

MAYO

	1	2	3	4		
7	8	9	10	11		
14	15	16	17	18		
21	22	23	24	25		
28	29	30	31	 <p>NEWS el gusto de crecer Descárgatela en: www.elgustodecrecer.es</p>		

Menú elaborado por nuestro Departamento de Nutrición



¿POR QUÉ ES TAN IMPORTANTE COMER PESCADO?

El pescado fresco o congelado aporta nutrientes esenciales para nuestro organismo, muy importantes para el desarrollo de los niños:

1. Agua
2. Proteínas de alto valor biológico
3. Vitamina D
4. Hierro
5. Calcio
6. Omega-3



Se recomienda consumir pescado cuatro veces a la semana

(dos días pescado azul y dos días pescado blanco).

Pescados blancos:

Merluza, gallo, lenguado, bacalao, rape, panga, fogonero, perca, tilapia, trucha, maira, dorada, lubina, rodaballo, mero...

Pescados azules

(preferentemente pequeños y medianos): Boquerones, sardinas, anchoas o caballas, salmón, jurel, besugo, palometa negra (también llamada japuta, zapatero o castañeta)...

¿Sabías que... ?

Algunos estudios han demostrado las propiedades cardiosaludables del pescado rico en **omega-3** y su posible efecto sobre el desarrollo neurológico, la inflamación, la inmunidad, la alergia, el cáncer e incluso con el déficit de atención y la hiperactividad.



Entra en www.elgustodecrecer.es
y descubre la nueva News de primavera-verano:
¡recetas con imaginación,
menús para fines de semana y mucho más!

