Menú semanal

Antiinflamatorio

	DESAYUNO	COMIDA	CENA
LUNES	<p>TÉ MATCHA/CAFÉ CON BEBIDA DE SOJA.</p> <p>TOSTADA DE TRIGO SARRACENO CON HUMMUS, CANÓNIGOS Y HUEVO DURO. FRAMBUESAS</p>	<p>LENTEJAS ESTOFADAS AL CURRY CON POLLO Y VERDURAS</p>	<p>ENSALADA DE PIMIENTOS Y BERENJENA ASADOS</p> <p>1 LATA DE MELVA</p>
MARTES	<p>TÉ MATCHA/CAFÉ CON BEBIDA DE SOJA.</p> <p>KÉFIR DE CABRA O ALMENDRAS, SEMILLAS DE CHÍA HIDRATADAS, UN PUÑADO DE NUECES, CACAO/CANELA PARA DARLE SABOR, AVENA Y ARÁNDANOS</p>	<p>ENSALADA GRIEGA</p> <p>PASTA INTEGRAL A LA MARINERA</p>	<p>ALCACHOFAS REHOGADAS CON CEBOLLA Y TAQUITOS DE JAMÓN</p>
MIÉRCOLES	<p>TÉ MATCHA/CAFÉ CON BEBIDA DE SOJA.</p> <p>TOSTADA DE TRIGO SARRACENO CON TOMATE TRITURADO, RÚCULA Y QUESO FRESCO DE CABRA UN PUÑADO DE NUECES Y UNA MANZANA</p>	<p>SALMÓN AL HORNO CON BATATA Y VERDURAS VARIAS</p>	<p>TORTILLA DE DOS HUEVOS CON ESPINACAS</p> <p>ENSALADA DE TOMATE</p>
JUEVES	<p>TÉ MATCHA/CAFÉ CON BEBIDA DE SOJA.</p> <p>TORTITAS DE AVENA Y PLÁTANO CON CACAO Y ARÁNDANOS</p>	<p>ENSALADA DE QUINOA CON AGUACATE, ACEITUNAS NEGRAS, TOMATES CHERRY, CANÓNIGOS Y MAIZ</p>	<p>BERENJENAS RELLENAS DE CARNE PICADA</p>
VIERNES	<p>TÉ MATCHA/CAFÉ CON BEBIDA DE SOJA.</p> <p>TOSTADA DE TRIGO SARRACENO CON TOMATE EN RODAJAS Y UNAS SARDINAS CON UN CHORRITO DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA</p> <p>1 GRANADA</p>	<p>GARBANZOS CON ACELGAS Y HUEVO DURO</p>	<p>ENSALADA DE EDAMAME, PEPINO, TOMATE, ESPINACAS FRESCAS Y QUESO FRESCO</p>