



MENÚ

Preparaciones

	Sopa	→	220 cc.
	Arroz	→	150 gr.
	Carne	→	70 gr.
	Energético	→	70 gr.
	Ensalada	→	80 gr. (con vinagreta)
	Jugo	→	280 cc.
	Dulce	→	Variable.
	Menú alternativo	→	120 gr proteína. 70 gr energético. Ensalada del día 80 gr.

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
BLANQUILLO	CREMA PARMENTIER	AJIAQUITO	FRIJOLES	SOPA DE MINISTRONE
BLANCO	MORENO	BLANCO	BLANCO	BLANCO
COSTILLA A LAS FINAS HIERBAS	Pescado apanado	POLLO SUDADO	CHICHARRON + CHORIZO	ALBONDIGAS
RES ASADA	CERDO ASADO	RES ASADA	N.A	RES ASADA
PALITOS DE YUCA FRITA	PATACÓN	BANANO	TAJADA DE MADURO	ESPAQUETIS NAPOLITANO
LECHUGA, TOMATE Y MANGO	TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	REPOLLO, ZANAHORIA, TOMATE CON MAYONESA	ENSALADILLA CON AGUACATE	LECHUGA, FRESA Y MELON CON VINAGRETA DULCE
MORA	MARACUYÁ	LULO	GUARAPO/ MANDARINA	TOMATE DE ARBOL
PASTEL DE AREQUIPE	GALLETA MAMUT	BARQUILLO	GELATINA NEGRA	MINICHOCORRA MO
PLANCHITA DE RES CON PLATANITO CHIPS	PLANCHITA DE CERDO CON PAPA EN CASCOS	PLANCHITA DE POLLO CON YUCA CHIPS	CAZUELA	COSTILLA BBQ CON PAPA A LA FRANCESA