

betarraga
apio

Menú Junio

COLEGIO LA CRUZ



LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
2  Crema de champiñones lechuga escarola pepino-tomate apio  Pollo arvejado con arroz graneado  Cazuela de vacuno  Albondigas lentejas / arroz  Leche nevada chocolate Mousse lucuma Ensalada fruta Fruta natural	3  Sopa natural Lechuga costina Mix otoñal Zanahoria sesamo  Lentejas parmesana  Carne al pomodoro con tortilla verduras  Lasaña de verduras  Leche asada casera Jalea salsa acida Fruta natural Ensalada de fruta	4  Sopa de pollo Lechuga aceituna Betarraga Repollo mostaza  Pavo al horno con gratin de papas  Cerdo glaseado /ratattouile  Paquetitos repollo con verduras  Maicena salsa caramelo Babarois piña Ensalada fruta Surtido fruta natural	5  Crema de verduras Lechuga Zanahoria hilo Apio  Spaghetti salsa boloñesa  Pescado a la mantequilla guiso espinaca  Croqueta zuchini y zanahoria  Flan casero de vainilla jalea gitana Tutti-frutti Fruta natural	6  Sopa carne con granizo lechuga escarola choclo pimenton tomate  Carne asada /pastelera de choclo primaria optativo: pure de papas  Chupe de mariscos  Pastelera con huevo  Rejilla crema pastelera Postre leche Ideal Ensalada de fruta Surtido fruta natural
9  Sopa natural lechuga escarola betarraga lluvia huevo apio  Lasaña boloñesa / Alfredo  Croqueta atun / choclo a la mantequilla  Torta panqueque vegetariana  Duraznos al jugo Semola salsa frutilla Fruta surtida lEnsalada de fruta	10  sopa natural Zanahoria ceviche cochatuyo lechuga escarola  Pollo salsa champiñones / arroz  Cerdo bbq / pure zanahoria  Arroz con fritos coliflor  Postre 3 leches Mousse chocolate Fruta natural Ensalada de fruta	11  Pantrucas ensalada acelga parmesano Crudite verduras Lechuga  Pescado apanado / pure papas  Cazuela de ave  Falafel /verduras al wok  Arroz con leche Jalea de naranja Fruta natural Ensalada de fruta	12  lSopa natural mix repollos lechuga ensalada waldorf  Lentejas parmesana  Salteado pollo / verduras asadas  Omelette verduras y queso  Flan vainilla salsa caramelo Streusel manzana Fruta natural Ensalada de fruta	13  Sopa natural lechuga escarola ensalada griega garbanzos zanahoria  Burritos carne y/o pollo  Charquican / huevo  Quiche espinaca champiñon  Suspiro limeño Fruta natural Ensalada de fruta
16  Sopa pollo cabellito angel lechuga escarola repollo morado-zanahoria-repollo pepino  Pollo mongoliano / arroz chaufa primaria optativo: pollo con arroz  Lomito magro / tortilla acelga  Risotto mote y champiñon  Flan chocolate y caramelo Mousse berries Fruta natural Ensalada de fruta	17  Sopa natural lechuga/rucula/papas hilo Tomate espinaca/semilla/queso azul  Hamburguesas al plato o sandwich  Pollo grille / verduras al wok  Charquican proteina vegetal  Clafouti de manzana Jalea bicolor Fruta natural Ensalada de fruta	18     	19    INICIO VACACIONES INVIERNO  	20    DIA DE LOS PUEBLOS INDIGENAS  
23   VACACIONES DE INVIERNO   	24   VACACIONES DE INVIERNO   	25   VACACIONES DE INVIERNO   	26   VACACIONES DE INVIERNO   	27   VACACIONES DE INVIERNO   
30     	    	    	    	    

SIMBOLOGÍA

-  Ensaladas
-  plato de fondo
-  Postre
-  Vegetariano

VALOR ALMUERZO \$5.000.-

MODO DE PAGO Débito o transferencia.

Sociedad Donoso y Jordan

77.535.300-7

Banco de Chile

cta. cte. 200-09024-00

importante: en la transferencia indicar nombre del (la) alumno (a)

contacto: casinolacruz@gmail.com

Telefono: +569 8228 0696

VALOR ALMUERZO CON TARJETA-

12 días \$58.200

2 alumnos: \$114.650

3 alumnos: \$168.780

inasistencias avisarlas hasta las 09:00 hrs
del dia, para su posterior descuento.

menu sujeto a variaciones segun stock proveedor