Chex		Malteada verde	<u>Quesadilla con tortillas de grano entero (con batata y frijoles negro)</u>	
Fruta	General Mills Trail Mix		See Entree		Marionberries
Verdura	Pasas	Pepinos	See Entree	Apio	
Grano	Zanahorias	Galletas Wheat Thins	Galletas Graham	See Entree	
Carne/alternativa a la carne	See Entree	Queso	See Entree	See Entree	Yogurt de vainilla bajo en grasa Yami
Extra					Cereal Grano Entero Kix General Mills



¡PREGÚNTELE
A SU HIJO/A
ACERCA DE
BATATA!

¡BATATAS Y PAPAS!

Este mes estaremos aprendiendo acerca de batata. La batata es un vegetal tropical. ¡Los granjeros de Oregon también los cultivan! En Oregon la batata se cosecha durante el otoño. Usted los puede conseguir en su Farmers Market local o el supermercado. Trate de hornear la batata entero o corte y mezcle con un poco de aceite y rostice hasta que este tierno. La batata también sabe delicioso en puré, sopa y frito.



CONSEJOS SALUDABLES

- Escoja batatas que estén firmes, secos y lisos. Evite batata con arrugas, brotes, moretones o que estén podridos.
- Mantenga la batata en un cuarto seco y frio. Una despensa o el garaje funcionan bien. NO mantenga batata en el refrigerador.
- Espere para lavar la batata hasta que esté listo/a para cocinarlo.



LOS NIÑOS PUEDEN PREPARAR: BATATA Y PAPAS

Los niños pueden ayudar a preparar batata y papas haciendo lo siguiente:

- Haciendo puré de batatas cocidas y papas cocidas
- Echando la batata picada al aceite de oliva, y agregando sal para rostizar. Esto también puede ser hecho poniendo aceite de oliva, sal y condimentos en una bolsa con las batatas para luego ser rostizadas
- Untando las papas o batatas horneadas con yogur, cebollín, condimentos, y otros ingredientes deliciosos

¡RECETA DEL SALÓN DE CLASES – TRÁTELO EN CASA!

PURÉ DE BATATA

SIRVE 6

2 lbs. de batatas (4-6 batatas medianas)
3/4 cucharadita de sal
Pimienta (para probar)
2 cucharadas de mantequilla o leche (opcional)

Ponga una olla mediana con agua a hervir. Lave las batatas y pele la cascara.* Corte la batata en cuartos. Cuando el agua comience a hervir agregue los camotes. Reduzca la temperatura y cocine a fuego lento hasta que los camotes estén tiernos (20 minutos).

Aplaste la batata con un tenedor. Usando una batidora de metal con movimiento hacia arriba y hacia abajo también funciona bien. Agregue la mantequilla o leche si lo desea. Sazone con sal y pimienta. ¡Disfrute!

*Por favor note: Cuando la batata es expuesto al aire se empieza a poner café. Para evitar que esto suceda remoje en agua con un poco de limón o vinagre.

Para todos los demás programas de asistencia de nutrición del FNS, agencias estatales o locales y sus subreceptores, deben publicar la siguiente Declaración de No Discriminación:

De acuerdo con la ley federal de derechos civiles y las normas y políticas de derechos civiles del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), esta entidad está prohibida de discriminar por motivos de raza, color, origen nacional, sexo (incluyendo identidad de género y orientación sexual), discapacidad, edad, o represalia o retorsión por actividades previas de derechos civiles.

La información sobre el programa puede estar disponible en otros idiomas que no sean el inglés. Las personas con discapacidades que requieren medios alternos de comunicación para obtener la información del programa (por ejemplo, Braille, letra grande, cinta de audio, lenguaje de señas americano (ASL), etc.) deben comunicarse con la agencia local o estatal responsable de administrar el programa o con el Centro TARGET del USDA al (202) 720-2600 (voz y TTY) o comuníquese con el USDA a través del Servicio Federal de Retransmisión al (800) 877-8339.

Para presentar una queja por discriminación en el programa, el reclamante debe llenar un formulario AD-3027, formulario de queja por discriminación en el programa del USDA, el cual puede obtenerse en línea en: <https://www.fns.usda.gov/sites/default/files/resource-files/usda-program-discrimination-complaint-form-spanish.pdf>, de cualquier oficina de USDA, llamando al (866) 632-9992, o escribiendo una carta dirigida a USDA. La carta debe contener el nombre del demandante, la dirección, el número de teléfono y una descripción escrita de la acción discriminatoria alegada con suficiente detalle para informar al Subsecretario de Derechos Civiles (ASCR) sobre la naturaleza y fecha de una presunta violación de derechos civiles. El formulario AD-3027 completado o la carta debe presentarse a USDA por:

- (1) correo:**
U.S. Department of Agriculture
Office of the Assistant Secretary for Civil Rights
1400 Independence Avenue, SW
Washington, D.C. 20250-9410; or
- (2) fax:**
(833)256-1665 o (202) 690-7442; o
- (3) correo electrónico:**
program.intake@usda.gov

Esta entidad es un proveedor que brinda igualdad de oportunidades.