

MENÚ DE ALMUERZOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

CICLOS I, II Y III (Hasta 5º Grado) DEL 9 AL 12 DE MARZO DEL 2020



Menú Sujeto a Cambio

<p style="text-align: center;">LUNES 9</p> <p>Sopa de pasta Arroz de Fideo o Blanco Cubos de pollo al cilantro Albóndiga Zaragoza guisada Tajada Madura Ensalada cruda y cocida</p> <p>++ Arroz trifásico (Carne/Pollo/ Cerdo) + Papa a la francesa</p>	<p style="text-align: center;">MARTES 10</p> <p>Sopa de grano Arroz de pimentón o Blanco Pechuga de pollo en salsa pasión Rollo de carne Lomo de cerdo en salsa con verduras Lenteja guisada Papa amarilla al perejil Ensalada cruda y cocida</p> <p>* Pasta a la boloñesa + Pan francés</p>
<p style="text-align: center;">MIÉRCOLES 11</p> <p>Sopa de carne Arroz con coco o Blanco Pechuga de pollo con ajonjolí Pescado apanado Chop suey de carne Caraotas guisadas Moneditas de plátano Ensalada cruda y cocida</p> <p>++ Torta de plátano maduro</p>	<p style="text-align: center;">JUEVES 12</p> <p>Sopa de verdura Arroz Blanco Pechuga en salsa de queso Carne en salsa pomodoro Pinchos de pollo Frijol negro guisado Papa a la francesa Ensalada cruda y cocida</p> <p>* Arroz chino + Papa a la francesa</p>

*** Menú Infantil Especial :**
Los días martes y jueves debe hacerse sobre pedido.

++ Menú Especial Adultos

Todos los menús incluyen:

- Ensalada Cruda o cocida
- Bebidas naturales, té y agua
- Fruta o mini postre.

Todos los días se ofrece como opción adicional al menú:

- Arroz Blanco
- Tiras de carne de res y de pollo
- Pechuga de pollo a la plancha

Elaborado Por: Yeira Saavedra Vásquez –NUTRICIONISTA DIETISTA.

Administrado por: Yolanda Sarabia – Teléfono fijo: 3670600 Ext. 671.