

Fecha:

10/5-10/9/2026

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.

Harvest for Healthy Kids: Este mes estamos aprendiendo sobre calabaza de invierno

	Lunes 10/5	Martes 10/6	Miércoles 10/7	Jueves 10/8	Viernes 10/9
Desayuno					Cerrado: día de planificación
Nombre del plato			Quesadilla con tortillas de GE	Pizza de fruta	
Fruta o verdura	Mandarinas naranjas enlatadas	Manzanas cocidas	Mandarinas naranjas frescas	Moras congeladas	
Grano o carne/alternativa a la carne	Chex de maíz GE General Mills	Avena de GE	Ver el plato principal	Ver el plato principal	
Extra		Salsa de canela		Queso crema	
Leche	Leche 1%	Leche 1%	Leche 1%	Leche 1%	
Almuerzo					
Nombre del plato	Croquetas de pescado en bollos integrales	Platillo de pasta GE	Cubitos de pollo al horno	Sopa vegetariana	
Fruta	Rebanadas de manzana	Kiwi	Cubitos de melón	Naranjas fresca	
Verdura	Zanahorias	Judías verdes	Calabaza delicata asada con arce	Cubitos de pepino	
Grano	Ver el plato principal	Palitos de pan GE	Bollos integrales	Totopos de GE	
Carne/alternativa a la carne	Ver el plato principal	Ver el plato principal	Ver el plato principal	Ver el plato principal	
Extra				Queso rallado Cheddar	
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				Malteada de fresas	
Fruta		Marionberries	Banana	Ver el plato principal	
Verdura	Apio			Coliflor	
Grano	Totopos de tortilla GE	Cheerios GE General Mills	Pan de canela		
Carne/alternativa a la carne	Frijoles refritos	Yogurt de vainilla bajo en grasa Yami	Mantequilla de semillas	Ver el plato principal	
Extra					

Fecha: 10/12-10/16/2026
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.

Harvest for Healthy Kids: Este mes estamos aprendiendo sobre calabaza de invierno

	Lunes 10/12	Martes 10/13	Miércoles 10/14	Jueves 10/15	Viernes 10/16
Desayuno					
Nombre del plato				Cuadritos de cereal de grano entero con mantequilla de semillas	
Fruta o verdura	Pedacitos de mango congeladas	Banana	Puré de manzana	Moras 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	Ver el plato principal	Cheerios de grano entero General Mills
Extra Leche	Leche 1%	Queso crema Leche 1%	Leche 1%	Leche 1%	Leche 1%
Almuerzo					
Nombre del plato	Croquetas de pollo en bollos integrales	Pescado al horno sazonado	Sándwich de queso tostado en pan integral	Albóndigas de pollo Bahn Mi en bollos integrales de Hotdog	Ensalada de pollo con aderezo ranchero
Fruta	Rebanadas de naranja	Pedacitos de durazno congelado	Cubitos de melón	Rebanadas de peras frescas	Manzanas
Verdura	Ensalada de lechuga	Calabaza butternut asada y cortada en dados	Sopa de tomate	Zanahorias ralladas encurtidas	Pepinos
Grano	Ver el plato principal	Totopos de maíz grano entero	Ver el plato principal	Ver el plato principal	Ver el plato principal
Carne/alternativa a la carne	Ver el plato principal	Ver el plato principal	Ver el plato principal	Ver el plato principal	Ver el plato principal
Extra Leche	Leche 1%	Lima 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 maíz Chex General Mills Trail Mix		Malteada verde	Quesadilla con tortillas de grano entero	
Fruta	Pasas		Ver el plato principal		Marionberries
Verdura	Zanahorias	Pepinos	Ver el plato principal	Apio	
Grano	Ver el plato principal	Galletas Wheat Thins	Galletas Graham	Ver el plato principal	Cereal Grano Entero Kix General Mills
Carne/alternativa a la carne		Queso	Ver el plato principal	Ver el plato principal	Yogurt de vainilla bajo en grasa Yami
Extra	Semillas de calabaza				

Fecha: 10/19-10/23/2026
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.

Harvest for Healthy Kids: Este mes estamos aprendiendo sobre calabaza de invierno

	Lunes 10/19	Martes 10/20	Miércoles 10/21	Jueves 10/22	Viernes 10/23
Desayuno					
Nombre del plato		Granola de avena		Huevos cocidos con bagel sasonado	
Fruta o verdura	Cubitos de peras enlatadas	Moras azules congeladas	Cubitos de fresas congeladas	Mandarinas naranjas frescas	Manzanas cocidas
Grano o carne/alternativa a la carne	Pan tostado integral	Ver el plato principal	Cereal de arroz Chex GE General Mills	Galletas Ritz	Waffle GE
Extra	Croquetas de huevo	Yogurt de vainilla bajo en grasa Yami			
Leche	Leche 1%	Leche 1%	Leche 1%	Leche 1%	Leche 1%
Almuerzo					
Nombre del plato	Salmón al horno con limón		Pozole de pollo de inspiración mexicana	Arroz integral estilo sureste	Lo Mein GE de pollo y vegetales
Fruta	Cubitos de durazno congelados	Rebanadas de manzana	Kiwi	Cubitos de melón	Rebanadas de naranjas
Verdura	Chícharos	Calabaza espagueti	Col rallado	Aguacate	Ver el plato principal
Grano	Bollos integrales	Palitos de pan GE	Totopos GE	Ver el plato principal	Ver el plato principal
Carne/alternativa a la carne	Ver el plato principal	Albóndigas de pollo	Ver el plato principal	Frijoles negros	Ver el plato principal
Extra		Salsa marinara		Queso rallado	Fideos Chow Mein
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			Mateada con calabaza		Quesadilla con tortillas de GE
Fruta		Pasas			
Verdura	Brócoli			Zanahorias	Rodajas de morrón
Grano	Wheat Thins integrales	Pan de canela	Cereal Kix GE General Mills	Pretzels	Ver el plato principal
Carne/alternativa a la carne	Cubitos de Pavo	Mantequilla de semillas	Ver el plato principal	Rebanadas de queso	Ver el plato principal
Extra			Frambuesas		

Fecha: 10/26-10/30/2026

Menú para: Early Head Start horario extendido

Esta institución provee oportunidades iguales para todos. Toda la leche que se sirve es de 1% sin sabor agregado para niños de mayores de 24 meses y leche entera sin sabor agregado para niños de 12 a 24 meses. Los condimentos se entregan semanalmente y se usan de acuerdo al menú: catsup, mostaza, mayonesa, aderezo ranch, pepinillos, salsa de soja, rodajas de limón/lima.

Harvest for Healthy Kids: Este mes estamos aprendiendo sobre calabaza de invierno

	Lunes 10/26	Martes 10/27	Miércoles 10/28	Jueves 10/29	Viernes 10/30
Desayuno					
Nombre del plato			Granola de avena-EHS		
Fruta o verdura	Cubitos de duraznos- EHS	Cuadritos de bananas-EHS	Cuadritos de peras enlatadas-EHS	Moras azules-EHS	Cubitos de fresas congeladas-EHS
Grano o carne/alternativa a la carne	Cheerions GE General Mills-EHS	Pantostado integral- EHS		Pancake de grano entero- EHS	Pan tostado de grano entero-EHS
Extra		Croquetas de huevo-EHS	Yogurt de vainilla bajo en grasa Yami-EHS	Salsa de frutos rojos-EHS	
Leche	Leche 1% o Leche entera - EHS	Leche 1% o leche entera - EHS	Leche 1% o Leche entera - EHS	Leche 1% o Leche entera - EHS	Leche 1% o Leche entera - EHS
Almuerzo					
Nombre del plato	Hamburguesas en bollos integrales- EHS	Burritos de frijoles pinto con queso en tortillas integrales-EHS	Sopa de pollo con vegetales y pasta-EHS	Pizza de queso-EHS	Tiritas de pescado empanizado con tortillas de GE - EHS
Fruta	Cuadritos de Kiwi-EHS	Cubitos de mango congelado-EHS	Pure de manzana- EHS	Rebanadas de peras frescas-EHS	Mandarinas naranjas enlatadas- EHS
Verdura	Pedacitos de lechuga romana-EHS	Ensalada de espinacas-EHS	Ver el plato principal	Calabaza delicata asada con arce- EHS	Col rallado- EHS
Grano	Ver el plato principal	Ver el plato principal	Bollos integrales- EHS	Ver el plato principal	Ver el plato principal
Carne/alternativa a la carne	Ver el plato principal	Ver el plato principal	Ver el plato principal	Ver el plato principal	Ver el plato principal
Extra		Zanahorias ralladas- EHS			
Leche	Leche 1% o Leche entera-EHS	Leche 1% o Leche entera-EHS	Leche 1% o Leche entera- EHS	Leche 1% o Leche entera- EHS	Leche 1% o Leche entea-EHS
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 General Mills Trail Mix - EHS	Quesadilla con tortillas de grano entero		Malteada de requesón- EHS
Fruta		Pasas- EHS			
Verdura	Rodajas de morrón- EHS	Pepinos -EHS	Cubitos de coliflor y/o al vapor-EHS	Cuadritos de Kiwi- EHS	Ver el plato principal
Grano	Palitos de pan GE- EHS	Ver el plato principal	Ver el plato principal	Galletas Ritz- EHS	Cereal Kix GE- EHS
Carne/alternativa a la carne			Ver el plato principal	Atún- EHS	Ver el plato principal
Extra	Salsa marinara- EHS	Semillas de calabaza- EHS			Frambuesas- EHS

¡PREGÚNTELE
A SU HIJO/A
ACERCA DE
CALABAZA DE
INVIERNO!



¡CALABAZA DE INVIERNO!

¡Este mes estaremos aprendiendo acerca de la calabaza. Hay dos variedades de calabazas: durante el verano y el invierno. La calabaza sabe deliciosa rostizada, horneada, cocida, guisada o en el microondas. Encuentre calabaza de invierno en su Farmers Market local o el supermercado. La calabaza con pulpa anaranjada o amarillo obscuro es extra nutritivo!

¡RECETA DEL SALÓN DE CLASES – TRÁTELO EN CASA!



CONSEJOS SALUDABLES

- La calabaza de invierno tiene la piel dura y no se puede comer.
- Escoja calabaza que este pesada para su tamaño
- Variedades incluye bellota, nuez marrón, delicata, hubbard, kabocha, calabaza y espagueti.
- Usted puede almacenar calabaza de invierno en un lugar fresco y seco hasta por tres meses.



LOS NIÑOS PUEDEN PREPARAR: CALABAZA DE INVIERNO

Los niños pueden ayudar a preparar la calabaza de invierno haciendo lo siguiente:

- Utilizando un tenedor para raspar la calabaza de su corteza
- Agregando el espagueti calabaza con salsa de tomate, o la mantequilla y la sal
- Haciendo puré la calabaza cocinada
- Agregando cubos de calabaza cortados al aceite de oliva, y agregando la sal para ser rostizado. Esto también puede ser hecho poniendo un poco de aceite, sal y condimentos en una bolsa con la calabaza, y después echarlos a rostizar.

ESPAGUETI DE CALABAZA CON SALSA DE TOMATE*

SIRVE 6

1 espagueti de calabaza (2-2½ lbs.)
¼ taza de cebolla picada
2 dientes de ajos, picados
1 cucharada de aceite vegetal
1 lata de tomates de 15 onzas, aplastados
1 cucharadita de sazónador italiano (una mezcla de albahaca seca y orégano)
¼ cucharadita de sal
¼ cucharadita de pimienta

PREPARE LA SALSA: Cocine la cebolla y el ajo en aceite caliente hasta que estén suaves. No deje que se pongan cafés. Agregue los tomates, sazónador italiano, sal y pimienta. Deje que hierva. Reduzca el fuego y cocine a fuego lento durante 10 a 15 minutos revolviendo con frecuencia.

COCINE LA CALABAZA: La calabaza se puede hervir o asar. Cocine entera durante 20 a 30 minutos hasta que se ablande (pruebe con un tenedor). Deje que la calabaza se enfríe un poco luego córtela a la mitad y sáquele las semillas O corte a la mitad y sáquele las semillas. Pique con un tenedor. Póngala en el horno a 350 grados durante 30 a 40 minutos hasta que se ablanden.

HAGA EL “ESPAGUETI”: Raspe la calabaza de la cascara. Use un tenedor para aplastar la calabaza. Sirva la salsa de tomate arriba de la calabaza.

**Adapted from Yvonne Nickels in What's Cookin' II*

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.