

BANCO DE COMIDA ROCKIES (Diciembre 8) (9AM)
COMODIDADES DE MAYORES (9AM)
PLATICAS DE MAMAS (SPANISH - WEDNESDAYS 10-12)
SNAP (AYUDAMOS CON LAS APLICACIONES)
PADRES CARIÑOSOS (MIERCOLES -2pm)
TWICE AS NICE THRIFT STORE (Abierto 9am-5pm Lunes-Viernes)

1040 ROSE AVENUE
BURLINGTON CO 80807
719-346-5398
www.prairiefamilycenter.com

Newsletter



What's Happening This Month

BANCO DE COMIDA ROCKIES (Diciembre 8) (9AM)

COMODIDADES DE MAYORES (9AM)

PLATICAS DE MAMAS (SPANISH - WEDNESDAYS 10-12)

SNAP (AYUDAMOS CON LAS APLICACIONES)

PADRES CARIÑOSOS (MIERCOLES -2pm)

TWICE AS NICE THRIFT STORE (Abierto 9am-5pm Lunes-Viernes)

ESTAMOS ORGANIZANDO UNA COLECTA
DE ALIMENTOS PARA LAS FAMILIAS
NECESITADAS

COLECTA DE ALIMENTOS

¡Redondea tu pago en efectivo
en nuestra tienda de segunda
mano para ayudar!

O escanea el código abajo y haz
tu donación.



PRAIRIE FAMILY CENTER
AGRADECE TU APOYO.
719-346-5398

SCHEDULE



SPANISH MOM TALK 2025

*DATES ARE SUBJECT TO CHANGE

Jul⁷ | **2, 16 & 30**
WEDNESDAY
10-12

Aug⁷ | **13 & 27**
WEDNESDAY
10-12

Sep⁷ | **10 & 24**
WEDNESDAY
10-12

Oct⁷ | **8 & 22**
WEDNESDAY
10-12

Nov⁷ | **5 & 19**
WEDNESDAY
10-12

Dec

PLATICAS DE MAMAS



Se Busca Miembro Directivo

Voluntario

Mínimo 3 años

Supervisar todas las funciones administrativas y
los objetivos de la organización.

BUILD A PENGUIN

Color and cut out the shapes below. Glue them together to build your very own penguin! Place the penguin onto construction paper to add a fun colorful background.





Caldo de res con verduras

PREPARACIÓN:

- 1. Coloca la carne, el elote, la cebolla, el ajo y las hierbas de olor en una olla. Añade el agua y deja que hierva hasta que la carne esté tierna. Remueve la espuma y la grasa que se vaya formando, además quitar el ajo, la cebolla y las hierbas.
- 2. Añade las zanahorias y los chayotes. Deja cocinar por 15 minutos. Agrega las papas y sigue cocinado por 10 minutos más. Pon el resto de las verduras en la olla y sazona con sal. Deja cocer durante 10 minutos y revisa que las verduras no estén sobre cocidas.
- Recomendación
- Sirve con un poco de cilantro y limón, además de acompañarlo con un poco de chile serrano picado.

