INSTRUCCIONES: Seleccione dos artículos de diferentes grupos alimenticios para cada refrigerio.

CONSEJO: Al planificar la semana, considere qué cosas puede servir varios días; por ejemplo, la mantequilla de maní puede servirse en galletas de trigo integral un día y con una manzana en otro día de la semana.

REFRIGERIO SEMANAL

guía de planificación

Mañana ①						
Tarde ②						

Granos integrales

- mini bagels
- pan de pita
- pan
- cereal de desayuno
- barras de granola
- galletas saladas
- pretzels
- tortillas
- pastelillos ingleses
- galletas de animales
- galletas graham
- galletas de higo o fruta
- palomitas de maíz naturales
- totopos
- pasteles de arroz

Lácteos bajos en grasas

- Leche sin grasa o con 1% de grasa
- yogur bajo en grasas
- sobres exprimibles de yogur
- batido de yogur
- queso en tiras
- rebanadas de queso
- queso cottage

Verduras

- zanahorias bebé
- palitos de apio
- tomates cherry
- guisantes
- pimientos morrones
- brócoli

Vegetales

- coliflor
- zucchini en rebanadas
- calabacín
- pepinos
- jugo 100% de verduras

Frutas

- manzana
- naranja
- banana
- uvas
- mango
- sandía
- melón gota de miel
- melón
- fresa

Frutas

- arándanos
- mora negra
- frambuesa
- durazno
- piña
- kiwi
- salsa de manzana sin endulzar
- frutas secas (pasas)
- fruta enlatada (en jugo natural)
- jugo 100% de fruta

Proteínas, frutos secos, mantequilla

- mantequilla de maní
- atún
- frijoles
- dip de frijol bajo en grasa

Carnes y otros

- carnes frías
- pavo
- jamón
- roast beef
- ensalada de pollo
- hummus
- huevo hervido
- nueces
- maní
- nueces de la India
- almendras
- nueces
- mezcla de semillas
- calabaza
- girasol