

Menú MAYO LA CRUZ



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 <p>DIA DEL TRABAJO</p>	2 <p>Sopa pollo cabellito angel Lechuga Apio Zanahoria -repollo</p> <p>Carne asada / arroz graneado</p> <p>Croqueta atun / guiso de verduras</p> <p>Ravioles / salsa</p> <p>Rejillas pastelera Leche nevada Ensalada de fruta fruta natural surtida</p>	3 <p>Sopa consome casero Betarraga huevo duro Lechuga Choclo pimenton</p> <p>Pollo al horno / papas duquesas</p> <p>Carbonada vacuno</p> <p>paella de verduras</p> <p>Leche asada casera Jalea bicolor Ensalada de fruta Fruta natural</p>
6 <p>Crema de espárragos crutones Porotito verde-tomate Lechuga Repollo mostaza</p> <p>Carne mongoliana / arroz chaufa</p> <p>Chuleta a la plancha / choclo al oliva</p> <p>Fritos de coliflor</p> <p>Duraznos al jugo Maicena salsa caramelo Fruta natural Ensalada de fruta</p>	7 <p>Crema natural de verduras lechuga Ensalada otoñal Choclo con palmitos</p> <p>Pavo a las hierbas / pure papas</p> <p>Carne al jugo / tortilla verduras</p> <p>Zapallito relleno</p> <p>Flan de 3 leches Babarois limon Fruta natural Ensalada de fruta</p>	8 <p>Sopa de carne con caracolitos Lechuga Brocoli-coliflor salsa golf Zanahoria sesamo</p> <p>Tallarines salsa Alfredo ó salsa boloñesa</p> <p>Merluza a la toscana / pure de arvejas</p> <p>Lasaña papas, choclo y queso</p> <p>Panna cotta salsa frambuesa Mousse chocolate Fruta natural Ensalada de fruta</p>	9 <p>ANIVERSARIO CLC</p> <p>almuerzo especial alumnos: Pollo crispy con papas fritas al horno</p> <p>vacuno juliana / verduras salteadas</p> <p>Pastelera de choclo / huevo</p> <p>Pastelito Flan casero leche condensada Fruta natural Ensalada de fruta</p>	10 <p>ANIVERSARIO CLC</p> <p>Almuerzo especial alumnos: Hot-dog palta tomate</p> <p>Pollo asado / pure tricolor</p> <p>Risotto de mote vegetariano</p> <p>Helados sin sello Postre de leche Ideal Fruta natural Ensalada de fruta</p>
13 <p>Sopa natural Ensalada pepino menta betarraga juliana Ensalada lechuga</p> <p>Spaghetti con albondigas atomatadas</p> <p>Budin atun / espinacas gratinadas</p> <p>Lasaña de vegetales</p> <p>Flan chocolate Piña en conserva Fruta natural Ensalada de fruta</p>	14 <p>Pantrucas Ensalada griega Lechuga mix Repollo verde</p> <p>Pollo a la mostaza / arroz moreno</p> <p>Lomito a la miel / verduras al horno</p> <p>Hamburguesa zapallito italiano</p> <p>Postre 3 leches Babarois de frambuesa Fruta natural Ensalada de fruta</p>	15 <p>Sopa pollo natural Ensalada thai Lechuga apio</p> <p>Lentejas parmesana</p> <p>Cazuela de vacuno</p> <p>Pescado a la vizcaina</p> <p>Jalea crema acida Budin diplomatico Fruta natural Ensalada de fruta</p>	16 <p>Sopa carne con fideos natural zanahoria Lechuga Choclo-palmito-tomate</p> <p>Carne costra hierbas / pure de papas</p> <p>Quiche cebolla y de pollo con puerros</p> <p>Gratin quinoa con pino de cochayuyo</p> <p>Streussel manzana Mousse vainilla salsa chocolate Fruta natural Ensalada de fruta</p>	17 <p>Sopa natural lechuga Ensalada de habas apio</p> <p>Burritos de carne o pollo con guacamole</p> <p>Charquican / huevo</p> <p>Fricasse vegetariano</p> <p>Manjarate casero Queque zanahoria Fruta natural Ensalada de fruta</p>
20 <p>FERIADO ADMINISTRATIVO</p>	21 <p>FERIADO GLORIAS NAVALES</p>	22 <p>Crema de choclo crutones Lechuga Ensalada de apio Cous-cous primavera</p> <p>Spaghetti salsa Alfredo salsa arrabiata salsa champiñones</p> <p>Pescado papilote / pure de verduras</p> <p>Charquican de verduras</p> <p>Flan de vainilla salsa caramelo Macedonia Fruta natural Ensalada de fruta</p>	23 <p>Sopa natural Ensalada lechuga Ensalada zanahoria Ensalada espinaca</p> <p>Lentejas parmesana</p> <p>Estofado de vacuno</p> <p>Croqueta atun</p> <p>Mosaico de jalea Yogurt cereales Fruta natural Ensalada de fruta</p>	24 <p>Sopa natural Ensalada de choclo Ensalada de lechuga Ensalada pepino</p> <p>Pizza napolitana Pizza masa avena</p> <p>Pollo al limon / verduras al wok</p> <p>Curry de garbanzos</p> <p>Peras salsa vino Copa pie limon Fruta natural Ensalada de fruta</p>
27 <p>Sopa natural Ensalada lechuga Ensalada zanahoria Ensalada choclo</p> <p>Crouetas atun / arroz</p> <p>Pollo al estragon / budin de brocoli</p> <p>Albondigas de soja</p> <p>Maicena salsa berries Babarois limon Ensalada de fruta Fruta surtida de la estacion</p>	28 <p>Crema de zapallo y tomate Ensalada Waldorf Ensalada lechuga Ensalada betarraga cilantro</p> <p>Escalopa vacuno / papas al romero</p> <p>Carbonada de vacuno</p> <p>Panqueque de espinaca ó de atun</p> <p>Bizcocho chocolate Postre semola salsa frutilla Ensalada frutas Fruta surtida de la estacion</p>	29 <p>Sopa natural Ensalada tomate Ensalada lechuga Ensalada repollo mix</p> <p>Porotos con costillar</p> <p>Pollo Mediterraneo / pure de zapallo</p> <p>Gratin de mote y verduras</p> <p>Suspiro limeño Duraznos con pastelera Ensalada fruta Fruta surtida de la estacion</p>	30 <p>Sopa natural Ensalada zanahoria sesamo Ensalada lechuga Ensalada choclo</p> <p>Lasaña boloñesa</p> <p>Filetitos carne / verduras salteadas</p> <p>Abondias de arvejas</p> <p>Postre coco casero Jalea bicolor Ensalada frutas Fruta surtida de la estacion</p>	31 <p>Consome natural Ensalada apio manzana Ensalada lechuga Ensalada pepino-tomate</p> <p>Lomito italiano en sandwich o al plato</p> <p>Pollo a la naranja / sufle de choclo y cebolla</p> <p>Omelette de verduras</p> <p>Pastelito Mousse manjar casero Ensalada frutas Fruta surtida de la estacion</p>

SIMBOLOGÍA

- Ensaladas
- plato de fondo
- Postre
- Vegetariano

VALOR ALMUERZO CON TICKET: \$4.770

CON TARJETA MENSUAL: \$4.600

mayo: 20 dias

1 alumno: \$92.000

2 alumnos: \$179.400 (5% dcto)

3 alumnos: \$264.960 (7% dcto)

Inasistencias avisarlas hasta 09:00 hrs.
para su posterior descuento.

MEDIOS DE PAGO:

por transferencia:
Sociedad Donoso y Jordan
77.535.300-7
Banco de Chile
cta. cte. 200-09024-00

Indicar nombre y curso del
alumno(a) en la transferencia

contacto: casinolacruz@gmail.com
Telefono: +56 9 8228 0696